

Nombre del Proyecto: “Alimentos Seguros”

Eje Temático: Promoción de la Salud

Descripción del proyecto

El presente proyecto surge de la necesidad de realizar un acercamiento de la Universidad a distintos sectores de la sociedad, con el objetivo de abordar y crear un diálogo entre los saberes académicos y los saberes populares, sobre manipulación de alimentos, elaboración de conservas de origen vegetal y obtención de productos de origen animal; cuidado del agua y distintos métodos de potabilización de la misma, recurso prioritario en nuestra región. Estudiantes de Ingeniería en Industrias de la Alimentación y Bromatología, acompañados por docentes y profesionales serán protagonistas junto con la comunidad.

Es fundamental promover hábitos de vida saludables visualizando la importancia de una alimentación adecuada para mejorar la calidad de vida.

Se pretende generar espacios de reflexión y debate sobre la importancia que tiene los sistemas productivos de base agroecológica de alimentos, mediante estrategias que permitan alcanzar las comunidades urbanas o rurales, y estimular el desarrollo de las familias capacitadas para transformar y mejorar la calidad de vida de todos sus integrantes.

Se han creado vínculos con el Área Sanitaria Sur de la Provincia de Mendoza (Ministerio de Salud de la Provincia de Mendoza), la cual abarca los departamentos de San Rafael, General Alvear y Malargüe. El área sanitaria, gestiona, coordina y organiza los Centros de Salud que depende de la misma. Se llegará a los 18 centros de salud del departamento de San Rafael, recorriendo distancias 25 y 180 Km y a un Centro de Salud de General Alvear a 150 Km y uno de Malargüe a 250 Km, en estos últimos casos será de zona rural.

El centro de salud será el nexo con la comunidad del área de influencia de los mismos. Trabajaremos en conjunto con los distintos profesionales de la salud, para que el abordaje de la problemática sea interdisciplinaria e interinstitucional, generando soluciones y potenciando los aprendizajes entre todos los involucrados en la actividad.

Antecedentes

Según la ANMAT (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica) las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) constituyen un importante problema de salud a nivel mundial. Son provocadas por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos o parásitos, o bien por las sustancias tóxicas que aquellos producen.

La preparación y manipulación de los alimentos son factores claves en el desarrollo de las ETA, por lo que la actitud de los consumidores resulta muy importante para prevenirlas. De hecho, las estadísticas elaboradas por el Sistema de Vigilancia Epidemiológica de Enfermedades Transmitidas por Alimentos indican que prácticamente el 40% de los brotes de ETA reportados en la Argentina ocurren en el hogar.

Mendoza se caracteriza por una fuerte cultura de la realización de conservas y chacinados caseros. En la temporada estival se realiza este tipo de actividades en donde la familia se provee de estos alimentos para consumirlos durante el resto del año. En muchas oportunidades se realizan prácticas donde no se han tomado las precauciones para que las conservas sean inocuas, por desconocimiento o por cambios en los cultivos y variedades utilizadas en la elaboración, donde han sido modificadas características que otrora poseían las frutas y hortalizas (acidez, azúcar, etc).

La persona que se dedique a la tarea de conservar alimentos en forma casera, debe conocer además de las técnicas, métodos y utensilios a emplear- las consecuencias que sus involuntarios errores pueden acarrear.

Esto se debe a que la naturaleza del producto debe variar lo menos posible en el proceso de elaboración y se debe mantener en perfectas condiciones de conservación, para que no perjudique la salud del consumidor.

Los casos de toxoinfecciones alimentarias que se presentan con frecuencia en centros de salud y en el hospital regional del sur mendocino son: botulismo, triquinosis, hidatidosis, y casos más leves como gastroenteritis.

A partir de la necesidad planteada por distintos sectores de la comunidad, de ser capacitados en la manipulación de alimentos, elaboración de conservas y cuidado del agua, es que la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria viene realizando distintos cursos y talleres de capacitación en el tema, en diferentes puntos del departamento.

Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades.

Problemática comunitaria que busca atender

La producción de alimentos conlleva la vinculación y coordinación de factores técnicos, humanos, económicos, medioambientales. Es por ello que la alteración de ellos, puede ocasionar una situación de inseguridad alimentaria. En lo que respecta a los factores ambientales, dos escenarios son centrales, la escasez de agua, y la degradación de los suelos. Respecto a la alimentación, se concientizará en la producción y elaboración de alimentos seguros y saludables. Difundiendo la íntima relación que existe entre alimentación, salud y calidad de vida. Se desarrollarán estrategias transdisciplinarias y mecanismos que construyan consensos para la elaboración, producción y consumo de alimentos, sostenibles ambiental y culturalmente y acordes a los nuevos paradigmas de la seguridad y soberanía alimentaria, respetando los saberes populares y la cultura de cada comunidad a la que se llegue.

Diagnóstico

En los últimos años se ha verificado el aumento de las Enfermedades No Transmisibles (ENT) las cuales, principalmente, tienen cuatro factores de riesgo: alimentación inadecuada, inactividad física, consumo de tabaco y consumo nocivo de alcohol, éstas representan el 60% de las muertes mundiales y se caracterizan porque son prevenibles. Durante los siglos XIX y XX, diferentes descubrimientos científicos y cambios sociales, se configuró un nuevo orden alimentario, en el cual es central la certeza que la alimentación es la única necesidad en la que todos los seres, sin excepción, somos consumidores de objetos habituales, de alta sensibilidad, masivos y expuestos a los riesgos de desarrollo; En este nuevo escenario es necesario que los consumidores de alimentos se capaciten en la materia.

Asimismo, en las últimas décadas, ha tomado un rol trascendental la íntima relación que existe entre el medio ambiente, la salud y los alimentos.

En nuestro país estas tendencias se plasmaron, en la Constitución Nacional, en los artículos 41 y 42. Además, en la Ley de Defensa al Consumidor se estableció la obligación del Estado, en todos sus niveles, de formular planes generales de educación para el consumo (Artículo 60) y, específicamente, en materia de alimentos, brindar información para orientar a prevenir riesgos, ayudar a evaluar alternativas y emplear los recursos en forma eficiente, destacando, que se debe incluir en contenidos relativos a la sanidad, nutrición, prevención de enfermedades transmitidas por alimentos y adulteración de alimentos, rotulado de los productos alimenticios, legislación pertinente, organismos de protección (Artículo 61).

Descripción

Es aquí que como Universidad Pública en íntima relación de trabajo con el área Sanitaria tenemos que poner a disposición de la comunidad más vulnerable por imposibilidad de acceso a la información, nuestros saberes, recursos humanos y materiales. Y revalorizar los saberes que posee la comunidad, generando un ambiente de diálogo permanente para minimizar los riesgos que puedan significar los alimentos y el agua.

Es decir que todo lo relativo a los alimentos y a la alimentación es una exigencia del mundo actual y una obligación de los sujetos involucrados -desde el Estado, las Industrias Alimentarias, las Organizaciones No Gubernamentales hasta llegar a los ciudadanos/ consumidores.

Características de los Destinatarios

Los destinatarios de este proyecto serán las distintas familias de las comunidades de las zonas de influencias de los Centros de Salud y Postas Sanitarias. Son comunidades que se dedican en su mayoría a la elaboración de conservas y en todos los casos sin excepción a la elaboración del alimento que a diario consumen, por lo tanto buscan ser capacitados en lo que respecta a las claves de manipulación y elaboración de alimentos como así también el cuidado y del agua, inaccesibles para muchos.

Objetivos y Metas a alcanzar

Objetivo general

Enriquecer la seguridad alimentaria a través del intercambio de saberes y hábitos de alimentación y consumo de agua saludables, la elaboración y producción de alimentos sanos, de alto valor biológico con destino al consumo familiar.

Objetivos Específicos

- Generar un intercambio de saberes entre la Universidad, el Área de Salud y la comunidad a través del trabajo conjunto a lo largo del desarrollo del proyecto.
- Contribuir al logro de un hábitat sano al mejorar los ambientes urbanos y rurales, evitando la contaminación de productores, suelos, aguas y ambiente.
- Incrementar la capacidad de gestión y la inclusión de la mujer al desarrollar propuestas que contemplan aspectos productivos, organizativos.
- Vincular a la comunidad universitaria con los sectores sociales a los que va destinada la propuesta.
- Promover valores de solidaridad; respeto; empatía; comprensión y amor por el prójimo, cultivar la paciencia, respeto y comprensión por el prójimo.
- Impulsar la inclusión de sectores vulnerables de la sociedad.
- Fortalecer los lazos interinstitucionales tendientes a crear vínculos que permitan revalorizar el respeto por la salud y el medio ambiente.
- Generar pautas de hábitos alimenticios y de higiene que mejoren la calidad de vida.
- Brindar los recursos técnicos y materiales para determinación analíticas en agua y alimentos
- Introducir los conceptos de enfermedades de transmisión alimentaria (ETAS)
- Capacitar a los destinatarios en buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

Metas

- 1 Que se genere una sinergia interinstitucional entre los sectores involucrados.
- 2 Que se potencie el respeto por el medio ambiente.
- 3 Que se genere el empoderamiento de las jefas de familia.
- 4 Que se generen lazos entre universidad y comunidad, promoviendo el respeto y la solidaridad, comprensión por la diversidad.
- 5 Que se potencie la inclusión de distintos sectores de la comunidad en pos de la promoción de la salud.
- 6 Que se incorpore a la cotidianeidad los recursos técnicos, científicos de análisis de alimentos y agua.