



## DESARROLLO TERRITORIAL Y SALUD MENTAL

# La extensión adapta las estrategias de formación a los tiempos de pandemia

Constanza M. Villagra<sup>1</sup>  
Ana Fuhr<sup>2</sup>  
Claudia Ischia<sup>3</sup>

<sup>1</sup> ProHuerta (MDS-INTA), INTA, Agencia de Extensión Rural Necochea

<sup>2</sup> INTA, Agencia de Extensión Rural Tandil

<sup>3</sup> INTA, Agencia de Extensión Rural Benito Juárez



Foto 1 | Productos DulceMente.

Las acciones que combinan virtualidad y presencialidad son parte de las propuestas para acompañar la dinámica de las experiencias del territorio en el escenario suscitado por la pandemia. Los acuerdos para el modo en que se implementan son imprescindibles a fin de abordar las cuestiones que hacen al acceso a internet, una conectividad adecuada, la disponibilidad de dispositivos y la apropiación de la tecnología digital.

El año 2021 estuvo condicionado en gran medida por la permanencia del contexto planteado por la pandemia de la Covid-19. Ante las limitaciones para realizar capacitaciones presenciales, el servicio de extensión en el territorio continuó adoptando estrategias de encuentro y formación a través de las tecnologías de la información y la comunicación (TIC). La capacitación virtual sobre Manipulación Segura de los Alimentos y Buenas Prácticas de Conservas para el emprendimiento DulceMente conformado en el marco del Servicio de Externación del Hospital Subzonal Especializado Neuropsiquiátrico Taraborelli de Necochea, constituye un ejemplo de acuerdos interinstitucionales para

hacer factible experiencias sincrónicas de acompañamiento.

Este curso se desarrolló entre marzo y septiembre a cargo de las agencias de extensión rural INTA de Necochea y Tandil. En forma articulada organizaron y acompañaron el espacio, ocupándose de garantizar a quienes participaron el acceso a internet, una conectividad adecuada y posibilidades de desenvolverse en la utilización de plataformas de acceso libre.

DulceMente es un emprendimiento de elaboración de alimentos que junto a una huerta y a una iniciativa productiva de cestería ecológica, conforman la estrategia del Eje Laboral del Hospital Taraborelli, para personas con padeci-

miento mental/psíquico. Constituyen dispositivos de trabajo para favorecer la inserción sociolaboral y la realización de proyectos de vida plena e independiente, tal lo planteado por la Ley Nacional 26.657, de Protección de los Derechos de las Personas con Padecimiento Mental.

Cinco personas junto a una terapeuta ocupacional, responsable de la coordinación del taller, elaboran mermeladas y encurtidos con frutas y hortalizas de estación, que se comercializan en la Feria de la Ruta, canal de venta directa ubicado en las inmediaciones del hospital y en la Feria Sabe La Tierra. Por el momento, los recursos económicos obtenidos por la comercialización se reinvierten en el sosteni-

miento del espacio elaborador, pero se aspira a que complementen los ingresos originados en las pensiones por discapacidad. De esta manera, se promovería la inserción en el mercado de trabajo a partir de la consolidación como emprendimientos autogestivos.

Durante 2020, los dispositivos se discontinuaron por las restricciones motivadas por la pandemia. Sin embargo, a inicios de este año se retomaron las actividades en las instalaciones del hospital de día aunque con una frecuencia menor a la pre-pandemia. En ese momento, desde la coordinación en común acuerdo con los operarios y operarias del emprendimiento de elaboración, se planteó la posibilidad de promover la capacitación y actualización de saberes para garantizar un producto de calidad, seguro e inocuo.

El trabajo previo entre la institución de salud mental con ProHuerta Necochea, programa del Ministerio de Desarrollo Social e INTA, operó como antecedente para generar una propuesta de formación en atención a esta demanda. De este modo, se gestionó la articulación para aprovechar la expertise de la Lic. en Tecnología de los Alimentos Ana Fuhr, de INTA Tandil, para brindar el curso sobre las siguientes temáticas: microorganismos, características de los alimentos, Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA's), manipulación segura y sistemas de gestión de la calidad.

Por su parte, el hospital puso a disposición una sala de reunión con acceso a wifi internet para que el grupo elaborador junto a la terapeuta que los acompaña, pudieran seguir las clases de dos horas de duración en forma sincrónica a través de sus dispositivos móviles y con una periodicidad de entre 15 y 20 días.

La agencia INTA Necochea, facilitó el material confeccionado por la capacitadora en forma impresa para su previa lectura, a fin de abordarse en cada encuentro virtual. La confluencia de estos diversos aportes, de acuerdo a la optimización de capacidades y recursos permitió sostener la propuesta desde la virtualidad, dando cuenta de la versatilidad del servicio de extensión ante los desafíos impuestos por la pandemia.

Cabe señalar, que con la evolución favorable del contexto y la autorización para realizar capacitaciones presencias-



Foto 2 | Instancia de capacitación virtual



Foto 3 | Taller presencial de elaboración de mermeladas y encurtidos

les con aforo y protocolo, el curso pudo finalizar con un taller práctico de elaboración de mermeladas y encurtidos donde se aplicaron los conceptos desarrollados junto a la capacitadora.

Por otro lado, y como consecuencia de aprendizajes realizados en la pandemia, los dispositivos suman la comunicación a través de las redes sociales para visibilizar en la comunidad la producción y el trabajo grupal de cada taller y mejorar las experiencias de comercialización directa. El fortalecimiento de las capacidades para la gestión de estos canales, constituyen potenciales oportunidades de vinculación para la formación de quienes participan de los emprendimientos.

Finalmente, cabe indicar que el Hospital está abocado al inicio de obras que permitirán a los dispositivos de externación contar con una infraestructura edilicia propia y adecuada. El proyecto incluye un espacio de elaboración exclusivo, un local de venta y



Foto 4 | Medición de los grados Brix de la mermelada elaborada en el taller

prevé la mejora de los equipamientos para las tareas productivas. Concluida la obra, se espera favorecer la incorporación de más personas al espacio para ampliar el grupo de elaboración.

Para más información, les acercamos los links:

- <https://www.instagram.com/dulce.mente2021/?hl=es>
- <https://www.instagram.com/huertaviveroraices/?hl=es>
- <https://www.instagram.com/lazos.depapel/?hl=es>

