

Voluntariado Universitario: una experiencia inédita a través de las pautas de higiene y seguridad alimentaria.

*Mercedes Chalú¹
Emiliano Cortés²
Valeria Quiroga³
Nora Ponzio⁴*

La experiencia se concretó en el marco de la convocatoria de la Secretaria de Políticas Universitarias- Programa Nacional de Voluntariado Universitario. (2011-2012).

El proyecto consistió en aplicar educación alimentaria en establecimientos educacionales de la ciudad de Azul (provincia de Buenos Aires); tanto en niveles primario como secundario, estatal y privado, a cargo de alumnos voluntarios y docentes de la Licenciatura en Tecnología de los Alimentos (LTA).

El objetivo principal tenía varios ejes concurrentes, aportar herramientas de educación e higiene alimentaria a los

alumnos, enfatizar la importancia del derecho a elegir entre opciones saludables, fomentar la responsabilidad por la propia salud, concientizándolos de ser consumidores responsables.

Durante el desarrollo de la capacitación fuimos formados para actuar como transmisores-educadores e instructores guías en las buenas prácticas de alimentación saludable, como complemento profundizamos en la manera de difundir las pautas de Manipulación e Higiene de alimentos y buenas prácticas del lavado de manos.

La formación como extensionistas incluyó el entrenamiento en el manejo de material audio visual que utilizamos

¹ Alumna Voluntaria de la Licenciatura en Tecnología de los alimentos, FAA, UNCPBA. e-mail: merch_04_mc@hotmail.com

² Alumno Voluntario de la Licenciatura en Tecnología de los alimentos, FAA, UNCPBA. e-mail: emic_fanariver@hotmail.com

³ Alumna Voluntaria de la Licenciatura en Tecnología de los alimentos, FAA, UNCPBA. e-mail: vq142@hotmail.com

⁴ Ingeniera Agrónoma. Profesor Adjunto y Responsable del Proyecto de Voluntariado. FAA.UNCPBA. e-mail: noraponzio@yahoo.es

en las charlas, como el uso del proyector, banners y manejo de réplicas de alimentos, con el fin de hacer los encuentros más didácticos e interactivos, y promover en los alumnos la identificación y reconocimiento de los distintos grupos de alimentos.

La necesidad de conocer los distintos hábitos alimentarios de los estudiantes y su relación con los kioscos escolares, nos ha llevado a discutir acerca de la manera de recolectar datos y junto a nuestros instructores confeccionamos, tomamos datos y procesamos una encuesta sobre hábitos de alimentación, prácticas de deporte, gustos y elección de preparaciones tradicionales, elección de alimentos o productos en el kiosco de la escuela.

Si bien somos estudiantes y cada uno

de nosotros tiene diferentes actividades y responsabilidades, tratamos siempre de coordinar los horarios y destinar una parte de nuestro tiempo, reuniéndonos semanalmente para informarnos sobre las tareas asignadas, compartir las actividades realizadas y continuar trabajando con el fin de cumplir con el objetivo del proyecto.

La experiencia fue muy novedosa y satisfactoria, teniendo en cuenta que nuestra carrera es eminentemente técnica, sin formación docente alguna. Creemos que la mirada sobre nuestros saberes para poder adaptarlos a los alumnos fue exitosa, logrando responder a las inquietudes de los mismos y a los objetivos del Proyecto, incorporando nuevas actitudes y descubriendo aptitudes.