

Perfil socio-laboral y alimentario-nutricional del personal de galpones de empaque de ajo en la Provincia de Mendoza

Ávila, G.; Castresana, A., Cuello, M. y Burba, J.L.
Facultad de Ciencias Agropecuarias - Universidad Nacional de Córdoba
Córdoba - Argentina

gavila@agro.unc.edu.ar

La provincia de Mendoza, como la primera productora de ajo de la Argentina, y este país, como segundo exportador mundial, requieren cada día más ajustar la comercialización en los términos exigidos por el mercado internacional, particularmente de los países desarrollados.

Entre estas exigencias aparecen cada vez como mayor frecuencia las vinculadas a las relaciones socio laborales entre los empresarios y sus empleados, plasmadas en las certificaciones RSE (Responsabilidad Social Empresaria).

Careciendo de tal información, el Proyecto Ajo/INTA se planteó como objetivo conocer el nivel organizacional de los galpones de empaque y el perfil socio laboral de los empleados en aquellos (desde su composición y relación contractual hasta el estado de salud y la interacción entre el estado nutricional y la capacidad laboral).

Se buscó valorar distintos aspectos personales y grupales que indirectamente pueden repercutir en el rendimiento de su tarea laboral y en la productividad final del establecimiento.

Es bien conocida la importancia social que tiene esta actividad. Los galpones de empaque de ajo en Mendoza ocupan aproximadamente 1.000.000 de jornales por temporada (aproximadamente 9.000 puestos de trabajo temporalizados o 4.500 anualizados), entendiéndose por período de alta entre diciembre y marzo, y período de baja entre abril y agosto, siendo prácticamente nula la actividad entre setiembre y noviembre.

Durante la temporada de alta en los galpones de ajo, las condiciones de trabajo de sus operarios son en general muy rigurosas a causa de las altas temperaturas tanto al aire libre como debajo de los tinglados. Existen puestos de trabajo con grandes exigencias de esfuerzos y gran gasto energético.

Esto genera cansancio o fatiga que repercuten en el rendimiento, en la aparición de accidentes y en errores que provocan rechazos de la mercadería.

Los galpones de empaque fueron censados en 1999 y muestreados un 40% nuevamente en 2004 en lo que respecta a su organización e infraestructura, mientras que en 2006 y 2007 se muestrearon 16 galpones de diferentes estratos para la encuesta alimentaria nutricional.

Los galpones de empaque de Mendoza (aproximadamente 145 registrados en el ISCAMEN), se pueden dividir para su estudio en varios estratos en función de su **capacidad operativa** como muestra el Cuadro 1.

La **relación contractual** evidencia que el 93% del personal es temporario y cubre indistintamente diferentes **puestos de trabajo** no especializados. Para 137 galpones de relevan 8.842 puestos de trabajo.

Cuadro 1 - Clasificación de galpones de empaque por su capacidad operativa

TAMAÑO DE GALPÓN	CAPACIDAD OPERATIVA (cajas x 10 kg/día)
CHICOS	< 800
MEDIANOS	800 - 1.500
GRANDES	1.500 - 2.000
MUY GRANDES	> 2.000

La **organización laboral** interna, dada por el organigrama típico de un galpón de empaque, es relativamente primitivo (Figura 1), y manifiesta un fuerte verticalismo y resistencia a compartir responsabilidades. Solo algunos estratos de galpones muestran presencia de profesionales técnicos entre el personal.

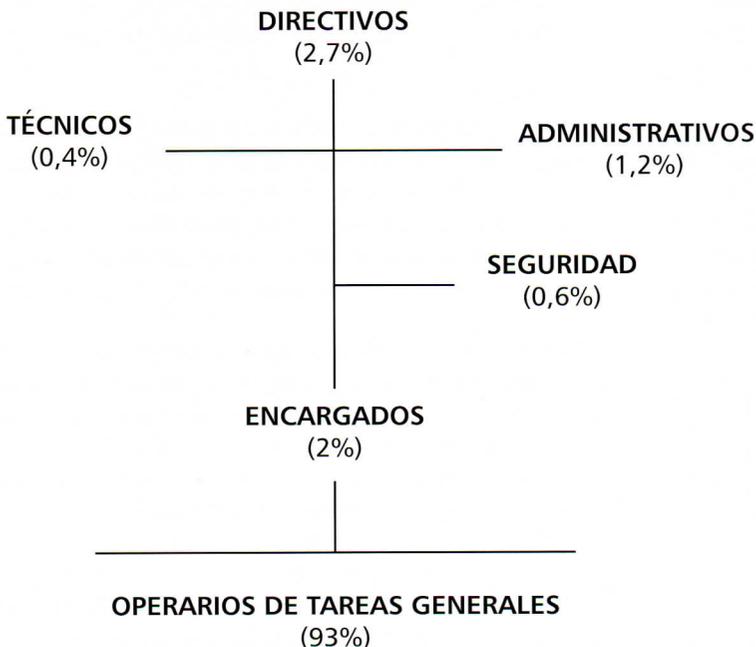


Figura 1 - Organigrama jerárquico medio de galpones de empaque

La **distribución de sexos** indica la presencia del 42% de hombres y 58% de mujeres, cuya edad promedio fue de 31 años.

La **edad** promedio de mujeres fue de 32 años (entre 13 y 60 años), mientras que el promedio de los hombres fue de 30 años (entre 15 y 63).

El 42% de los trabajadores se ubicaron en los intervalos entre 20 y 29 años, y el 16% fue menor a 19 años (Figura 2).

La composición del **estado civil** del conjunto de trabajadores encuestados fue 40,8% de casados, 46,9% de solteros y 12,2% separados.

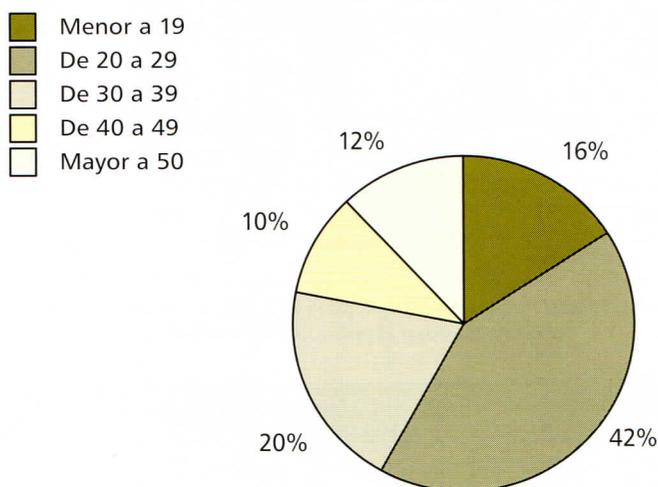


Figura 2: Porcentaje de trabajadores en cada intervalo de edad.

La **carga horaria laboral** promedio es de 61 horas semanales (entre 24 y 112). Los hombres trabajan mayor cantidad de horas semanales que las mujeres (65 h/semana versus 57 h/semana).

El **nivel de instrucción** del personal parece en principio sobre calificado para la tarea realizada, probablemente asociado con los niveles de desocupación del período considerado. El 64% tiene educación primaria (completa el 46% e incompleta el 18%); el 34% tiene educación secundaria (completa el 14% e incompleta el 20%), y hay un 2% con educación terciaria incompleta.

El estudio de los **hábitos alimentarios** del personal mostró que la dieta es monótona o con poca variación (sólo estacional). Esto se da tanto en la selección de los alimentos como en las formas de prepararlos, siendo muy usados los métodos hervido y frito para la cocción.

La mayoría de los operarios presenta el Índice de **Masa Corporal** (IMC=relación peso/talla), dentro de los valores normales. Hay un 50% de la población joven (Cuadro 2), con índices de sobrepeso grado I y II (incrementando los factores de riesgo cardiovascular), sin llegar a un diagnóstico de obesidad mórbida (Figura 3), estando los hombres en mayor nivel de riesgo, lo que es significativo y preocupante.

Se observa para ambos sexos una alimentación hiper hidrocarbonada e hiper grasa y normal a leve hiper proteica, y una alta incidencia de problemas estomacales (acidez, gastritis), fundamentalmente en personas con IMC normal (Cuadro 3).

El consumo de hidratos de carbono y de de grasa animal (fiambres, embutidos) es muy alto, bajo consumo de alimentos ricos en calcio (lácteos) y bajo aporte de fibra vegetal (salvados), adquiridos solo por medio del escaso aporte de verduras y frutas (Figura 4).

El alto aporte de grasa total y azúcares simples (gaseosas, jugos, golosinas, "tortitas", facturas), en la alimentación diaria, supera ampliamente la recomendación establecida para cada individuo (Figura 5). La reposición energética es alta pero de muy mala calidad.

Cuadro 2: Estado nutricional de operarios en galpones de empaque según el intervalo de edad expresado en porcentaje (%).

Intervalo de edad (años)	Bajo Peso	Normal	Sobre Peso I	Sobre Peso II
Menor a 19	0	75	25	0
De 20 a 29	5	48	38	10
De 30 a 39	0	50	20	30
De 40 a 49	0	60	40	0
Mayor a 50	0	50	50	0
Media	2	54	34	10

Cuadro 3: Relación del Estado Nutricional y enfermedad / trastorno en galpones de empaque de ajo, expresada en porcentaje (%).

Enfermedad / Trastorno	Bajo peso	Normal	Sobre Peso I	Sobre Peso II	TOTAL
Acidez estomacal/Gastritis	0	21	4	4	29
Colesterol elevado	0	2	0	0	2
Constipación	0	4	0	0	4
Diabetes	0	0	0	2	2
Dolores de cabeza	0	0	2	0	2
Resfríos frecuentes	0	0	2	0	2
Ninguna	4	36	13	6	59
Total	4	63	21	12	100

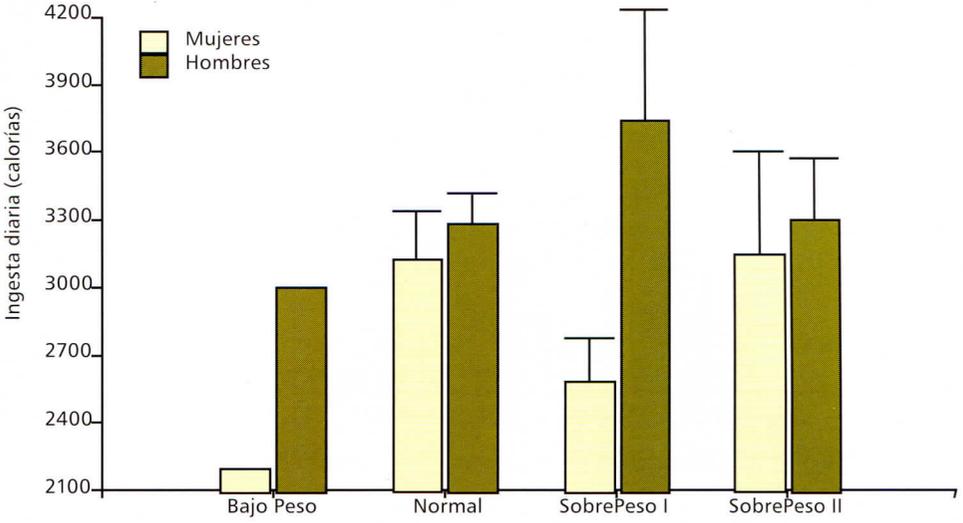


Figura 3: Ingesta Calórica diaria promedio de macronutrientes (Hidratos de Carbono, Proteínas y Grasas), por estado nutricional y sexo.

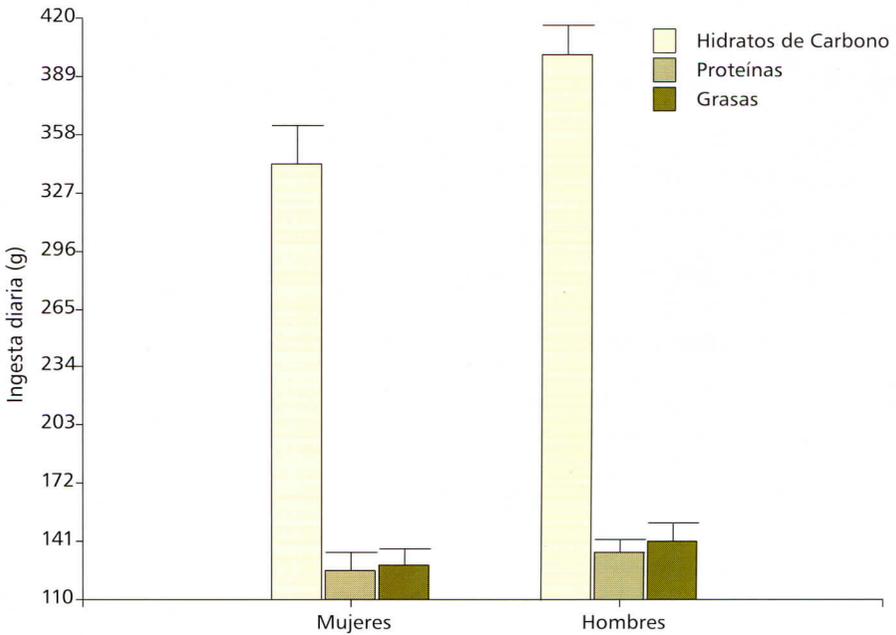


Figura 4: Ingesta diaria promedio de macronutrientes para hombres y mujeres.

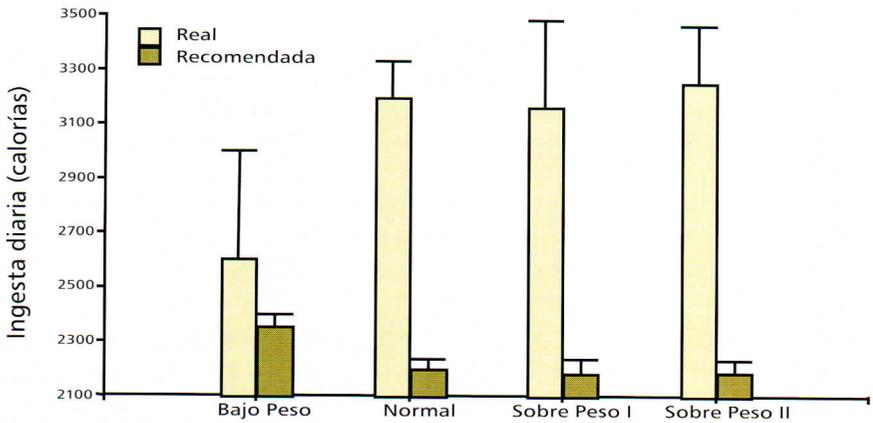


Figura 5 : Ingesta Calórica diaria promedio real y recomendada por Estado Nutricional.

No se registró asociación entre el grado de actividad (horas trabajadas semanalmente), y el nivel nutricional. Solo el 24% de los trabajadores ingiere bebidas alcohólicas, de estos el 66% presenta sobre peso de nivel I y el 64% de los que no ingieren alcohol presentan peso normal, lo que implica que el hábito de consumir alcohol está asociado con el sobre peso. El 20% son fumadores, pero no hay asociación entre el hábito y el estado nutricional.

Analizando los resultados de estos relevamientos se infiere que:

- ✓ El déficit de atención, la fatiga muscular y la hipoglucemia relevada sería consecuencia de un desayuno inadecuado (gaseosas, "tortitas" de grasa) y/o tardío (a media mañana).
- ✓ La alimentación hiper hidrocarbonada, hiper grasa y e hiper proteica relevada sería consecuencia de almuerzos y cenas "livianas" con alto aporte de grasa animal, colesterol y sodio (fiambres y embutidos).
- ✓ Los sobrepesos de hombres jóvenes (con riesgo cardiovascular), están fuertemente asociados a la ingesta de alcohol (cerveza y vino, a veces solo el fin de semana).
- ✓ Tanto la empresa (durante las largas horas de permanencia de los operarios), como cada uno de los operarios en particular, deben modificar hábitos de conducta a los fines de mejorar el estado nutricional y los rendimientos laborales.

Recomendaciones:

Para el operario que almuerza y/o cena en su casa, respecto del consumo diario o semanal de alimentos, la recomendación se puede expresar a través de un **DEL BUEN COMER**, el que debería ser parte de una campaña mixta (oficial/privada):

1. Consuma diariamente lácteos descremados para asegurarse la provisión de calcio y reducir el aporte de grasas saturadas introduciéndolos no solo en forma directa sino a través de preparaciones como polenta, arroz, puré o mazamorra.
2. Consuma diariamente verduras de todo tipo y color cocidas al vapor, al horno o a la plancha cortadas en trozos grandes, y frutas de estación.
3. Consuma alternativamente carnes rojas 3 veces por semana, carnes blancas 2 veces por semana retirando la grasa visible y pescados (frescos o enlatados) 2 veces por semana.
4. Prepare las comidas con aceite crudo (o agréguelo al final de la cocción), y no use grasas, manteca ni margarina para cocinar.
5. Disminuya al mínimo el consumo de azúcar (gaseosas, facturas, golosinas), reemplazándola con moderación por miel y dulces caseros.
6. Disminuya al mínimo el consumo de sal, reemplazando esta por otros condimentos como ajo, cebolla, orégano, perejil, etc.
7. Prefiera el agua natural o hervida, soda y jugos de fruta fresca exprimida en lugar de gaseosas, jugos artificiales y alcohol.
8. Seleccione panes elaborados preferentemente con harinas integrales (salvado).
9. Consuma semanalmente garbanzos, arvejas, lentejas, habas o porotos no solo en forma de guiso (en el invierno), sino también en ensaladas, tartas o puré (en el verano).
10. Beba abundante cantidad de agua potable durante el día (no menos de 2 litros).

Para la empresa que tiene a su personal durante las horas de los refrigerios (mañana y tarde)

1. Promueva prácticas que evite el daño de bulbos o dientes y mejore la ventilación del galpón de empaque a los fines de minimizar el olor que actúa bajando bruscamente la presión arterial y obliga a la toma de bebidas azucaradas para evitarla.
2. Provea de instalaciones de agua potable fresca a los fines de reducir la ingesta de gaseosas azucaradas.

3. Organice un receso de 15 minutos por la mañana y por la tarde, promoviendo movimientos de elongación y provea de frutas de estación para su consumo en los recesos o refrigerios.

Conclusiones:

- Es necesario avanzar sobre las medidas relativas a la selección, capacitación y acompañamiento del personal a mediano y largo plazo, en la búsqueda de una mejor calidad de vida de los trabajadores.
- Esto repercutirá seguramente en forma positiva sobre la actividad y productividad de los galpones de empaque.

Bibliografía

- ÁVILA, G.; CASTRESANA, A., CUELLO, M. 2007. Descripción alimentario-nutricional del personal de galpones de empaque de ajo en la Provincia de Mendoza, Argentina. En: Curso Taller sobre producción, comercialización e industrialización de ajo, 10º, Mendoza. Documento ISBN 978-987-521-249-7, p. 171-172.
- ÁVILA, G.; CASTRESANA, A., CUELLO, M. 2007. Perfil socio-laboral del personal de galpones de empaque de ajo en la Provincia de Mendoza. En: Curso Taller sobre producción, comercialización e industrialización de ajo, 10º, Mendoza. Documento ISBN 978-987-521-249-7, p. 169-170.
- BURBA, J.L. 2003. Principios elementales de higiene y seguridad industrial en galpones de ajos. Estación Experimental Agropecuaria La Consulta INTA (Proyecto Ajo/INTA, Documento 074), 29 p.
- BURBA, J.L. 2007. Perfil socio-laboral y alimentario-nutricional del personal de galpones de empaque de ajo en la Provincia de Mendoza. Estación Experimental Agropecuaria La Consulta INTA. Documento Proyecto Ajo INTA 085.
- PEREYRA, M.; PAPPALARDO, L.; BURBA J.L. 2005. Evaluación del sector empacador de ajo de la Provincia de Mendoza (Período 1999-2004). En: Curso Taller sobre producción, comercialización e industrialización de ajo, 9º, Mendoza, p. 155-156.