

Capacitan a voluntarios de comedores solidarios de la zona

La iniciativa fue liderada por la nutricionista Javiera González y benefició a más de 300 ollas de la Región de Valparaíso. Entre estas, está el centro comunitario La Hora Feliz ubicado en la capital provincial.

Josefina Piddo Madaro
Francisca Álvarez Busco

En medio de la crisis sanitaria, varias son las personas de Quillota que se han unido para levantar iniciativas colectivas de alimentación para apoyar a quienes lo necesiten. Debido a que la manipulación de alimentos en grandes volúmenes es distinta a la que se realiza en el hogar, la docente de Nutrición y Dietética de la Universidad de Viña del Mar, Javiera González, explicó que como escuela decidieron ofrecer capacitaciones a los voluntarios de los comedores solidarios.

“Las ollas comunes estaban repartiendo un gran volumen de alimentos y quienes colaboran no se dedican en su día a día a esto, entonces no tienen nociones de su manipulación. Cocinar para 500 personas es muy distinto que para cinco. Hay cuidados diferentes”, precisó González.

Es así como surgió la iniciativa de capacitar vía Zoom a representantes de los comedores sociales de la Región de Valparaíso. De esta manera, más de 320 personas de toda la re-



LAS CLASES FUERON ENTREGADAS A TRAVÉS DEL SISTEMA ZOOM Y PUDIERON PARTICIPAR LOS VOLUNTARIOS DE DISTINTAS OLLAS COMUNES DE LA REGIÓN DE VALPARAÍSO.

gión han sido parte del proyecto que busca entregar conocimientos generales de manipulación de alimentos e higiene.

“Es una capacitación en base a contenidos, no es tan práctico. Tomamos en consideración dudas específicas respecto al cuidado de la sanitización. Nos cuentan cómo lo van haciendo y nosotros vamos corrigiendo. De cada temática nos van contando su experiencia y en base a eso vamos mejorando”, dijo la académica.

En Quillota, organizaciones como el centro comunitario La Hora Feliz, se han visto beneficiadas por estos cursos. José Parra, encargado del centro, explicó que “hoy por hoy el manejo del alimento no es un tema amateur y eso fue lo primero que aprendimos. Si bien nosotros tenemos toda la pasión por atender de los más necesitados, había ciertos protocolos e instrucciones que desconocíamos”.

CONTENIDOS DISPONIBLES

Hacia el futuro, González comentó que los contenidos de las clases quedarán archivados en la cuenta de YouTube de la Universidad Viña del Mar, para que más personas puedan instruirse y repasar la información. Por otro lado, desde el centro quillotano La Hora Feliz, Parra contempla realizar más cursos para mejorar el servicio que brindan hasta ahora: “Hay un curso de nutrición que queremos realizar, para entregarle una plataforma social a nuestros voluntarios y que ellos no solo se queden con la teoría de lo aprendido, sino también lo pongan en práctica”.

Las sesiones de capacitación incluyeron dos módulos para grupos de 30 personas. El primero, según comentó la nutricionista, abarca temáticas de higiene y distribución de alimentos. En tanto, el segundo bloque considera contenidos “más operativos, como los cuidados de toma de temperatura de equipo o del personal”, precisó Javiera González.

Asimismo, la docente indicó que cinco alumnas internas de la carrera de Nutrición y Dietética que se encuentran realizando la práctica profesional par-

ticipan de las capacitaciones. Además, el curso ofreció materiales, manuales y registros para que los interesados puedan consultar y aplicar lo aprendido.

Parra agregó que en base al conocimiento otorgado por la universidad, sus protocolos se han vuelto más estrictos: contenedores de basura demarcados, áreas limpias y protocolos de preparación de alimentos. “Por ejemplo, en nuestro lavamanos tenemos instrucciones claras sobre la forma en que en que tenemos que hacerlo. Estos son los detalles que



EN QUILLOTA TOMARON DE BUENA FORMA EL TALLER.

finalmente marcan la diferencia entre un servicio humano de calidad y un servicio humano mediocre”, dijo.

Además, el líder de la iniciativa quillotana explicó que, más allá del uso que brindarán a estos conocimientos en la organización, esperan que la certificación ayude a los mismos voluntarios en sus áreas de trabajo, ya que “también se abre una posibilidad que nuestros voluntarios tengan el acceso por medio de este curso a

encontrar otra fuente laboral que sea linda y mejor remunerada”.

Dentro de los consejos generales que compartió la docente de Nutrición y Dietética, Javiera González, enfatizó en los cuidados de la producción. Así, la experta puntualizó que “es importante el lavado de manos, el uso adecuado de los elementos de protección personal. También la sanitización del lugar de trabajo, mantenerlo limpio y usar los utensilios adecuados”.

“
Estos son detalles que finalmente marcan la diferencia entre un servicio humano de calidad y un servicio humano mediocre”

José Parra