

## **Cátedra de Salud Pública: Epidemiología, Saneamiento, Educación y Administración, Facultad de Ciencias Veterinarias, UNR: un recorrido por experiencias de Extensión.**

Seghesso, A.; Gay, M.; Apa, M.

Cátedra de Salud Pública: Epidemiología, Saneamiento, Educación y Administración. Facultad de Ciencias Veterinarias. UNR. [adaseghesso@hotmail.com](mailto:adaseghesso@hotmail.com)

El Médico Veterinario desarrolla competencias esenciales para el mejoramiento de la realidad social, estas pueden ser promovidas desde comienzos de la carrera de grado; siendo parte de las prácticas profesionales de extensión, articulando con diferentes sectores, niveles y actores de instituciones públicas o privadas. El saber universitario está más allá de la formación profesional, promueve y fomenta la producción de nuevos conocimientos. Generalmente, el subdesarrollo se relaciona a universidades estáticas, receptivas y repetitivas, deficientes de ética colectiva, de responsabilidad social y de una conciencia nacional que busque el beneficio de la población a través de la crítica constructiva y la innovación. Ante el descuido de la formación estética, ética y social, frente a la instrucción para la producción y el funcionamiento de leyes del mercado; debe promoverse la formación integral de profesionales, humanistas con conciencia ética, social, política e histórica, comprometidos socialmente por un mundo mejor.<sup>2</sup>

La cátedra de Salud Pública: Epidemiología, Saneamiento, Educación y Administración, perteneciente a la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de Rosario (UNR); posee una amplia experiencia en prácticas de extensión universitaria. Se consideran esas prácticas como un punto de vital interés para el desarrollo de actividades en espacios sociales, pues se crea un flujo de saberes que involucra a ambas partes y enriquece a las mismas.

Una competencia fundamental de la práctica profesional veterinaria, está fuertemente relacionada con los alimentos y los riesgos para la salud vinculados con los mismos. Esas complicaciones se agravan cuando se descuidan o no se aplican las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), estas son una serie de procedimientos que se encuentran contenidos en el Código Alimentos Argentino desde el año 1997, y son obligatorias para los establecimientos que elaboran y comercializan productos alimenticios; además son consideradas una herramienta fundamental para lograr la inocuidad de los alimentos que se manipulan en nuestro país.<sup>1</sup> En esta presentación se describen algunas experiencias de extensión de la cátedra vinculadas a esta temática.

Inserto en el Programa de Becas de Promoción de las Actividades Científicas y Tecnológicas de la Facultad, se ejecutó un proyecto de extensión, cuya población objetivo fue el personal que elaboraban las raciones en la cocina centralizada de la ciudad de Casilda. Se planteó como objetivo del mismo la prevención de situaciones de riesgo en los comedores escolares e instituciones de la localidad que recibían dichas raciones, a través del fortalecimiento de las BPM de los manipuladores. Se desarrollaron actividades grupales de formación, descripción de conocimientos, valoración de las prácticas y saberes de los responsables de las tareas de manipulación de los alimentos. En el proceso se identificaron los riesgos vinculados a las enfermedades transmitidas por alimentos, para preocuparse en cómo prevenirlos. Posteriormente se diseñaron talleres con testimonios y demostración de prácticas, a través de material audiovisual digital y en papel impreso.

Como parte de la Orientación en el área Salud Pública, Bromatología y Medicina Preventiva, que desarrollan los alumnos como práctica final para obtener el título de Médico Veterinario, se destacaron dos propuestas de estudiantes en actividades de extensión para la comunidad; una de ellas se realizó en

# V JORNADA DE DIFUSIÓN DE LA INVESTIGACIÓN Y EXTENSIÓN

Noviembre 2017 · Esperanza · Santa Fe · Argentina

ÁREA TEMÁTICA: **EXTENSIÓN**

el área Bromatología de la Municipalidad de Ramallo provincia de Buenos Aires, que aportó como resultado un proyecto de ordenanza presentado en el Concejo Municipal, y la puesta en práctica de cursos de manipuladores de alimentos ofrecidos por el municipio. La otra orientación tuvo como propósito abordar las enfermedades que pueden transmitirse por una incorrecta higiene de manos, la propuesta metodológica para prevenir patologías relacionadas fue a través de actividades de Educación para la Salud. Las actividades se desarrollaron en la Asociación Vecinal del barrio Yapeyú de la ciudad de Casilda; la población objetivo a la que se destinó esta experiencia fueron niños entre 4 a 14 años de edad de población vulnerable, cuya escolarización de nivel primario era irregular. Se utilizó como técnica la representación de una obra teatral con títeres, en el libreto los nombres utilizados para los personajes eran parte de la historia cotidiana del barrio.

Otra experiencia de extensión relevante fue la realizada en la Obra Socio-Cultural Sopeña (OSCUS) de la ciudad de Rosario, durante dos años la práctica fue planteada como actividad de cátedra, la que posteriormente se constituyó en un Proyecto de Extensión subsidiado por la Universidad, el que fue ejecutado por docentes y alumnos de las cátedras de Epidemiología; de Higiene y Microbiología de los Alimentos de la Facultad, y docentes de la cátedra de Audiovisual 1 de Escuela de Comunicación Social de la UNR. Se tituló "Curso de Buenas Prácticas de Manufactura de los alimentos: Prevención de Enfermedades de Transmisión Alimentaria". Las actividades se desarrollaron en los Centros OSCUS "Dina B. de Boglione", y "Beatriz Ruggero", de la ciudad de Rosario. OSCUS fue fundada por Dolores Sopeña en España el año 1902, y desde entonces se ha extendido por diversos países: Italia, Argentina, Colombia, Chile, Ecuador, México y República Dominicana. Es una fundación de ámbito internacional, sin ánimo de lucro, con finalidad social, de inspiración cristiana, reconocida oficialmente como entidad privada; la que presta servicios de promoción integral a familias trabajadoras. En los centros se desarrollan diferentes prácticas con el fin de enseñar oficios a la población, entre ellas: panificación y repostería. El principal objetivo de esa experiencia fue promover el desarrollo de una mayor responsabilidad en la manipulación de alimentos a partir de las propias experiencias, vivencias y representaciones; otorgándoles a los participantes al finalizar el proyecto los carnets de manipuladores que exige la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria; con el propósito de facilitarles otra herramienta para mejorar sus prácticas laborales. La metodología utilizada se basó en encuentros interactivos; exposición dialogada; debates reflexivos y actividades grupales que estimularan la reflexión crítica de los temas abordados.

Estamos convencidos de que la extensión teje alianzas estratégicas entre la universidad y la sociedad, además les facilita a los docentes y alumnos de la carrera adquirir y afianzar conceptos teóricos, pero fundamentalmente la práctica en terreno con diferentes disciplinas constituye una invaluable aproximación a la sociedad, impulsados por principios y valores elementales como el respecto por el prójimo y el reconocimiento de las diferencias presentes entre grupos poblacionales.

## Bibliografía

- 1- ANMAT Buenas Prácticas Aplicadas a los Alimentos. Recuperado en agosto de 2017 de: [http://www.anmat.gov.ar/portafolio\\_educativo/pdf/cap4.pdf](http://www.anmat.gov.ar/portafolio_educativo/pdf/cap4.pdf)
- 2- Sánchez Arza, C. J. (2011) "El rol de las universidades en el contexto de la responsabilidad social". XI Coloquio Internacional sobre Gestión Universitaria en América del Sur. Recuperado en agosto de 2017 de: <https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/32865/8.13.pdf>.