

## I Congreso Nacional de Epistemología Crítica en el campo del Hábitat

**UNENBALCOR.**

**Formando y formándonos**

**para el desarrollo de una salud óptima y mejor calidad de vida.**

Proyecto aprobado en el marco del Programa de Subsidios de la SEU. UNC. AÑO 2013-2014

### **EJE DE TRABAJO:**

Experiencias relacionales de producción de conocimiento: ¿cómo poner en **servicio o acción** los diferentes saberes?

### **AUTORES**

Directora: Lic. Norma Reviglione (Esc. Nutrición. FCM)

Codirectora: Dra. M. Cecilia Martínez (Fac. Odontología)

Esta actividad extensionista se organiza en jornadas de trabajo interdisciplinario donde participan docentes y estudiantes de las diferentes unidades académicas, con los miembros de los centros comunitarios:

- Asociación Civil Casa del Pueblo Unido, Barrio Mira Alta
- Asociación Civil Hogar Infantil Belén, Barrio Las Violetas
- Asociación Civil Centro Comunitario Esperanza, Barrio Guñazú
- Asociación Civil Padres de la Horita Feliz

### **Equipo Docente:**

Esc. Nutrición- FCM: Lic. Julia Garello, Lic. Laura Bergia

Fac. Arquitectura (FAUD): Mg. Arq. Mónica Martínez, Arq. C. Susana Guzzetti, Arq. Mariana Lescano.

Fac. C. Agropecuarias: Ing. Pedro Lubrano

Fac de Odontología: O. Graciela Ochonga, Monica Franchisena, Silvia Mina, Mirtha Gandolfo.

**Equipo Estudiantes:** Universidad Nacional de Córdoba. Banco Alimentos Córdoba-INTA Pro-Huerta

**Entidades:** Banco de Alimentos Córdoba, INTA, Pro Huerta

## **INTRODUCCION**

**El proyecto “UNENBALCOR”** se desarrolla desde hace más de doce años en la Cátedra de Técnica Dietética de la Escuela de Nutrición, FCM, UNC conjuntamente con el Banco de Alimentos Córdoba en centros comunitarios (140 aprox.). La mayoría de estos, además de dar raciones de comida, organizan actividades de apoyo escolar, guardería y recreación complementarias; contribuyendo con ello a la educación de los niños, adolescentes, adultos y adultos mayores que asisten.

Estos espacios ubicados en barrios carenciados presentan necesidades básicas insatisfechas, tanto en relación a la salud de las personas que concurren, así como deficientes condiciones edilicias, sanitarias, de higiene, de los espacios físicos donde desarrollan sus actividades.

A partir del año 2013, dada las crecientes demandas de la población que se atiende en el área de nutrición, y la existencia en ámbitos académicos con recurso humano formado en la temática, es que diversas Facultades comienzan a participar del proyecto, entre las que se encuentran Odontología, Arquitectura y Agronomía, a los fines de dar una respuesta integral a las necesidades planteadas, contribuyendo con ello a mejorar sustancialmente la calidad de vida de los participantes.

Esta experiencia promueve el desarrollo de prácticas educativas interdisciplinarias, mediante el establecimiento de nuevos espacios de enseñanza-aprendizaje, donde interactúa la Universidad y la Comunidad, a través de la acción planificada de estudiantes-protagonistas (profesores orientadores) de las Unidades Académicas involucradas.

En el desarrollo de este proyecto, es fundamental el aporte de la Fundación Banco de Alimentos con los recursos materiales e insumos alimentarios, según las necesidades y requerimientos en cada contexto y del INTA a través del programa pro-huerta, que posibilita la producción de huertas orgánicas en sus territorios, incorporando nuevos hábitos alimentarios, mejorando el estado nutricional y funcional de la población, y de uso del espacio libre verde.

## **OBJETIVO GENERAL**

Optimizar la Salud de la población perteneciente a Centros Comunitarios de la ciudad de Córdoba mediante el trabajo interdisciplinario integral y sustentable para alcanzar estilos de vida saludables.

## **METODOLOGÍA Y ESTRATEGIAS DE INTERVENCIÓN**

Esta actividad extensionista se organiza en jornadas de trabajo en equipos interdisciplinarios donde participan docentes y estudiantes de las diferentes unidades académicas, con los miembros de los Centros Comunitarios de Casa del Pueblo Unido, localizado en Barrio Mira Alta, Hogar Infantil Belén en Barrio Las Violetas, Comedor

San Roque y Centro Comunitario Esperanza en Barrio Guiñazu, en base a un programa preestablecido.

A los fines de la organización de las jornadas de trabajo de campo, se coordina previamente con la comunidad la asistencia de los estudiantes y docentes, pautando las actividades a desarrollar, su modo de registro, así como posteriormente su sistematización, ordenamiento, elaboración y transferencia.

En una primera **etapa** se realiza el **relevamiento** de información que nos permite reconocer la problemática específicas a ser abordadas desde cada campo del conocimiento, realizar valoraciones y establecer prioridades, detectar urgencias, reconocer los recursos disponibles, a los fines de seleccionar las actividades que forman parte de la siguiente etapa.

En la **etapa de desarrollo** se elaboran y ejecutan las prácticas específicas tendientes a resolver las situaciones problemáticas seleccionadas, a partir de los conocimientos adquiridos en el ámbito académico, conjuntamente con la puesta en valor-reconocimiento de los saberes populares promoviendo la construcción conjunta de nuevos saberes.

En la **etapa de cierre**, se realiza la evaluación de la experiencia desarrollada, la valoración de las enseñanzas aprendidas, así como los logros de las prácticas realizadas, su sistematización para su transferencia en otros ámbitos académicos y comunitarios. Esta actividad se completa con jornadas abiertas de intercambio interdisciplinario e interinstitucional con participación de todos los actores involucrados permitiendo la apertura de cada facultad a la sociedad y a otras facultades.

## **CONCLUSIONES O RESULTADOS LOGRADOS:**

En este momento, el proyecto transita la etapa de cierre del desarrollo y evaluación de los resultados, pudiendo aproximarnos a los logros y dificultades alcanzadas en este proceso, a las enseñanzas aprendidas tanto desde el trabajo en equipo como en lo individual, desde cada actor y cada saber involucrado.

En relación a los logros grupales:

- A través del trabajo en equipo, se han acercado conocimientos y técnicas, cuya implementación a corto, mediano y largo plazo, permite mejoras progresivas en las condiciones de salud de la población involucrada, dentro de un marco de aprendizaje en servicio.
- Se han fortalecido los lazos de trabajo entre los actores responsables de los centros comunitarios, los docentes y estudiantes de las distintas unidades académicas, el Banco de Alimentos Córdoba y el INTA.
- Se han fortalecido los lazos de trabajo entre las unidades académicas, alumnos y docentes, profesionales Banco de Alimentos Córdoba, mediante entre otros,

con la participación en jornadas de trabajo de presentación desarrollada en la Cátedra de Técnica Dietética.

En relación a los logros específicos por área:

- **Nutrición** conformó cuatro equipos de trabajo, donde se abordaron distintas temáticas orientadas a la alimentación óptima, alimentos de origen vegetal y su valor nutricional y funcional, importancia de lácteos (de origen animal y vegetal), alimentación complementaria oportuna y planificación de menús nutrifuncionales, destinadas a niños, madres y cocineras de los centros. Se realizaron talleres, demostración y degustación. Representaciones teatrales para niños y entrega de recetarios y folletos educativos. El interés de estas intervenciones está centrado en crear un entorno favorable, con la participación de la familia, encaminado a formar consumidores bien informados y a capacitar a la población para realizar las opciones dietéticas más saludables.
- **Odontología** trabajó en la promoción y prevención de la salud bucal abordando problemáticas como la caries, maloclusión, traumatología oral y enfermedad periodontal. Se trabajó con padres y niños en talleres de difusión de la etiología de estas afecciones abordando temas como dieta cariogénica, hábitos de cepillado, hábitos de succión, controles periódicos, primeros auxilios odontológicos, etc.  
Participaron psicólogos para el abordaje de la succión prolongada.  
Se efectuaron rondas de cepillado con indicaciones técnicas, actividades motivacionales como juegos, cepilleros. Se realizaron aplicación de fluoruros con finalidad preventiva. Se repartieron folletos educativos entre los adultos participantes.  
Trabajamos en el relevamiento de la situación bucal e inactivación de caries activa mediante pastas remineralizantes.  
Planteamos la posibilidad de que la comunidad asista a atención clínica en la Facultad de Odontología.
- **Agronomía** participó en los encuentros interdisciplinarios y en centros comunitarios fomentando la construcción de huertas, optimizando recursos. Utilización de semillas según calendario. Cronograma de siembra-cosecha. Fortalecimiento social a través del Trabajo Comunitario.
- **Arquitectura** conformó tres equipos de estudiantes interesados vocacionalmente en la temática socio-habitacional. La experiencia se tradujo en una extensión del espacio público, donde ellos interactuaron con actores y necesidades reales. Los alumnos analizaron las situaciones habitacionales de los contextos que visitaron, y a partir de allí, elaboraron recomendaciones para obtener mejoras integrales en las condiciones del hábitat: a) mejoras en la distribución espacial de las habitaciones y espacios de la edificación – comunicación interior- exterior, asoleamiento, ventilación; etc. b) ordenamiento de los espacios interiores y exteriores, de sus mobiliarios, para

optimizar condiciones de higiene y mejor aprovechamiento funcional; c) soluciones concretas: ampliación de baños, definición de accesos, soluciones constructivas, entre otros. El trabajo se presenta en cartillas, planos, afiches, con abundante material gráfico de fácil lectura e interpretación.

## **BIBLIOGRAFIA**

- ANDERSON M, BALES D, OMNELL K. (1993) Modern management of dental varies. JADA; 124:37-44.
- REVIGLIONO, NORMA; SILVIA CONCI. (1999-2000) APUNTES PARA EL ESTUDIO DE LA ASIGNATURA: Compilación
- ARANCETA JAVIER. Nutrición Comunitaria. Nutrición Humana y Dietética. Universidad de Navarra (2002).
- ARANCETA BARTRINA. (1995) Educación nutricional. Barcelona: Ed. Masson,
- ASTIASARAN. J.M.HERNÁNDEZ. (2003) "Alimentos Composición y Propiedades". Mc Graw - Hill - Interamericana.
- AUTORES varios. (2007) Compilación de exposición y ponencias presentadas: V Jornada Internacional de Vivienda Social. INVI. Valparaíso, Chile.
- AUTORES varios. (2009) Compilación 3º Jornadas de Investigación "Encuentro y Reflexión". FAUDI, UNC.
- BUTHET, Carlos; BAIMA, Carlos y CALVO, Diego. (2007) Evolución de las villas de emergencia en Córdoba 2001-2007. SEHAS. Córdoba.
- CUENCA E. (1999) Principios de prevención y promoción de la salud en Odontología. En Odontología Preventiva y Comunitaria. 2º Ed. Barcelona: Masson; p1-13.
- GUIAS ALIMENTARIAS para la población Argentina. (2000)
- LEAVELL H, CLARCK R. (1983) Textbook of Preventive Medicine. Nueva York: Mc Graw Hill.
- MACHADO N, PALTÍ G, SILVEIRA F. (2006) Caries oclusal incipiente: Un nuevo enfoque. Rev Estomatol Herediana; 16(2):126-30.
- MARTINEZ, C Y ET. (2012) En prensa numero de trabajo: AOL T583 sobre el tema Comparative Study of Preventive Protocols in Children at High Cariogenic.Risk. Revista Asociación Odontológica Latinoamericana. ISSN 03264815.
- MARTINEZ, Mónica. (2013) Investigación SECyT 2006-2013. Temas del riesgo ambiental: problemática social y vulnerabilidad.
- ORTEGA R. M. (2002) "Alimentos Funcionales Pro bióticos "Ed. Medica Panamericana.
- REVIGLIONO, CONCI. (1990) " Decidete por Soja", U.N.C. Córdoba.
- REVIGLIONO N. (2005) Cap. Nutrición. "Manual de Capacitación a Comedores". Cba. ENN y S. "Encuesta Nacional de Nutrición y Salud".
- WATTS, YLIMAKI, JEFFERY (1989) "Métodos Sensoriales Básicos para la Evaluación de Alimentos".