



Observatorio

del Derecho a la Alimentación
en América Latina y el Caribe



escuela de
NUTRICIÓN



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY

Experiencias universitarias presentadas en el Seminario:

Desafíos para el Derecho Humano a la Alimentación y el rol de la Universidad de la República



Integrantes del Observatorio del Derecho a la Alimentación en América Latina y el Caribe de la Escuela de Nutrición de la Universidad de la República.

*Alejandra Girona,
Mónica Britz,
Laura Raggio,
Gabriela Fajardo,
Pablo Pereira,
Elena Ongay,
Raquel Rodríguez,
Andrea Echegoyen,
María Noel Acosta,
Ana Laura Meroni,
Diana Gronros y
Florencia Ceriani.*

*Diseño y diagramación:
Guillermo Dario Silva Marins
Unidad de Informática - EN - UdelaR*



	Pág.
Capítulo 1 Grandes compromisos por el Derecho a la Alimentación	7
Capítulo 2 Diálogo Social, Uruguay Hacia el Futuro. Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible.	11
Capítulo 3 Contribuciones desde el Núcleo Interdisciplinario "Alimentación y Bienestar" al diseño de una política pública	19
Capítulo 4 Experiencias interdisciplinarias del Colectivo TÁ vinculadas al Derecho a la Alimentación en Uruguay	27
Capítulo 5 Semillero "Consolidación Interdisciplinaria de Estudios en Bioseguridad"	43
Capítulo 6 Núcleo Interdisciplinario de Estudios de la Pesca en Uruguay (NIEPU). Aportes al Observatorio del Derecho a la Alimentación (ODA).	50
Capítulo 7 Sembrando vínculos, cosechando experiencias: El equipo interdisciplinario y las familias rurales de la Colonia Damón y Sociedad de Fomento Rural Pan de Azúcar	57
Capítulo 8 Derecho de los trabajadores a una alimentación saludable	63
Capítulo 9 Proyecto de Extensión de Nutrición en Salud Mental: Acciones para el ejercicio del Derecho a una Alimentación Adecuada.	72
Capítulo 10 Espacio de Formación Integral (EFI) "Intervenir para Aprender." Aportes universitarios al proceso socio - educativo en la Unidad N°6 Punta de Rieles	78
Capítulo 11 Educación en y para la Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional en el Medio Rural de Tacuarembó.	82



El Observatorio del Derecho a la Alimentación América Latina y el Caribe (ODA ALC) es una iniciativa académica enfocada a promover el Derecho a la Alimentación adecuada en la región.

Este observatorio se ha convertido en un espacio de reflexión universitaria y creación de estudios, indicadores y recomendaciones en la materia, con el fin de aportar insumos o herramientas a tomadores de decisiones y otros actores vinculados con la temática. Esta apuesta a convertirse en un espacio académico generador de ideas y propuestas enfocadas a garantizar el goce del Derecho a la Alimentación Adecuada

La Escuela de Nutrición de la Universidad de la República (UDELAR) desde su creación ha estado comprometida con la generación de información, investigación y difusión de las temáticas asociadas a la **seguridad alimentaria y nutricional, soberanía alimentaria y el Derecho Humano a la Alimentación Adecuada.**

A pesar de los avances, el Uruguay aún afronta desafíos para garantizar efectivamente el Derecho a la Alimentación Adecuada. Con esa visión se crea en 2016 el Observatorio del Derecho a la Alimentación en la Escuela de Nutrición uniéndose a su antecesor la Facultad de Derecho de la UDELAR. La reciente incorporación nos fortalece y nos interpela a continuar trabajando en pos de la concreción de este vital Derecho

Para la Institución es un honor presentar la primera edición de la publicación “Desafíos para el Derecho Humano a la Alimentación y el rol de la Universidad de la República” la cual es producto del primer intercambio de experiencias universitarias vinculadas a dicho Derecho. Los distintos proyectos que se presentan en este ejemplar reflejan parte del trabajo que desde la Institución junto con otros actores universitarios y otras instituciones estatales vienen desarrollando en la lucha contra el hambre y la malnutrición y el goce pleno y efectivo del Derecho Humano a la Alimentación Adecuada.

Prof. Mag. Myriam De León
Directora de la Escuela de Nutrición

Grandes compromisos por el Derecho a la Alimentación.

Berta Sanseverino

Diputada - Presidenta de la Comisión Especial por el Derecho a la Alimentación.



En nombre de la Comisión Especial de la Asamblea General por el Derecho a la Alimentación saludo este Seminario. Es importante reunirnos con profesionales y estudiantes sobre aspectos vinculados al Derecho a la Alimentación.

En el año 2015, América Latina fue la única región que logró el objetivo N° 1 de los Objetivos del Milenio: la reducción a la mitad de las personas que padecen hambre. En esos veinticinco años, se redujo de 68 millones a aproximadamente 34 millones de personas.

¿Cuáles fueron los elementos claves que habilitaron a que en algunas regiones se pudieran lograr esos objetivos y en otras no? Hay algunos factores que me parecen muy importantes. El primero es reafirmar como prioridad política la erradicación del hambre. Al inicio de este siglo, un país de América Latina decidió dar una lucha frontal contra el hambre: ese país fue Brasil. Recuerden: "Fome Zero". Esto se inicia aproximadamente en los años 2002 - 2003, con el anuncio que hizo el Presidente de tomar el tema en forma determinante.

El segundo factor que para mí es fundamental es que en el siglo XXI hay un retorno del Estado y en América Latina se sostiene muy fuertemente. Un documento de la CEPAL dice algo que es evidente: los Estados comprenden la dimensión de cómo se pueden cumplir los principios de la justicia social, de la igualdad y dice: "las democracias más avanzadas y las visiones más compartidas de desarrollo a largo plazo se dan en sociedades más igualitarias, donde vive un Estado que desempeña un papel más activo y actúa con visión estratégica para lograr el bienestar y el progreso de todos".

El tercer factor tiene relación con establecer una alianza institucional y social. Debe haber un compromiso muy fuerte por parte de toda la sociedad. Creo que Uruguay es un ejemplo del fortalecimiento de la sociedad civil, de las instituciones. El hecho de que estemos realizando esta reunión con la Escuela de Nutrición, con las Facultades de Medicina, de Agronomía y de Derecho habla del respeto que hay hacia espacios de especialización que tienen mucho que ver con el tema que queremos abordar. Tenemos claro que en el tema alimentación hay mucha diversidad de actores e intereses muy complejos y en contraste, que no son nada fáciles de laudar. Eso lo vemos, sobre todo, en la industria alimentaria que hoy se desarrolla en el mundo y va cambiando las lógicas alimentarias, a veces para mal.

El cuarto factor tiene que ver con construir más democracia y el rol de los parlamentarios. ¿Cómo nosotros, con el apoyo de FAO, venimos trabajando y cómo se inicia todo este trabajo en Brasil? En el año 2005, se lanza la iniciativa de América Latina Sin Hambre para el año 2025, proyecto extraordinariamente ambicioso, con el apoyo de

FAO y la cooperación de España y Brasil. En el año 2009, se considera importante tener un espacio parlamentario, a fin de trabajar para ubicar al tema de la alimentación en un lugar de enorme incidencia, tanto en sus marcos legales como en las políticas públicas que debían desarrollarse. Así es que el Frente Parlamentario contra el Hambre, con gran apoyo, va organizándose. Actualmente, está en 18 países. Hay varios frentes regionales: el PARLACEN y el FOPREL -de América Central- y el PARLATINO. Estas son estructuras regionales en las que se reúnen distintos Parlamentos. El más completo es el PARLATINO, que reúne a todos los de América Latina.

Hemos ido a los lugares donde hay mayores complejidades. Por ejemplo, el Frente Parlamentario contra el Hambre no existía en Haití. Queremos retomar este tema muy fuertemente desde el Frente Parlamentario. Haití es uno de los países que requiere la mayor ayuda y la instalación de un espacio, ya que hay parlamentarios, muy comprometidos, que quieren trabajar sobre esto.

En cuanto a los resultados, durante estos años el Frente Parlamentario contra el Hambre ha logrado la promulgación de varias leyes vinculadas con la seguridad alimentaria. Se creó la Ley Marco, en el ámbito del PARLATINO, sobre el Derecho a la Alimentación, Seguridad y Soberanía Alimentaria y también la de alimentación escolar. A su vez, se aprobó la declaración de agricultura familiar, desarrollada por la Comisión de Agricultura, Ganadería y Pesca.

La ley de alimentación escolar es uno de los mejores logros pues fue incorporado como una política social de primer nivel. El programa de alimentación escolar en América Latina cubre a 85 millones de escolares. Está considerado el programa de mejor protección social, especialmente en zonas rurales, donde está concentrada la pobreza en nuestra región.

Con respecto a Uruguay, hace un año y medio, creamos una Comisión Especial de la Asamblea General por el Derecho a la Alimentación, cuyo objetivo es promover los grandes temas vinculados a la alimentación: lograr las mejores leyes y políticas públicas. En aquel momento, enumeramos una serie de puntos que nos parecían importantes, como por ejemplo, fortalecer los marcos jurídicos institucionales para la seguridad alimentaria y nutricional. Uruguay no tiene una ley sobre este tema. Tenemos un proyecto del PARLATINO. Hemos estado trabajando en ello. Queremos que se apruebe la mejor ley, que consagre el Derecho Humano a la Alimentación. El aporte del Observatorio del Derecho a la Alimentación de la UDELAR ha sido fundamental.

El segundo punto tiene que ver con el fortalecimiento de la agricultura familiar. Este tema sacude muy fuerte a América Latina. El cambio climático está golpeando a los pequeños productores, a los habitantes de la ruralidad de América Latina.

En concreto, nosotros tenemos la Ley N° 19.292, de Producción Familiar Agropecuaria y Pesca Artesanal. ¿Qué fue lo que se propuso? Algo que está funcionando muy bien en muchos países, y es que un porcentaje de las compras de alimentos que hace el Estado, por ejemplo, para las cárceles, para los programas de alimentación escolar, para los hospitales y para el ejército, sea comprado a los agricultores. Esto colabora al desarrollo local, les ofrece seguridades brindando un mercado seguro a pequeños productores. Es muy importante trabajar esto con las Facultades de Agronomía y de Derecho. Ahí hay temas que tienen que ver cómo el Estado se posiciona para generar contratos, negociaciones y pagos acordes a la situación de los agricultores familiares.

Hay urgencias a atender responsablemente, es el del bienestar nutricional en cuanto al fortalecimiento de estrategias multisectoriales para atender la desnutrición, el sobrepeso y la obesidad, respetando la diversidad de hábitos alimentarios para todas las personas, fortaleciendo políticas y programas de lucha contra la malnutrición, vinculado a la seguridad alimentaria en todo el ciclo de la vida de las personas.

En cuanto a la alimentación escolar no tenemos ley, pero sí un proceso muy interesante que viene de años atrás, que realmente asegura ambientes alimenticios saludables en el interior de la escuela. Hoy se hablaba de hacer una evaluación del Programa de Alimentación Saludable, más que importante, y de toda la alimentación; y de incorporar programas de educación nutricional dentro de la currícula escolar.

En cuanto a la mejor información ciudadana puedo decir que hay muchos reclamos que tienen que ser atendidos -algunos son más fáciles que otros-, como garantizar un etiquetado nutricional en productos; limitar y controlar la publicidad de alimentos y productos ultraprocesados y promover leyes que implementen el etiquetado de alimentos de origen transgénico. Más información asegura mejores decisiones.

Para finalizar, en nombre de nuestro Parlamento los invitamos al VIII Foro del Frente Parlamentario contra el Hambre de América Latina y el Caribe, a realizarse en Montevideo, los días 25, 26 y 27 de octubre en nuestro Parlamento.

En todos los foros se debate, se intercambian experiencias sobre temas como agricultura familiar, malnutrición, cambio climático y se definen líneas de acción y son invitados a participar voluntarios sensibilizados en el tema. Considero muy interesante que los estudiantes de la Escuela, si así lo desean, jueguen un rol importante y sean parte de este proyecto que estamos llevando adelante.

Diálogo Social, Uruguay Hacia el Futuro.
Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora
de la nutrición y promover la agricultura sostenible.

Dr. Gerardo Lorbeer

Director, Instituto Nacional de Alimentación, Ministerio de Desarrollo Social

dirinda@mides.gub.uy



Observatorio

del Derecho a la Alimentación
en América Latina y el Caribe



El Instituto Nacional de Alimentación (INDA) creado en el año 1937 cuenta con una larga historia y está orientado hacia la protección y defensa del Derecho a la Alimentación de toda la población, con énfasis en la población más vulnerable. Recientemente, en enero de 2016 se lo trasladó de la órbita jerárquica del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, Inciso 13, a la órbita del Ministerio de Desarrollo Social (MIDES), Inciso 15. Esto ha significado una nueva etapa para la Institución, de oportunidad para reformular sus estrategias y reorientar prioridades, adaptándose a nuevas realidades y desafíos.

En el año 2016 a través de la convocatoria de Presidencia de la República al Diálogo Social se desarrolló un amplio trabajo con actores vinculados al logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Desde el INDA/MIDES se trabajó en el eje de Protección Social, en la temática vinculada a Derechos y Justicia Social, específicamente con el ODS 2 de poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible.

El proceso de trabajo desarrollado a lo largo del pasado año concluyó con una propuesta para la construcción de una Política de Estado con una visión integral del sistema alimentario sostenible, para alcanzar el ejercicio pleno del derecho a una alimentación adecuada de toda la población uruguaya para el año 2030 (Diálogo Social, 2016).

En el marco de la reflexión moderna sobre los derechos humanos, es posible distinguir tres tipos de actores implicados: los titulares de derechos (todos los seres humanos), los titulares de obligaciones (las instituciones del Estado) y los titulares de responsabilidades (los individuos, la familia, la comunidad y las organizaciones sociales). Es así que el Estado como titular de obligaciones, debe respetar, proteger y garantizar el derecho a la alimentación, adoptando las medidas necesarias para el ejercicio progresivo del mismo, incluso a través de la cooperación y la asistencia internacional.

En este sentido, reconociendo el rol del Estado como garante del Derecho a la Alimentación Adecuada, basados en las responsabilidades de los tres poderes, se consideran acciones a través del:

- Poder Legislativo: responsable de la elaboración de una Ley Marco del Derecho a la Alimentación, Seguridad y Soberanía Alimentaria, así como leyes subsidiarias relacionadas con los objetivos y lineamientos estratégicos de la política definida.

- Poder Ejecutivo: representado a través de sus múltiples organismos e instituciones: responsable de la elaboración, implementación y evaluación de un Plan de Acción.
- Poder Judicial: responsable de asegurar una adecuada justiciabilidad de la Política que responda a los intereses de la salud pública y bienestar de la ciudadanía.

En el proceso de alcance progresivo de este derecho, el rol de la Academia y de la Sociedad Civil organizada son determinantes y han sido un motor invalorable en el trabajo y el producto logrado en el Diálogo Social del pasado año. El compromiso actual es avanzar hacia la concreción de las propuestas que allí se presentaron y que contaron con el aporte de más de 50 organizaciones e instituciones nacionales vinculadas al tema.

Los contenidos principales de la Política propuesta consideraron: la concreción de una Ley marco sobre Derecho a la Alimentación Adecuada (que actualmente se encuentra a consideración en el Parlamento Nacional), mecanismos de justiciabilidad y líneas de acción prioritarias, orientadas hacia:

- el combate al hambre y la inseguridad alimentaria
- la producción primaria de alimentos
- la industrialización de alimentos
- la comercialización de alimentos
- generar cambios en el entorno o ambiente
- el empoderamiento de la población para una selección informada de los alimentos
- la reducción de los residuos y desperdicios de alimentos
- la participación social

Los aspectos centrales de la Política propuesta consideran profundizar en la seguridad alimentaria y nutricional, visto desde la producción, la comercialización del mercado interno, las exportaciones, la inocuidad, la elaboración casera, la reformulación de productos ultraprocesados, la comunicación hacia los ciudadanos, y la consideración de medidas regulatorias.

La revalorización de la agricultura familiar y de la pesca artesanal son componentes prioritarios en el alcance de un ambiente alimentario sostenible.

Principales líneas de acción propuestas en el Diálogo Social que están siendo abordadas

Los líneas de acción de la propuesta de Política vinculadas a los cometidos del INDA fueron incorporados a las líneas estratégicas de la Institución para el quinquenio, no solo debido a su cambio de inciso al Ministerio de Desarrollo Social, sino también como una oportunidad para una reformulación y redimensión de los programas de la Institución, dado que han servido, precisamente, para reacondicionar algunos objetivos propios e incluir nuevas líneas de trabajo. Del mismo modo fueron incorporados dentro de los ejes estratégicos del propio Ministerio de Desarrollo Social las líneas que impulsan la descentralización, la especial consideración de la población vulnerable y el combate a la pobreza.

En este sentido, se trabaja concretamente en la elaboración de nuevas normativas que consideran la necesidad de facilitarle al ciudadano el acceso a información de rápida y fácil comprensión sobre la calidad nutricional de los alimentos envasados. Para ello, la propuesta de Decreto de rotulado nutricional frontal de alimentos envasados, complementario del actual, que informe sobre el contenido de azúcares, sal y grasas (siendo tres nutrientes condicionantes de la obesidad y enfermedades no transmisibles vinculadas a la alimentación) es una línea de acción de alta prioridad (Ministerio de Industria Energía y Minería, 2017). De todas formas es deseable, en un mediano plazo, incorporar los lineamientos definidos en el citado Decreto en una Ley con el fin de darle mayor fortaleza jurídica a la medida. En todo este proceso de trabajo, se reconoce el valioso aporte que ha significado la integración del INDA al Núcleo Interdisciplinario Alimentación y Bienestar de la Universidad desde el año 2011, donde se han desarrollado una diversidad de trabajos de investigación sobre distintos sistemas de etiquetado que han contribuido a orientar la toma de decisión en la temática.

Asimismo, esta medida de rotulado nutricional frontal también promueve de forma indirecta la reformulación de alimentos industrializados con excesivo contenido de dichos nutrientes, en tal sentido, es posible una reducción progresiva de sal, grasa y azúcares en alimentos de consumo habitual en la población, por ejemplo en panificados o en productos lácteos, sin que sea percibido por el paladar de los consumidores, hecho que redundaría en un alto beneficio para la salud de la ciudadanía.

También se destaca la necesidad de fortalecer normativas y legislación ya existente, por ejemplo la Ley de alimentación saludable en centros educativos (Ley N° 19.140). La misma puede ser beneficiada a través del Decreto de rotulado frontal de alimentos, puesto que facilita la identificación de productos con inadecuada formulación, lo que

permitirá considerar su pertinencia de ser ofrecidos en ámbitos educativos, tanto para la comercialización en cantinas, como su inclusión en los programas de alimentación. Esta medida, junto a otras, contribuirá a una mayor calidad de la alimentación ofrecida a niños y adolescentes en los ámbitos educativos.

En cuanto a la Ley que declara de interés general la producción agropecuaria familiar y la pesca artesanal y establece la reserva de mercado para compras estatales (Ley N° 19.292) que se encuentra en proceso de implementación, aún tiene mucho trabajo pendiente para ampliar e institucionalizar las compras del Estado para que alcance la finalidad de la misma. En este sentido es necesario poner más a prueba la acción de los mecanismos propuestos, por lo que es determinante fortalecer el trabajo en territorio y la adecuación de los programas alimentarios y demás servicios de alimentación ofrecidos a través del Estado (programas del INDA, programa de Alimentación Escolar, centros CAIF, Fuerzas Armadas, Centros Hospitalarios, etc.)

Con respecto a la educación alimentaria y nutricional, una medida que se está llevando a cabo de forma interinstitucional y que es un pilar importante para impulsar mejores hábitos alimentarios en la población, es la difusión de la Guía Alimentaria para la Población Uruguaya (Ministerio de Salud, 2016). La Guía Alimentaria constituye no solo una herramienta para la educación alimentaria y nutricional sino también un instrumento orientador y rector para la generación de una política con visión de sistema alimentario sostenible. Desde comienzos del año 2017 se inició un proceso de capacitación de personal para su difusión y de educación en todo el territorio nacional. En el corriente año, el Instituto realizó la capacitación de 2000 funcionarios de Centros CAIF, el Ministerio de Salud se encuentra capacitando a personal de la salud, profesores de educación física, educadores y manipuladores de alimentos, entre otros organismos del Estado que están contribuyendo a su implementación nacional.

Conjugando la descentralización de la política con los objetivos del INDA, surgen recomendaciones del diálogo social para interrelacionar mediante distintos instrumentos, tales como, la producción familiar, la producción orgánica, la comercialización y cómo concretar a través de circuitos cortos, la compra de sus productos para proveer centros educativos formales o no formales, u otro tipo de colectivo y cómo esto se traduce en el consumo de alimentos sanos de producción regional. Esto que parece sencillo de concretar, requiere de actores locales sensibilizados, capacitados, de una normativa adecuada y de voluntad política para facilitar y llevar a los hechos lo que la normativa propone. Sin dudas, es un desafío constante y sobre el cual aún hay mucho por hacer.

En ese sentido, citando algunos ejemplos de trabajo actual, recientemente se comenzó a trabajar junto al Parque de Actividades Agropecuarias (Pagro), ubicado en la zona de Lezica en un predio perteneciente a la Intendencia de Montevideo. Allí se encuentran emprendimientos de producción caprina y un molino cooperativo, que elaboran harinas a partir de productores orgánicos de la región. Asimismo, hay una Escuela Técnica Agraria, dependiente de la Universidad del Trabajo (UTU), y una concesión dada por la intendencia a un privado en la cual, con ese rodeo caprino, se envasa leche y se elaboran quesos.

Luego de una revisión de la estrategia de apoyo del INDA a la citada Escuela Agraria (la que se encontraba tercerizada y se proveían comidas elaboradas en una planta industrial cuyo costo era cubierto por INDA), se reformuló la estrategia, mediante un acuerdo entre las instituciones y en la actualidad se está llevando a cabo la remodelación de la cocina del centro educativo con el fin de que se elaboren allí las comidas y sean provistos por los productores locales. El INDA cubre los costos de la materia prima, aunque la mayor inversión consiste en el asesoramiento para la elaboración de comidas de calidad, con participación de los alumnos y sus docentes destacando el rol que adquiere la *comensalidad* a partir de una tarea compartida, basada en preparaciones caseras y el uso de alimentos frescos y producidos localmente.

En cuanto al molino, elaboran harinas a partir de granos orgánicos. La producción es de origen cooperativo y si bien no cubre con su producción las necesidades de INDA este emprendimiento productivo puede constituir un valioso aporte en un mediano plazo. Como es conocido, la Institución brinda apoyo a población con patologías específicas (personas celíacas o con intolerancia al gluten), que requieren harinas libres de gluten y derivados. En la actualidad, considerando que la población con enfermedad celíaca diagnosticada es baja (se estima 1 celíaco cada 100 uruguayos), implica que en el mercado los productos específicos libres de gluten tienen precios altos, en algunos casos están sobrevalorados e incluso en localidades pequeñas no hay disponibilidad en el mercado por su baja demanda.

El mayor desafío para un molino de estas características (en el que procesan granos distintos productores) es asegurar que la producción de harinas especiales no presenta contaminación con gluten. El movimiento cooperativo de este emprendimiento está trabajando para disponer de otro molino para obtener harinas comunes que se realizan en el Pagro y destinar su molino exclusivamente para la molienda de granos libres de gluten. Las habilitaciones llevarán su tiempo, pero una vez que se obtengan se podrán elaborar variedades de harinas, algunas muy originales y que se realizan a una muy

baja escala en el mercado actual, como las de harinas de mijo y otras semillas poco utilizadas. Esto representa una oportunidad de interacción entre los productores y el Estado a través del INDA, ya que es posible canalizar parte de su producción hacia los programas de asistencia alimentaria dirigidos a población que, además de vulnerabilidades socioeconómicas, también presentan enfermedad celíaca o intolerancia al gluten.

Otra experiencia que a partir del corriente año se ha comenzado a desarrollar junto al Sistema Nacional de Emergencias, es el abastecimiento de la asistencia alimentaria en situaciones de emergencia a través de la compra directa a la producción familiar. Esto se llevó a cabo por primera vez en Salto, donde el INDA compró la producción de agricultores familiares, emprendimientos cooperativos sociales, monotributistas, muchos de ellos formados a partir del Ministerio de Desarrollo Social, para cubrir la elaboración de alimentos dirigidos a personas evacuadas.

Esta experiencia significó un beneficio importante para algunos agricultores que se encontraban ante el riesgo de no poder levantar su cosecha o no poder comercializarla, ya que se concretó un canal para la comercialización de toda su producción sin que se generaran pérdidas por la imposibilidad de su almacenamiento dadas las condiciones de emergencia climática imperantes. Este es un ejemplo de cómo en el territorio es posible conjugar distintas potencialidades en situaciones adversas y convertirlas en oportunidades para todos.

Finalmente es necesario reconocer que el país cuenta con diversos marcos legales y jurídicos vinculados al tema, pero a su vez surgen cotidianamente nuevas problemáticas, que obligan a su continua revisión y actualización. Este amplio marco normativo nacional ha sido construido a lo largo de muchos años y por otro lado se cuenta con una inter-institucionalidad fuerte con distintos liderazgos en instituciones con funciones rectoras en cuanto a la salud, la alimentación, la nutrición y la seguridad alimentaria.

Este proceso construido a lo largo de la historia se enfrenta a la compleja problemática alimentaria y nutricional actual, impone nuevos desafíos y requiere coherencia entre las diversas leyes y políticas y de una adecuada institucionalidad. El mayor desafío en la temática para el Uruguay del 2030 es generar cambios que aseguren el bienestar de la ciudadanía a través de un sistema alimentario soberano, sostenible y promotor de la salud.

Referencias

- Diálogo Social (2016). Propuesta para la creación de una Política de estado para alcanzar el ejercicio pleno del derecho a la Alimentación adecuada en la población uruguaya, noviembre de 2016. Disponible en: <http://obsan-inda.mtss.gub.uy/2016/11/17/propuesta-para-la-creacion-de-una-politica-de-estado-para-alcanzar-el-ejercicio-pleno-del-derecho-a-la-alimentacion-adecuada-en-la-poblacion-uruguaya/>
- Ministerio de Industria, Energía y Minería (2017). Consulta pública sobre proyecto de decreto relativo al Rotulado de alimentos envasados. Disponible en: <http://www.miem.gub.uy/-/consulta-publica-sobre-proyecto-de-decreto-relativo-a-rotulado-de-alimentos-ensados>
- Poder Legislativo (2013). Ley 19.140 Protección de la salud de la población infantil y adolescente a través de la promoción de hábitos alimenticios saludables. Montevideo, IMPO.
- Poder Legislativo (2014) Ley 19.292 Declaración de interés general. Producción familiar agropecuaria y pesca artesanal. Montevideo, IMPO.
- Ministerio de Salud (2016). Guía alimentaria para la población uruguaya. Disponible en: http://www.msp.gub.uy/sites/default/files/archivos_adjuntos/MS_guia_web.pdf

Contribuciones desde el Núcleo Interdisciplinario “Alimentación y Bienestar” al diseño de una política pública.

María Rosa Curutchet¹, Alejandra Girona², Gastón Ares³

¹ Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutricional, Instituto Nacional de Alimentación,
Ministerio de Desarrollo Social.
mrcurutchet@correo.mides.gub.uy

² Departamento de Nutrición Básica, Escuela de Nutrición, Universidad de la República.
alegirona2@gmail.com

³ Instituto Polo Tecnológico de Pando, Facultad de Química, Universidad de la República.
gares@fq.edu.uy



Observatorio

del Derecho a la Alimentación
en América Latina y el Caribe 

Introducción

El Núcleo Interdisciplinario de Alimentación y Bienestar fue creado en el año 2011 dentro del Espacio Interdisciplinario de la Universidad de la República, para contribuir al diseño de políticas públicas tendientes a modificar los patrones de alimentación de la población uruguaya y alcanzar hábitos alimentarios saludables, desde los tres pilares fundamentales de la Universidad: investigación, enseñanza y extensión. Desde su concepción el Núcleo posibilitó un espacio de trabajo conjunto entre actores universitarios y organismos estatales vinculados a la alimentación, a través de la participación activa del Instituto Nacional de Alimentación en todas las actividades.

Actualmente, el Núcleo está coordinado por la Facultad de Química y la Escuela de Nutrición, e integrado por investigadores de la Facultad de Psicología, la Facultad de Ciencias Sociales, la Facultad de Información y Comunicación, la Escuela Universitaria Centro de Diseño y la Facultad de Derecho, así como por el Instituto Nacional de Alimentación, el Ministerio de Salud Pública y el área de Gastronomía del Consejo de Educación Técnico Profesional. Además, el Núcleo cuenta con la participación de investigadores independientes e investigadores de instituciones internacionales, quienes aportan su experiencia y saberes en actividades puntuales.

El Núcleo desarrolla sus actividades en torno a cinco líneas de trabajo fundamentales: hábitos alimentarios, revalorización de la preparación casera de alimentos, información y publicidad, estrategias de reformulación de alimentos procesados (fundamentalmente reducción de azúcar y sal) y desperdicio de alimentos.

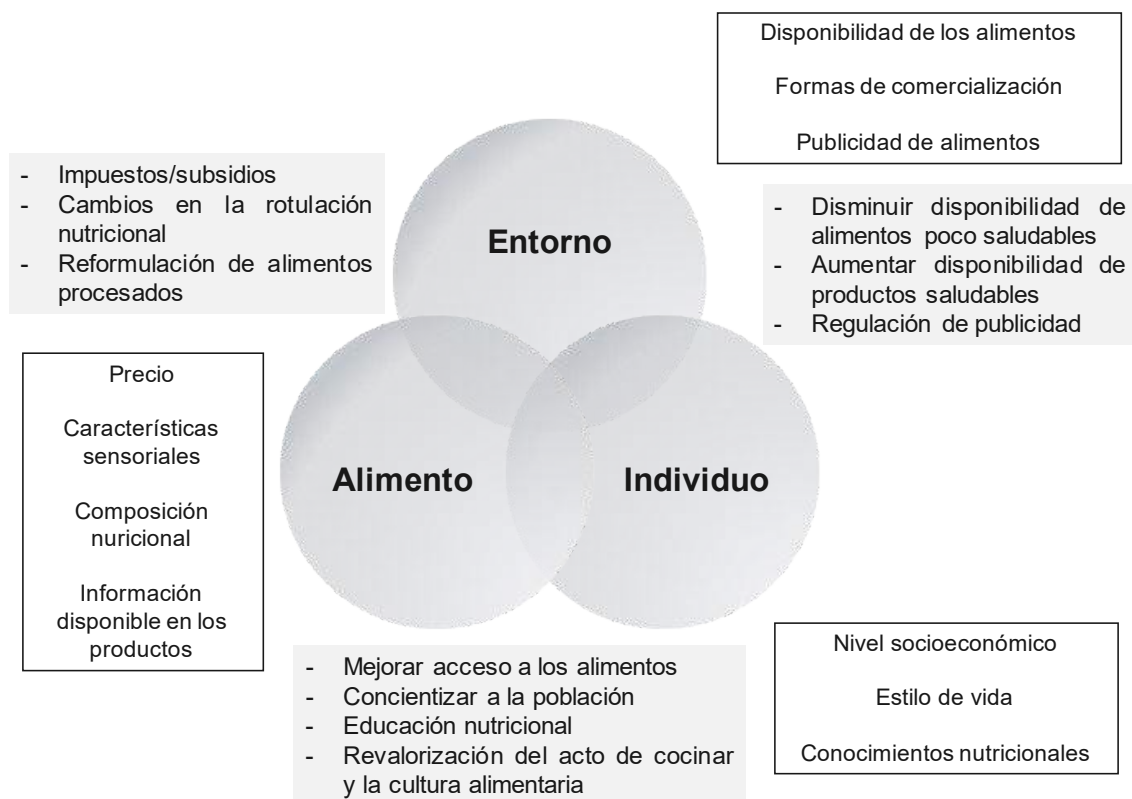
¿Cómo enfrentar los desafíos que se identifican para alcanzar el ejercicio pleno del Derecho a una Alimentación Adecuada de la población?

Los indicadores de seguridad alimentaria y estado nutricional de la población uruguaya evidencian que una parte importante de la población uruguaya no ejerce de forma plena el derecho a una alimentación adecuada, coexistiendo problemas vinculados a la cantidad y la calidad de los alimentos que se consumen. A pesar de los avances logrados en el abatimiento de la pobreza y en la mejora del acceso económico a los alimentos, aún existen grupos poblacionales que tienen dificultades para acceder a una alimentación adecuada (Ares, Curutchet, Ferre, & Giménez, 2015; Cabella et al., 2015). Por otra parte, es conocido que Uruguay presenta una escalada sin precedentes de sobrepeso, obesidad y enfermedades crónicas en todos los grupos etarios. Según cifras del Ministerio de Salud Pública, el sobrepeso y la obesidad en adultos alcanzan al 64% de los uruguayos, mientras que la obesidad y la hipertensión se incrementaron 8% en tan solo 7 años -2006 a 2013-, alcanzando al 28% y 37% de la población respectivamente (Ministerio de Salud Pública, 2015). La situación en niños es

igualmente preocupante. De acuerdo a un informe reciente de la Comisión Honoraria para la Salud Cardiovascular (2017), el 40% de los niños entre 10 y 13 años presenta sobrepeso y el 15% tiene cifras alteradas de presión arterial. Esta problemática evidencia la necesidad de implementar diversas medidas para alcanzar el ejercicio pleno del derecho a una alimentación adecuada de la población, las cuales deben tener en cuenta los distintos aspectos que condicionan el comportamiento alimentario de la población.

Como se esquematiza en la Figura 1, el comportamiento alimentario de la población está determinado por tres grandes factores: el entorno o ambiente alimentario, las características de los individuos y las características de los alimentos. Para cada uno de estos factores, pueden identificarse aspectos clave que condicionan los hábitos alimentarios y las posibilidades de alcanzar el derecho a una alimentación adecuada, así como medidas e intervenciones que podrían desarrollarse para mejorar el estado de salud de la población.

Figura 1. Factores determinantes del comportamiento alimentario de la población y medidas que pueden contribuir a alcanzar el Derecho a una Alimentación Adecuada.



Diversas políticas públicas han puesto énfasis en los individuos y han intentado mejorar la situación alimentaria y nutricional a través de la mejora del acceso a los alimentos y el aumento de los conocimientos nutricionales de la población. Sin embargo, el entorno alimentario (en particular, las características de los alimentos disponibles en el mercado, su forma de comercialización y la publicidad de alimentos) y las características de los alimentos (precio, composición nutricional, características nutricionales, información disponible en los productos) son determinantes claves del comportamiento alimentario y condicionan las posibilidades de alcanzar una alimentación adecuada (Zobel, Hansen, Rossing, & von Scholten, 2016).

En este sentido, la mejora de la información sobre los alimentos disponibles en el mercado ha sido reconocida como una política clave para que la población pueda tomar decisiones informadas y mejorar sus hábitos alimentarios (Guthrie, Mancino, & Lin, 2015). Desde una perspectiva de derechos, los ciudadanos necesitan conocer la calidad de los alimentos para luego decidir sobre su consumo, frecuencia y cantidad. En este sentido, el Estado como titular de obligaciones para el ejercicio del derecho a la alimentación, tiene la responsabilidad de facilitar a la ciudadanía información sobre la calidad nutricional de los alimentos de rápido acceso y comprensión, de manera de favorecer decisiones informadas.

El Núcleo Interdisciplinario “Alimentación y Bienestar” ha realizado diversos trabajos de investigación que han sido fundamentales para la selección del sistema de rotulación nutricional frontal más eficiente para la población uruguaya, incluido en el proyecto de decreto que estuvo en consulta pública entre junio y agosto de 2017 (Ministerio de Industria, Energía y Minería, 2017). La experiencia es un buen ejemplo de cómo el trabajo interdisciplinario en la Universidad de la República, en conjunto con organismos estatales responsables en materia de política alimentaria, puede contribuir al diseño de políticas públicas para mejorar el estado nutricional de la población uruguaya.

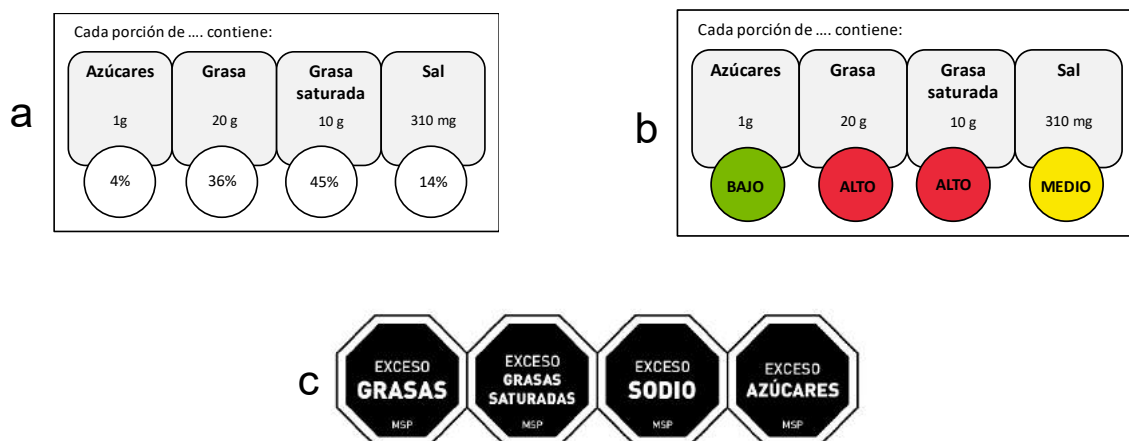
Evidencia generada por el Núcleo Alimentación y Bienestar para la selección del sistema de rotulación nutricional frontal en Uruguay

La inclusión de información nutricional en las etiquetas busca facilitar la evaluación de cuán saludables son los alimentos, promoviendo la selección de alimentos saludables (Cowburn & Stockley, 2005; Grunert & Wills, 2007). Si bien desde el año 2006 es obligatorio incluir información nutricional en las etiquetas de los alimentos comercializados en el país (Ministerio de Salud Pública, 2006), la información disponible es difícil de encontrar y de entender para la población (Antúñez, Ares, Giménez, Maiche & Curutchet, 2012; Ares et al., 2012; Machín, Giménez, Curutchet, Martínez, & Ares, 2016). Esto hace que dicha información no sea utilizada por los ciudadanos para evaluar

cuán saludable es un producto o para seleccionar los alimentos que consumen diariamente (Ares, Machín, Girona, Curutchet, & Giménez, 2017; Machín et al, 2016). Por este motivo, la incorporación de información nutricional en el frente de los envases es una de las estrategias que se está manejando a nivel internacional para mejorar el acceso a la información nutricional porque capta fácilmente la atención, facilita la interpretación y aumenta la probabilidad de que los ciudadanos utilicen información nutricional para tomar sus decisiones (Hawley et al., 2013).

Existen distintos sistemas de rotulación nutricional frontal, los cuales pueden clasificarse de acuerdo al grado en que instruyen al ciudadano sobre cuán saludable es un producto (Hodgkins et al., 2012). Existen sistemas no directivos, como es el sistema de ingesta diaria recomendada (conocido como GDA), que no brinda ningún tipo de juicio sobre la composición del alimento, sino que solamente indica el contenido de nutrientes por porción de alimento (Figura 2a). Los sistemas semi-directivos, como el sistema semáforo, que establece una graduación de colores con relación a la cantidad de nutrientes que contiene el alimento por porción, y los clasifica en bajo, medio y alto (Figura 2 b). Estos sistemas requieren que el ciudadano elabore un juicio global del alimento considerando cada uno de los nutrientes presentados. Por último, están los sistemas directivos, como el sistema de advertencias nutricionales que está aplicando Chile, que permite identificar productos poco saludables incorporando un rótulo de color negro cuando algún nutriente específico (como azúcares, sodio o grasas) se presentan por encima de límites predefinidos, incluyéndose una advertencia para cada nutriente (Figura 2 c).

Figura 2. Sistemas de rotulación nutricional frontal más relevantes a nivel internacional: (a) sistema basado en la ingesta diaria recomendada (GDA), (b) sistema semáforo, (c) sistema de advertencias nutricionales.



La selección del sistema de rotulación nutricional frontal recomendado para Uruguay se basó en los resultados de diversos estudios realizados con participantes uruguayos de distintos grupos etarios y nivel socio-económico entre el 2015 y el 2017. Se utilizaron diversas metodologías cuantitativas para estudiar el efecto de distintos sistemas de rotulación nutricional frontal en la capacidad de encontrar e interpretar la información nutricional, la percepción de saludable y la intención de compra. Los resultados de los estudios indicaron que el sistema de advertencias nutricionales presenta una serie de ventajas sobre el sistema GDA y el sistema semáforo.

En los estudios realizados, el sistema de advertencias nutricionales permitió identificar productos con alto contenido de un nutriente más rápido que el sistema GDA y semáforo, disminuyendo en mayor medida la percepción de saludable de alimentos con perfil nutricional desfavorable (Arrúa et al., 2017b). Además, el sistema de advertencias presentó el mayor potencial para desfavorecer el consumo de productos con perfil nutricional desfavorable (Arrúa et al., 2017a; Machín, Aschemann-Witzel, Curutchet, Giménez, & Ares, 2017).

El diseño de las advertencias tiene una gran influencia en su efectividad (Wogalter, Dejoy, & Laughery, 2005). Por este motivo, una vez seleccionado el sistema, se estudió la forma del rótulo (octágono, triángulo o triángulo invertido), su color (rojo o negro) y el texto a incluir (alto, exceso o demasiado) (Cabrera et al., 2017). El color negro fue el que presentó la menor percepción de saludable en comparación con otros siete colores. Además, las advertencias negras con un borde blanco fueron más fáciles de encontrar en las etiquetas que las advertencias de color rojo con borde blanco. Los otros aspectos del diseño que alcanzaron la mayor asociación con un producto poco saludable fueron la forma octogonal y la frase “exceso de”. Finalmente, se realizaron estudios para seleccionar el diseño final de los octágonos (tipo de borde, tipografía, tipo de resalte de los nutrientes y tamaño), llegando al diseño que se presenta en la Figura 2c.

Conclusiones

Uruguay enfrenta diversos desafíos para garantizar el ejercicio pleno del derecho a una alimentación adecuada de la población. Esta compleja situación requiere un abordaje interdisciplinario e intersectorial para el diseño de políticas públicas, en el cual la Universidad de la República debe tener un rol protagónico. Consideramos que el Núcleo Interdisciplinario “Alimentación y Bienestar” es un buen ejemplo de que este abordaje es posible.

Referencias

- Antúñez, L., Ares, G., Giménez, A., Maiche, A., & Curutchet, M.R. (2012). Evaluación de la facilidad de interpretación y entendimiento de distintos formatos de rotulación nutricional en el frente de paquetes de alimentos. En: *4º Congreso Uruguayo de Nutrición y Alimentación*. Montevideo: Asociación Uruguaya de Dietistas y Nutricionistas.
- Ares, G., Curutchet, M.R., Ferre, Z., Giménez, A., Rossi, M. (2015). *Resultados de la Encuesta sobre Alimentación y Bienestar*. Montevideo, Uruguay: Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de la República.
- Ares, G., Giménez, A., Bruzzone, F., Antúñez, L., Sapolinski, A., Vidal, L., & Maiche, A. (2012). Attentional capture and understanding of nutrition labelling: a study based on response times. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 63, 679–688.
- Ares, G., Machín, L., Girona, A., Curutchet, M.R., & Giménez, A. (2017). A comparison of motives behind food choice and barriers to healthy eating among low and middle income consumers in Uruguay. *Cadernos de Saúde Pública*, 33, e00213315.
- Arrúa, A., Curutchet, M.R., Rey, N., Barreto, P., Golovchenko, N., Sellanes, A., et al. (2017a). Impact of front-of-pack nutrition information and label design on children's choice of two snack foods: Comparison of warnings and the traffic-light system. *Appetite*, 116, 139-146.
- Arrúa, A., Machín, L., Curutchet, M.R., Martínez, J., Antúñez, L., Alcaire, F., Giménez, A., Ares, G. (2017b). Warnings as directive front-of-pack nutrition labelling scheme: Comparison with the GDA and traffic light systems. *Public Health Nutrition*, doi:10.1017/S1368980017000866
- Cabella, W., De Rosa, M., Failache, E., Fitermann, P., Katzkowicz, N., Medina, M., et al. (2015). *Salud, nutrición y desarrollo en la primera infancia en Uruguay. Primeros resultados de la Encuesta Nacional Desarrollo Infantil, Nutrición y Salud (ENDIS)*. Montevideo: INE, UCC y Udelar.
- Cabrera, M., Machín, L., Arrúa, A., Antúñez, L., Curutchet, M.R., Giménez, A., Ares, G. (2017). Warnings as directive front-of-pack nutritional labelling scheme: Influence of design features on healthfulness perception and attentional capture. *Public Health Nutrition*, En prensa.
- Comisión Honoraria para la Salud Cardiovascular. (2017). *Estudio de Hipertensión arterial en niños y su vínculo con sobrepeso y obesidad*. Montevideo: Comisión Honoraria para la Salud Cardiovascular.
- Cowburn, G., & Stockley, L. (2005). Consumer understanding and use of nutrition labelling: a systematic review. *Public Health Nutrition*, 8, 21-28.
- Grunert, K.G., Wills, J.M. (2007). A review of European research on consumer response to nutrition information on food labels. *Journal of Public Health*, 15, 385–399.
- Guthrie, J., Mancino, L., & Lin, C.-T.J. (2015). Nudging consumers toward better food choices: policy approaches to changing food consumption behaviors. *Psychology & Marketing*, 32, 501–11.
- Hawley, K.L., Roberto, C.A., Bragg, M.A., Liu, P.J., Schwartz, M.B., Brownell, K.D. (2013). The science on front-of-package food label. *Public Health Nutrition*, 16, 430-439.
- Hodgkins, C., Barnett, J., Wasowicz-Kirylo, G., Stysko-Kunkowska, M., Gulcan, Y., Kustepeli, Y., et al. (2012). Understanding how consumers categorise nutritional labels: A consumer derived typology for front-of-pack nutrition labelling. *Appetite*, 59, 806–817
- Machín, L., Asschemann-Witzel, J., Curutchet, M.R., Giménez, A., Ares, G. (2017). Influence of front-of-pack labelling schemes on consumers' ability to purchase healthful foods. Results from a simulated online grocery store. Artículo en evaluación.
- Machín, L., Giménez, A., Curutchet, M.R., Martínez, J., Ares, G. (2016). Motives Underlying Food Choice for Children and Perception of Nutritional Information Among Low-Income Mothers in a Latin American Country. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 48, 478-485.
- Ministerio de Industria, Energía y Minería. (2017). *Consulta pública sobre proyecto de decreto relativo a Rotulado de alimentos envasados*. Disponible en: <http://www.miem.gub.uy/-/consulta-publica-sobre-proyecto-de-decreto-relativo-a-rotulado-de-alimentos-ensados>
- Ministerio de Salud Pública. (2015). *Segunda Encuesta Nacional de Factores de Riesgo*. Montevideo: Ministerio de Salud Pública.
- Ministerio de Salud Pública (2006). *Decreto 117/006*. Montevideo: IMPO.
- Wogalter, M.S., Dejoy, D.M., Laughery, K.R. (2005). Organizing theoretical framework: A consolidated communication-human information processing (C-HIP) model. En: MS Wogalter, DM Dejoy, KR Laughery (Eds.), *Warnings and Risk Communication* (pp. 13–21). Londres: Taylor & Francis.

Zobel, E.H., Hansen, T.W., Rossing, P., & von Scholten, B.J. (2016). Global Changes in Food Supply and the Obesity Epidemic. *Current Obesity Reports*, 5, 449–455.

Experiencias interdisciplinarias del Colectivo TÁ vinculadas al Derecho a la Alimentación en Uruguay.

Santiago Mirande

Profesor Asistente (Grado 2) de Derecho Privado II y III, Facultad de Derecho, Universidad de la República. Integrante del Colectivo "TA" (Grupo Interdisciplinario de Investigación del Espacio Multidisciplinario de la Universidad de la República)). Integrante del Núcleo de Derecho Civil (Grupo de Investigación de la Facultad de Derecho de la Universidad de la República, fundado y dirigido por los Profesores Arturo Caumont y Andrés Mariño López).
Abogado.

santiagomirande@gmail.com



Observatorio

del Derecho a la Alimentación
en América Latina y el Caribe 

Introducción

Se nos ha convocado para intentar difundir y compartir las experiencias interdisciplinarias del Núcleo Interdisciplinario Colectivo TÁ (en adelante: “Colectivo TÁ”) y, en particular, su conexión con el derecho a la alimentación.

La idea principal del trabajo es, entonces, presentar el pasaje que hubo desde el “Colectivo T” en el espacio interdisciplinario hacia el Colectivo TÁ, como complemento y continuación de la presentación y trabajo del Dr. Claudio Martínez Debat publicado en esta obra.

Se hará una breve referencia a la composición del Colectivo TÁ y a las diferentes organizaciones o ámbitos científicos que la integran. Para ello se hará hincapié en la dimensión interdisciplinaria del trabajo de investigación del grupo.

Se presentarán brevemente los objetivos generales y específicos del Colectivo TÁ, entre ellos, algunos de los objetivos jurídicos.

Finalmente, se analizarán algunos aspectos particulares del sistema jurídico uruguayo en cuanto a los cultivos y alimentos transgénicos y el uso de agroquímicos directamente conectados con el derecho a la alimentación.

La fuerza de lo interdisciplinario

Las distintas disciplinas que componen el conocimiento en general y el conocimiento científico en particular suelen ver al mundo desde su propia perspectiva aislada.

A través de la experiencia de investigación en núcleos o grupos como los que componen el Espacio Interdisciplinario de la Universidad de la República se logra aprehender la necesidad y utilidad de lo interdisciplinario.

La fuerza de lo interdisciplinario es insustituible en el abordaje de cualquier objeto de investigación.

Personalmente comencé a conectarme al tema de los transgénicos u organismos genéticamente modificados¹ al cursar la Maestría en Derecho (orientación Derecho de Daños) en la Escuela de Posgrado de la Facultad de Derecho de la Universidad de la República². Al comenzar a tomar contacto con el Colectivo T (actualmente Colectivo TA) comprendí que toda interpretación unidisciplinaria de normas jurídicas sobre este tema era incompleta.

¹ Sobre su definición y evolución desde la ingeniería genética hacia la edición genómica y otros temas actuales me remito al trabajo del Dr. Claudio Martínez Debat en la presente obra.

² Dirigida y coordinada por los Profesores Arturo Caumont y Andrés Mariño López, fundadores y directores del Núcleo de Derecho Civil.

Desde el Colectivo T hacia el Colectivo TA

Inicialmente el Colectivo T estaba compuesto por distintos servicios de la Universidad de la República (Ciencias, Química, Agronomía, Medicina, Nutrición, Derecho, Sociología, Humanidades, entre otros); por integrantes del Ministerio de Salud Pública, del Instituto de Investigaciones Biológicas Clemente Estable y por otras organizaciones como la Red de Semillas Criollas, Slow Food y Redes Amigos de la Tierra.

En su pasaje hacia el Colectivo TÁ se unieron otras organizaciones, como la Red Nacional de Semillas Nativas y Criollas, la Red de Agroecología, la Sociedad Científica Latinoamericana de Agroecología y el Plan Nacional de Agroecología.

En cuanto a los integrantes actuales, como se ha hecho referencia en cita al pie *supra*, el Colectivo TÁ está compuesto por científicos, académicos, estudiosos y personas comprometidas³ con el tema de los transgénicos y el uso de agroquímicos sobre ellos, entre otros temas, también vinculados al sistema de producción de alimentos.

Objetivos generales del Colectivo TA y su conexión con el Derecho a la Alimentación

Entre los objetivos generales del grupo se ha pautado la evaluación del impacto del paquete tecnológico asociado al modelo agrícola intensivo de producción. Este paquete tecnológico está compuesto tanto por los cultivos transgénicos o los organismos vegetales genéticamente modificados como también por el uso de agroquímicos sobre aquellos.

La aplicación de agroquímicos y las semillas transgénicas forman parte de un todo.

En consecuencia, la evaluación y gestión del riesgo sobre los elementos de ese todo no pueden ser considerados por separado. Cada vez hay más estudios científicos⁴ que

³ En tal sentido, puede destacarse la diferenciación que Habermas realiza entre, por un lado, la objetividad que requiere todo conocimiento o investigación científica y, por otro lado, la neutralidad, la cual no constituye una *conditio sine qua non* de aquellos (Véase: SCHANZER, R. M. - WHEELER, C. I., "Jürgen Habermas y la problemática de la neutralidad valorativa ¿Es posible una ciencia social crítica?", en *Papeles de Trabajo*, No. 19-Junio 2010 - ISSN 1852-4508, Centro de Estudios Interdisciplinarios en Etnolingüística y Antropología Socio-Cultural).

⁴ MARTÍNEZ DEBAT, Claudio (Coord.) *et alters*, "Consolidación interdisciplinaria de estudios en bioseguridad", *Programa Semillero de iniciativas interdisciplinarias*, Espacio Interdisciplinario, Universidad de la República, Montevideo, 2015; SÉRALINI, Gilles-Eric, *¿Nos envenenan? Transgénicos, pesticidas y otros tóxicos. Cómo afectan a nuestras vidas y cómo se ocultan sus consecuencias*, Nuevos Emprendimientos Editoriales S.L., Barcelona, 2013; GALEANO, Pablo, "Cambios en el modelo agrario y sus consecuencias sobre el territorio", en BURGER - POSE, *Plaguicidas, Salud y Ambiente*, Universidad de la República, Montevideo, 2012; GALEANO, Pablo - MARTÍNEZ DEBAT, Claudio, RUIBAL, Fabiana - FRANCO FRAGUAS, Laura - GALVÁN, Guillermo, "Cross-fertilization between genetically modified and non-genetically modified maize crops in Uruguay", *Environmental Biosafety Research*, 9: 147-154 (2010). DOI: 10.1051/EBR/2011100.

demuestran que el uso excesivo de agroquímicos así como también la sola manipulación genética de organismos vivos puede tener consecuencias nocivas sobre el medio ambiente y la salud humana.

El riesgo que genera ese paquete tecnológico debe ser evaluado y gestionado de manera conjunta. Y así debería regularlo expresamente el sistema jurídico.

Otros objetivos generales del Colectivo TA son la evaluación de sistemas de producción agroecológicos para la contribución de rediseño de sistemas productivos; el aporte de criterios técnicos para la regulación en bioseguridad y otras políticas públicas sobre seguridad y soberanía alimentaria y salud humana; así como también la formación de recursos humanos y la difusión y comunicación de resultados.

Objetivos específicos del Colectivo TÁ y su conexión con el Derecho a la Alimentación

Uno de los objetivos específicos es el monitoreo del glifosato en sangre en cada una de las personas que ingieren alimentos genéticamente modificados, seguramente sin saberlo.

En este punto debe tenerse en cuenta un aspecto de actual trascendencia y gravedad: en Uruguay no se realizan análisis de glifosato en líquidos biológicos (orina y/o sangre). Es necesaria la realización de ciertos estudios para analizar, por ejemplo, la persistencia o no del glifosato -sustancia activa del herbicida más utilizado- en la sangre de las personas que se alimentan de productos a cuyas semillas se les aplicó agroquímicos. Este aspecto refleja una carencia normativa y fáctica en Uruguay.

Otros objetivos específicos son: i) el monitoreo de transgénicos en alimentos y de presencia de residuos en plaguicidas; ii) Monitoreo de transgénicos en alimentos; iii) Estudios epidemiológicos de exposición a plaguicidas, de Flujo de transgenes en maíz, de Indicadores de sustentabilidad en sistemas agroecológicos de producción, de presencia de residuos de plaguicidas; iv) elaboración de puntos críticos para una agenda de investigación y educación; v) Estudio y elaboración de estado de situación del sistema jurídico uruguayo con relación a cultivos transgénicos y agroquímicos; vi) formación de recursos humanos calificados; vi) Difusión de la información generada mediante mecanismos ágiles y eficientes de comunicación masiva; entre otros.

Difusión y comunicación de información y resultados científicos

Como se ha expresado, uno de los objetivos del Colectivo TA es la difusión de la información generada mediante mecanismos ágiles y eficientes de comunicación masiva.

El Colectivo TA comparte con otros ámbitos científicos y con la sociedad los resultados de sus investigaciones y actividades. En este último caso, intenta hacer con claridad y sencillez para que la información y conclusiones que generan puedan ser efectivamente conocidas por todos⁵.

La información en general (no solo científica) tiene hoy una importancia interdisciplinar. Transitamos la sociedad del riesgo⁶ y del consumo⁷, en la cual asistemáticamente se producen daños. Riesgo y consumo parecen ser actualmente inseparables. Más aún. Los mismos ámbitos que producen determinados avances tecnológicos que pueden generar riesgo de daños son los que a la vez los evalúan y gestionan⁸. Es decir, hay una especie de autoevaluación del riesgo social.

En lo que al Derecho respecta, los sistemas jurídicos mundiales cada vez exigen más una información efectiva para ciertas actividades (entre ellas, la comercialización de productos alimentarios en el mercado). Es decir, una información que llegue a la población y que sea efectiva⁹ o realmente comprendida. Así por ejemplo, la Ley uruguaya de Defensa del Consumidor Nro. 17.250, de 11/08/2000, establece como derechos básicos del consumidor, entre otros, “La educación y divulgación sobre el consumo adecuado de los productos y servicios, la libertad de elegir y el tratamiento igualitario cuando contrate” y “La información suficiente, clara, veraz, en idioma español sin perjuicio que puedan emplearse además otros idiomas” (el art. 6, literales B y C).

⁵ Prueba de ello fue la elaboración de un informe sobre “Cultivos transgénicos en Uruguay. Aportes para la comprensión de un tema complejo” y su anexo: “Transgénicos en el Derecho uruguayo”, financiado por el Fondo Universitario para Contribuir a la Comprensión pública de Temas de interés general, de la CSIC, UdelaR, 2016, disponible en <http://colectivoogm.blogspot.com.uy/>; así como también una cartilla resumida que circula en versión impresa.

⁶ MIRANDE, Santiago, “‘Precaver el desarrollo de lo desconocido’. Riesgo de desarrollo, información y precaución en el Derecho uruguayo”, en *Revista Crítica de Derecho Privado-Núcleo de Derecho Civil*, Nro. 6-2009 (siguiendo las líneas de investigación de Ulrich Beck y Andrés Mariño López, entre otros).

⁷ BAUMAN, Sygmunt, *Vida de consumo*, Fondo de Cultura Económica, Buenos Aires, 2008, p. 77.

⁸ Véase al respecto el art. 2, literal C-g del Decreto del Poder Ejecutivo Nro. 353, de 21/07/2008 (sobre bioseguridad de organismos vegetales genéticamente modificados) respecto a la prueba que puede presentar el solicitante de autorización de un nuevo evento transgénico.

⁹ En el seminario de referencia, los representantes del Núcleo Interdisciplinario “Alimentación y Bienestar” bien nos hablaban sobre esa especie de secuencia de la información. Nos decían que uno de los aspectos fundamentales es la información sobre el contenido de los alimentos y, en especial, su comprensión.

En el sistema jurídico en general¹⁰ la información es uno de los ejes en torno al cual gira uno de sus actuales cambios paradigmáticos¹¹.

El sistema jurídico ha avanzado, ha pasado a otro paradigma y ha cambiado de perspectiva. Lo que quiere es que la población, los ciudadanos, los consumidores, tengamos información efectiva y comprensible. Y esa información sigue teniendo la misma dirección pero no ya el mismo sentido. Es decir, no es el consumidor que tiene que ir hacia la información sino que es ésta la que tiene que ir hacia el consumidor.

Ha cambiado en el sistema jurídico la perspectiva sobre la ignorancia o el conocimiento que un sujeto tenga sobre cierta circunstancia. Así sucede actualmente con el conocimiento sobre el contenido de muchos productos o alimentos que circulan en el mercado. El solo hecho de que el consumidor “reciba” información no implica que la comprenda y muchos menos que “asuma el riesgo” de las posibles consecuencias dañosas derivadas del mismo.

Algo similar sucede con el “conocimiento” o información sobre el Derecho o la Ley misma. Por ejemplo, el texto del artículo 2 del Código Civil uruguayo establece que “La ignorancia de la ley no sirve de excusa”. Ese histórico pilar del sistema jurídico utilizado ficticiamente para justificar determinadas normas jurídicas ha entrado en crisis. La ignorancia de la ley a veces “sirve de excusa”¹².

En dicho contexto, el conocimiento y la investigación científica en general se trasforman en un puente para contribuir a descifrar o decodificar la información. Los consumidores y la sociedad en general tienen el derecho de ser efectivamente informados sobre, entre otros, los alimentos que circulan en el mercado.

Y a ello pretende contribuir el Colectivo TA mediante este objetivo de difusión y comunicación de información y resultados de investigación sobre alimentos transgénicos y aplicación de agroquímicos.

¹⁰ Porque entendemos que el Derecho es algo abstracto e ideal, sin perjuicio de su regulación normativa particular en cada país y/o su casuística aplicación.

¹¹ Con relación a cambios paradigmáticos en el Derecho en general y en el Derecho de daños en particular, puede verse: MARIÑO LÓPEZ, Andrés, “La transformación de la obligación de informar al consumidor. Incidencia del paradigma de la precaución en el derecho del consumo”, en *Revista Crítica de Derecho Privado-Núcleo de Derecho Civil*, Nro. 6-2009; SOZZO, Gonzalo, “Riesgos del desarrollo y sistema de derecho de daños”, *Revista Crítica de Derecho Privado-Núcleo de Derecho Civil*, Nro. 4-2007.

¹² Así lo demuestra una reciente modificación de la referida LDCU Nro. 17.250, de 11/08/2000 (art. 16): en la compraventa electrónica o a distancia de productos el proveedor está obligado a informar al consumidor sobre lo que la propia ley dice, es decir, que este último tiene el derecho de revocar el contrato sin expresar ninguna causa y, en consecuencia, devolver el producto y que se le restituya el precio pagado.

Algunos objetivos “jurídicos” del Colectivo TA

Por otra parte, pueden destacarse dos puntos en lo que refiere a objetivos jurídicos: i) la evaluación del estado de situación actual del sistema jurídico uruguayo con respecto a los transgénicos y agroquímicos; y ii) el actual estado de situación de la difusión de información de estos asuntos jurídicos.

Es primordial el diálogo social que debe darse entre el sistema jurídico y la sociedad. Y este diálogo implica la manera en que se crean las normas jurídicas. En la visión clásica del Estado es éste quien genera normas y los ciudadanos deben cumplirlas. En el nuevo paradigma, son los ciudadanos los que deben participar en la generación de algunas normas jurídicas. La conducta de la población y la de las empresas que producen determinado tipo de alimentos debe ser regulada no solo por los entes estatales o públicos, sino también por el ciudadano. La población debe tener una participación pública no solo para dar su opinión sobre los distintos temas, sino para generar la norma jurídica.

Por lo tanto, los consumidores y la sociedad en general no solamente deben ser informados en forma efectiva sobre los alimentos que circulan en el mercado sino que además deben ser efectivamente convocados para participar en la elaboración de normas jurídicas y en la toma de decisiones sobre asuntos de importancia en cuanto a ciertos productos, por ejemplo, los alimentos transgénicos que circulan en el mercado. Esta perspectiva está actualmente desfavorecida por distintos factores. Entre ellos se destaca la dispersión y asistematicación de las normas jurídicas en el sistema jurídico uruguayo.

A estos aspectos particulares se hará breve referencia a continuación.

El sistema jurídico uruguayo sobre alimentos transgénicos y aplicación de agroquímicos (paquete tecnológico)

La normativa uruguaya sobre alimentos transgénicos y agroquímicos es dispersa y asistemática.

No existe en Uruguay, por ejemplo, una Ley General de Bioseguridad.

Algunos temas fundamentales atinentes a la alimentación están solamente regulados en forma expresa por normas de menor jerarquía, como Decretos del Poder Ejecutivo.

Es por ello que el sistema jurídico debe ser interpretado en forma contextual y coherente en consideración de todas las normas que lo integran. En cuanto a los alimentos en general y los transgénicos en particular deben tenerse en cuenta no solo las normas jurídicas de menor jerarquía que refieren expresamente a ellos sino también las normas

de mayor jerarquía que también le son aplicables (Constitución de la República y diversas Leyes).

A) El etiquetado de alimentos transgénicos en el sistema jurídico uruguayo

Durante mucho tiempo se ha entendido que en Uruguay el etiquetado de alimentos transgénicos es de tipo “voluntario”, es decir, que no existe una obligación de colocarles una etiqueta que mediante un logo o imagen se simbolice su contenido genéticamente modificado.

Ello se fundaba en lo que establece el art. 4 del Decreto del Poder Ejecutivo nro. 353/2008¹³.

Sin embargo, puede interpretarse que esto no es así¹⁴.

En primer lugar, el texto de la norma antes citada no establece en forma expresa ni directa un etiquetado “voluntario” de este tipo de alimentos. Es decir, no dice la norma que si la empresa quiere, etiqueta el producto para informar esa condición, y si no quiere, no lo hace. Solo dispone que el Gabinete Nacional de Bioseguridad “promoverá acciones tendientes a la implementación del etiquetado voluntario ‘GM’ o ‘no GM’.

A ello deben sumarse otros argumentos jurídicos de interpretación contextual del sistema jurídico. La Constitución de la República protege la salud humana. Las leyes ambientales y de defensa del consumidor refieren al conocimiento efectivo de los ciudadanos sobre cierto tipos de productos o alimentos. La ley de defensa del consumidor establece expresamente que quien provee o coloca alimentos en el mercado debe informar sobre características, naturaleza, cantidad, calidad y composición de cada producto (art. 17 Ley Nro. 17.250)¹⁵. Entendemos que la modificación genéticamente de un alimento y/o alguno de sus ingredientes refiere a las “características” o “composición” del mismo. Por lo tanto, esta circunstancia queda abarcada por dicha norma jurídica y, en consecuencia, es obligatorio informar en cada producto si éste o alguno de sus ingredientes fueron genéticamente modificados.

¹³ Decreto Nro. 353/008, art. 4: “(Etiquetado). El Gabinete Nacional de Bioseguridad (GNBio) promoverá acciones tendientes a la implementación del etiquetado voluntario “GM” o “no GM”, aplicable a aquellos alimentos en los que se pueda comprobar mediante análisis del producto final la presencia de ADN o proteínas genéticamente modificados”.

¹⁴ MIRANDE, Santiago, “La desinformación sobre el desarrollo de lo desconocido: obligación de informar en el derecho de daños preautario y etiquetado obligatorio de alimentos transgénicos”, *Revista Crítica de Derecho Privado- Núcleo de Derecho Civil*, Nro. 11-2014.

¹⁵ Art. 17 de la Ley uruguaya de Defensa del Consumidor Nro. 17.250, de 11/08/2000.

El inciso segundo del referido art. 17 refiere expresamente al “etiquetado-rotulado” de productos y se remite a lo que establezca la “reglamentación”. Es decir que, en principio, la regulación del etiquetado de alimentos podría ser regulado por un Decreto reglamentario de esta Ley. Sin embargo, el Decreto Nro. 353/008 no lo es.

La obligación de información y el rotulado-etiquetado de alimentos no son lo mismo. Una cosa es la descripción de información que debe tener un producto y otra cosa es un rotulado o etiqueta.

Por otra parte, al respecto también debe tenerse en cuenta que, con la colaboración del el Colectivo T (ahora Colectivo TA), en distintos departamentos de Uruguay se aprobó el etiquetado obligatorio de alimentos transgénicos: Montevideo, Paysandú, Lavalleja y Maldonado. Los Decretos de las Juntas Departamentales tienen fuerza de ley en su jurisdicción. Por tanto, ese es un derecho ya adquirido por los ciudadanos en cada uno de dichos departamentos, el cual como tal no puede ser derogado.

B) Participación pública en la aprobación de nuevos eventos vegetales genéticamente modificados (transgénicos)

La información es también un medio de garantía en la evaluación y gestión de todo riesgo ambiental. Garantiza la transparencia en la toma de decisiones.

Entre las propuestas de investigación que refiere a los objetivos jurídicos del Colectivo TÁ se pauteó el estudio de la participación pública en la toma de decisiones y generación de normas vinculadas a los alimentos transgénicos así como también sobre la efectividad de los mecanismos jurídicos por los que ello se cumple.

El referido Decreto Nro. 353/008 regula el proceso administrativo que deben seguir las empresas que pretenden que Uruguay se autorice un nuevo evento transgénico (u organismo vegetal genéticamente modificado) para su manipulación, investigación o comercialización en el mercado.

El art. 6º refiere a la participación pública.

Al presentarse una solicitud de autorización de “nuevos eventos” de OVGM deben darse dos instancias¹⁶: A) La información pública y B) La consulta¹⁷.

¹⁶ Decreto del PE Nro. 353/008, art. 6: “(Participación). Cuando se trate de solicitudes de autorización de nuevos eventos se prevén las siguientes instancias: a) de Información Pública: cuando llegue una solicitud se pondrá en conocimiento de la población a través de canales de difusión pública. b) De Consulta (no vinculante): en forma previa a la presentación a los Ministros para la toma de decisión de una solicitud se informa y se reciben sugerencias sobre los resultados a través de puesta de manifiesto, audiencia pública y otros mecanismos, todo lo cual se reglamentará por la Comisión para la Gestión del Riesgo (CGR)”.

¹⁷ Según surge de la página web oficial del MGAP-Gabinete de Bioseguridad Nacional, la difusión de información pública y la consulta pública se realizan a través de su portal web: <http://www.mgap.gub.uy/portal/>.

Ambas instancias de información están previstas para etapas distintas del proceso de evaluación y Gestión del Riesgo.

La primera se prevé para la etapa inicial mientras que la segunda se prevé para el final del proceso.

La “información pública” debe darse al presentarse una solicitud de autorización, la cual se debe poner en “conocimiento de la población” mediante “canales de difusión pública”.

La “consulta” debe realizarse antes que el Gabinete se reúna para tomar la decisión final sobre el otorgamiento de la autorización solicitada. En dicho momento, se debe realizar una “puesta de manifiesto”, una “audiencia pública” y “otros mecanismos” mediante los cuales se informe y se reciban sugerencias sobre los resultados del proceso. Todo ello debe ser reglamentado por la Comisión para la Gestión del Riesgo.

Estas previsiones del Decreto están vinculadas a las leyes medioambientales uruguayas.

Sin embargo, la opinión o sugerencia de la ciudadanía mediante dichos mecanismos no es vinculante para el Gabinete Nacional de Bioseguridad. Lo mismo sucede con relación a los informes científicos que realice el Comité de Articulación Institucional¹⁸.

En consecuencia, el Gabinete puede decidir conceder o rechazar una solicitud de aprobación de un nuevo evento transgénico incluso en contra de la opinión de la ciudadanía y de los estudios científicos que realice el referido Comité.

Con relación a este último puede configurarse un defecto jurídico en cuanto a esta normativa. Generalmente, cuando un experto participa en una decisión jurídica, su opinión no es vinculante. Sin embargo, en todo proceso civil, cuando un experto, un perito, opina, y el juez se aparta de esa decisión, éste debe fundar por qué lo hace. En este caso no es así: el Gabinete ni siquiera tiene que fundar su opinión; inclusive, puede -como ha pasado- obviar la opinión de los científicos.

Lo mismo pasa con la opinión pública: no es vinculante. Aunque todos los uruguayos se presentarán ante el Gabinete y dijeran que no quieren que se aprueben transgénicos, éste podría aprobarlos igualmente.

En definitiva, dada esta normativa (sin perjuicio de sus posibles defectos y cuestionamientos jurídicos referidos) el Gabinete igualmente debería fundar su decisión,

¹⁸ Decreto PE Nro. 353/008, art. 2, lit. D, inciso final: “(...) El Comité de Articulación Institucional (CAI), se expedirá en forma preceptiva pero no vinculante a solicitud de la Evaluación del Riesgo en Bioseguridad (ERB), y será convocado y coordinado por el técnico de la Evaluación del Riesgo en Bioseguridad (ERB) que haya sido asignado en función del caso a evaluar. Una vez culminada esta etapa, se elevarán a la Evaluación del Riesgo en Bioseguridad (ERB) los resultados de las evaluaciones respectivas, y ésta los pondrá a consideración de la Comisión para la Gestión del Riesgo (CGR (...)).”

explicar por qué se “aparta” de la opinión o sugerencias de la ciudadanía y de los estudios del Comité y difundir y hacer saber todo ello a través de medios efectivos de comunicación.

Acorde a lo ya expresado, la información debe ser efectiva. Dicha difusión no puede ser realizada a través de medios ficticios de comunicación. Tampoco mediante anuncios en lugares donde la ciudadanía no suele acceder (Diario oficial o página web de Ministerios) ya que no es la ciudadanía la que debe ir hacia la información sino que ésta debe ir hacia la ciudadanía¹⁹.

C) La reciente consulta pública realizada en Uruguay sobre la inminente autorización de nuevos eventos transgénicos

Durante el mes de mayo de 2017 el Gabinete Nacional de Bioseguridad realizó una consulta en los términos establecidos por el art. 6 Del Decreto Nro. 353/008 respecto a nuevos eventos transgénicos²⁰ cuya autorización parece ser inminente.

Sin embargo, los medios de difusión y la manera en que se realizó la consulta no fueron adecuados ni efectivos.

La consulta se realizó solamente durante treinta días, al igual que en anteriores oportunidades. En ese lapso la población tenía que informarse sobre el tema y comunicar su opinión al Gabinete o al Sistema Nacional de Bioseguridad²¹. El lapso no era adecuado. Evidentemente fue demasiado breve para dichas finalidades.

Asimismo, la consulta tampoco fue difundida por medios efectivos para que la ciudadanía conociera y comprendiera la convocatoria.

Como hemos expresado, en el nuevo paradigma jurídico actual sobre la información no es el ciudadano o el consumidor quien debe ir hacia la información. Ahora la situación es al revés: es la información la que tiene que venir hacia aquellos (misma dirección pero diferente sentido).

Sin embargo, esta consulta pública se hizo en la página del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, concretamente, en el Sistema Nacional de Bioseguridad. Para ser informados sobre ella cada persona debía ingresar individualmente a la página web y

¹⁹ Por ejemplo, un anuncio obligatorio de tan solo algunos segundos al comenzar la reproducción de un video en plataformas como “Youtube” podría ser un medio efectivo de comunicación.

²⁰ De soja y maíz, como los ya existentes y autorizados en Uruguay, pero con otras características. Por ejemplo, la resistencia a una sustancia (agroquímico) ya considerado riesgoso o peligroso en otros países (Dicamba).

²¹ Así surgía explicado en la página del Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca-Sistema Nacional de bioseguridad.

acceder a un link o sección de la página, tal como sucedía en el anterior paradigma en el cual este tipo de difusión de información se publicaba (y a veces aun se hace) en el Diario Oficial.

Debido a la preocupación de la ciudadanía y de distintas organizaciones, se trató de compensar lo que debería haber hecho el Estado o el Gabinete Nacional de Bioseguridad: a través de la plataforma “change.org”²² se hizo una “petición de adhesiones o de firmas” y se consultó a la ciudadanía acerca de si en Uruguay necesitamos nuevos alimentos transgénicos.

La convocatoria mediante dicha plataforma se realizó de manera objetiva. Su texto incluía distintos tipos de información y estudios científicos sobre alimentos transgénicos y uso de agroquímicos. Incluía también la información y estudios publicados por el Sistema Nacional de Bioseguridad en su página web, a efectos de no sesgar la opinión de la ciudadanía sino que tuviera la mayor información y perspectivas posibles.

El resultado fue contundente: en seis días se manifestaron 5.496 adhesiones o firmas en contra de la autorización de los nuevos eventos transgénicos²³.

Seguramente, la aprobación o autorización de estos nuevos eventos transgénicos sea inminente. Sin embargo, hasta el momento ninguna respuesta hubo de parte del Gabinete respecto al resultado de la consulta pública promovida por el mismo en el que en solo seis días miles de ciudadanos se opusieron a dicha autorización.

Resumen de experiencias interdisciplinarias del Colectivo TA e ideas del presente trabajo

1. El Núcleo Colectivo TA del Espacio Interdisciplinario de la Universidad de la República es un grupo de investigación interdisciplinario integrado por integrantes de servicios universitarios, organismos públicos, institutos de investigaciones y organizaciones.
2. Tiene diversos objetivos, tanto generales como específicos, vinculados al derecho a la alimentación, en especial en cuanto a los alimentos transgénicos, el uso de agroquímicos y los sistemas alternativos de producción agroecológica.

²² Conocida a nivel uruguayo e internacional. Sus resultados tienen certificación internacional, según lo que en ella se expresa.

²³ Cabe aclarar que no solo hubo adhesiones y firmas sino también una cantidad de comentarios al respecto. Es decir que no hubo solo la realización de un clic digital en forma repentina y apresurada para votar sino que mediante comentarios se evidenció un efectivo conocimiento de quienes votaron en contra de estos alimentos.

3. Entre sus objetivos se destaca, entre otros, la difusión de información y resultados de estudios científicos mediante mecanismos ágiles y eficientes de comunicación para que la ciudadanía sea efectivamente informada. Allí radica una función primordial como puente entre el conocimiento científico y la ciudadanía.
4. Otro de sus objetivos es el estudio del estado actual del sistema jurídico uruguayo con relación a los alimentos transgénicos y uso de agroquímicos. Actualmente las normas jurídicas atinentes a dichos temas son dispersas y su regulación parece ser *a priori* asistemática y contradictoria. Mediante su interpretación coherente y según la jerarquía de cada norma jurídica pueden alcanzarse resultados interpretativos protectores en cuanto al derecho a la alimentación.
5. La información sobre alimentos transgénicos en cada uno de los productos que circulan en el mercado es obligatoria.
6. El Decreto Nro. 353/008 sobre bioseguridad en organismos vegetales genéticamente modificados no establece expresamente que el etiquetado de alimentos transgénicos sea “voluntario”.
7. La participación pública en la toma de decisiones respecto al derecho a la alimentación y a los alimentos transgénicos está expresamente consagrada en nuestro derecho.
8. Sin embargo, los medios de difusión de información y de convocatoria a dicha participación pública por parte del Gabinete Nacional de Bioseguridad no son adecuados ni efectivos.
9. Como alternativa a dicha convocatoria ficticia, recientemente se realizó una petición de adhesiones o firmas mediante la plataforma change.org por la cual se manifestaron más de 5.000 personas en contra de la aprobación de los nuevos alimentos o eventos transgénicos en consulta.
10. Hasta el momento el Gabinete Nacional de Bioseguridad no ha dado respuesta a dicha manifestación expresa e inequívoca de la ciudadanía.

Agradecimientos:

En primer lugar, agradezco al Observatorio del Derecho a la Alimentación en América Latina y el Caribe por la invitación a participar en el Seminario “Desafíos para

el Derecho Humano a la Alimentación y el rol de la UDELAR”²⁴ y en la presente publicación.

En segundo lugar, agradezco a los núcleos que forman parte del espacio interdisciplinario, en especial al Colectivo TÁ por tener la posibilidad de integrarlo. Simbolizo el agradecimiento en Claudio Martínez Debat, Alberto Gómez, Elisa Bandeira y Adriana Cauci, quienes estaban presentes en el Seminario, y en los demás integrantes²⁵ del Colectivo TÁ, quienes han contribuido en gran medida a la perspectiva interdisciplinaria que se ha desarrollado en el presente trabajo.

Finalmente, agradezco también al Espacio Interdisciplinario de la Universidad de la República y a CSIC (Agencia Estatal Consejo Superior de Investigaciones Científicas).

²⁴ Realizado el 9 de junio de 2017 en el Edificio Anexo “José Gervasio Artigas” del Palacio Legislativo en la ciudad de Montevideo.

²⁵ **Dr. Claudio Martínez Debat** (Fac. Ciencias); **Lic. Pablo Galeano** (Fac. Química); **Dra. Mabel Burger** (RETEMA, Udelar); **Dra. Natalia Bajsa** (IIBCE); **Mag. Elisa Bandeira** (Fac. Medicina); **Ing. Agr. Guillermo Galván**, PhD (Fac. Agronomía); **Mag. Liliana Terradas** (Fac. Ciencias); **Lic. Adriana Cauci** (Esc. Univ. de Nutrición); **Mag. Lara Taroco** (Ingeniera en Alimentos); **Dra. Patricia Artia** (Antropóloga); **Mag. Victoria Evia** (Fac. HH y Cs. Educación); **Dra. Ines Gazzano** (Fac. de Agronomía); **Ing. Agr. Rafael Vidal** (Fac. Agronomía); **Mag. Mailen Arleo** (Fac. Ciencias); **Dr. Marcel Achkar** (Fac. Ciencias); **Lic. Florencia Alfonso** (Fac. Ciencias); **Dra. Mariela Garau** (Fac. Medicina); **Dr. David Abraham** (Fac. Medicina); **Chef Mag. Laura Rosano** (Slow Food); **Ing. Agr. Isabel Andreoni** (I. M. M.); **Ing. Agr. Gaston Carro** (CEUTA); **Ing. Agr. Alberto Gomez** (Red de Agroecología); **Ing. Agr. Mariano Beltran** (Red de Semillas) y **Dr. Odd-Gunnar Wikmark** (Scientist/Program Coordinator. GenØk – Centre for Biosafety. Ver además <http://genok.com/ansatt/odd-gunnar-wikmark>).

Referencias

- ALCHOURRÓN, Carlos – BULYGIN, Eugenio, *Introducción a la metodología de las ciencias jurídicas y sociales*, 5ta. reimpresión, Astrea, Buenos Aires, 2006.
- ANDRADA, Alejandro - Carlos HERNÁNDEZ, “Soja, principio precautorio y agroquímicos”, *Revista Crítica de Derecho Privado*, Nro. 8-2011.
- BOBBIO, Norberto, *Teoría General del Derecho*, 3ra. edición, Temis, Bogotá, 2007.
- GALEANO, Pablo *et alters*, “Cultivos transgénicos en Uruguay. Aportes para la comprensión de un tema complejo” (informe ampliado) y su anexo: “Transgénicos en el Derecho uruguayo”, financiado por el Fondo Universitario para Contribuir a la Comprensión pública de Temas de interés general, de la CSIC, UdelaR, 2016 (<http://colectivoogm.blogspot.com.uy/>).
- GALEANO, Pablo, “Cambios en el modelo agrario y sus consecuencias sobre el territorio”, en BURGER - POSE, *Plaguicidas, Salud y Ambiente*, Universidad de la República, Montevideo, 2012.
- GALEANO, Pablo - MARTÍNEZ DEBAT, Claudio, RUIBAL, Fabiana - FRANCO FRAGUAS, Laura - GALVÁN, Guillermo, “Cross-fertilization between genetically modified and non-genetically modified maize crops in Uruguay”, *Environmental Biosafety Research*, 9: 147–154 (2010). DOI: 10.1051/EBR/2011100.
- MARIÑO LÓPEZ, Andrés, “La transformación de la obligación de informar al consumidor. Incidencia del paradigma de la precaución en el derecho del consumo”, en *Revista Crítica de Derecho Privado-Núcleo de Derecho Civil*, Nro. 6-2009.
- MARTÍNEZ DEBAT, Claudio (Coord.) *et alters*, “Consolidación interdisciplinaria de estudios en bioseguridad”, *Programa Semillero de iniciativas interdisciplinarias*, Espacio Interdisciplinario, Universidad de la República, Montevideo, 2015.
- MIRANDE, Santiago, “Cuantificación del daño extrapatrimonial por afectación de la tierra a causa de fumigaciones”, en MARIÑO LÓPEZ (Coord.), *El daño extrapatrimonial o moral y su cuantificación*, Editorial La Ley Uruguay, Montevideo, 2016.
- MIRANDE, Santiago, “La desinformación sobre el desarrollo de lo desconocido: obligación de informar en el derecho de daños precautorio y etiquetado obligatorio de alimentos transgénicos”, *Revista Crítica de Derecho Privado- Núcleo de Derecho Civil*, Nro. 11-2014.
- MIRANDE, Santiago, “‘Precaver el desarrollo de lo desconocido’. Riesgo de desarrollo, información y precaución en el Derecho uruguayo”, en *Revista Crítica de Derecho Privado-Núcleo de Derecho Civil*, Nro. 6-2009.
- PLANCK, Max, *A dónde va la ciencia*, Editorial Losada, Buenos Aires, 1948.
- ROBIN, Marie-Monique, *Las cosechas del futuro. Cómo la agroecología puede alimentar al mundo*, Editorial De la Campana, La Plata, 2013.
- SÉRALINI, Gilles-Eric, *¿Nos envenenan? Transgénicos, pesticidas y otros tóxicos. Cómo afectan a nuestras vidas y cómo se ocultan sus consecuencias*, Nuevos Emprendimientos Editoriales S.L., Barcelona, 2013.

- SCHANZER, R. M. - WHEELER, C. I., "Jürgen Habermas y la problemática de la neutralidad valorativa ¿Es posible una ciencia social crítica?", en *Papeles de Trabajo*, No. 19-Junio 2010 - ISSN 1852-4508, Centro de Estudios Interdisciplinarios en Etnolingüística y Antropología Socio-Cultural.
- SOZZO, Gonzalo, "La construcción más local de la seguridad de los alimentos: el caso de la Argentina", Francois Collart Dutilleul, *Penser une démocratie alimentaire* (vol. I), Inida (Costa Rica), 2013 (disponible en: <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-00930497/document>).
- SOZZO, Gonzalo, "Riesgos del desarrollo y sistema de derecho de daños", *Revista Crítica de Derecho Privado-Núcleo de Derecho Civil*, Nro. 4-2007.
- SUPIOT, Alain, *Homo juridicus. Ensayo sobre la función antropológica del derecho*, 2da. edición, Siglo veintiuno, Buenos Aires, 2012.

Semillero “Consolidación Interdisciplinaria de Estudios en Bioseguridad”

Dr. Q.F. Claudio Martínez Debat

Coordinador de LaTraMA (Laboratorio de Trazabilidad Molecular Alimentaria. Sección Bioquímica. Instituto de Biología Celular y Molecular. Facultad de Ciencias). Co-responsable del Núcleo Interdisciplinario Colectivo TÁ. Responsable del Semillero “Consolidación Interdisciplinaria de Estudios en Bioseguridad”. Espacio Interdisciplinario. Universidad de la República. Montevideo. Uruguay.
clau@fcien.edu.uy



Ejecución del Proyecto: Año 2015.

Integrantes del equipo de trabajo e instituciones a las que pertenecen:

Dr. Santiago Mirande. Profesor Asistente, Facultad de Derecho, UdeLaR.

Dra. Mariana Gómez Camponovo. Centro Universitario de Paysandú – UdeLaR

Dra. Verónica Cesio. Centro Universitario de Paysandú – UdeLaR

Dra. Grisel Fernández. Centro Universitario de Paysandú – UdeLaR

Lic. Pablo Galeano. Ayudante de Bioquímica. Cátedra de Bioquímica, DepBio, Facultad de Química - UdeLaR.

Dra. Laura Franco Fraguas. Prof. Agregada de Bioquímica. Cátedra de Bioquímica, DepBio, Facultad de Química.

Dr. Guillermo Galván. Fac. De Agronomía. UdeLaR.

Msc. Liliana Terradas. Departamento IECA. Fac. De Ciencias. UdeLaR.

Lic. Adriana Cauci. Escuela de Nutrición, Dpto. Nutrición Poblacional. UdeLaR.

Prof. Adj. Dra. Marianela Barcia. Unidad Académica de Bioética. Fac. de Medicina. UdeLaR. Representante por Fac de Med a la Red Temática de Bioética. Espacio Interdisciplinario. Representante por Fac. de Med. a la Iniciativa de derechos de infancia y salud en el Uruguay. UdeLaR.

Msc. Natalia Bajsa. Instituto de Investigaciones Biológicas Clemente Estable. Departamento de Bioquímica y Genómica Microbianas. Laboratorio de Ecología Microbiana. Integra además el grupo interdisciplinario: Grupo de Estudios BioGeoQuímicos Ambientales (GEBGQAM).

Lic. Mag. Elisa Bandeira Casamayou. Ministerio de Salud Pública.

Lic. Mag. María Virginia Vodanovich Cardozo. Ministerio de Salud Pública.

Ing. Alim. Mag Lara Taroco. Ministerio de Salud Pública.

Mag. Laura Rosano. Slow Food, Técnico gastrónomo, título en Cocina Contemporánea y Postgrado en Dieta Mediterránea (Universidad de Barcelona).

Sebastián Toledo Suárez. Ayudante de la Unidad Académica de Bioética Facultad de Medicina. Residente de Medicina Familiar y Comunitaria Facultad de Medicina ASSE.

Msc. Mailén Arleo. LaTraMa. Sección Bioquímica. Fac. De Ciencias. UdeLaR.

Florencia Alfonso. LaTraMa. Sección Bioquímica. Fac. De Ciencias. UdeLaR.

Dr. Odd-Gunnar Wikmark. Scientist/Program Coordinator. GenØk – Centre for Biosafety. Ver además <http://genok.com/ansatt/odd-gunnar-wikmark/>.

Dr. QF Claudio Martínez Debat, Responsable, LaTraMA, Facultad de Ciencias

Objetivos de la misma, beneficiarios o destinatarios de la experiencia

1. Integrar, consolidar y ampliar estudios académicos ya existentes -pero dispersos en el área geográfica nacional- en torno a la formación de un Núcleo Interdisciplinario tendiente a abordar la temática de la Bioseguridad en el Agro. Como productos a corto y mediano plazo de esta propuesta, se busca conformar una nueva delegación de la UdelaR ante la CAI, conformar una Comisión Interna de Bioseguridad de la UdelaR, conformar una Subcomisión formal de Bioseguridad a nivel de la CSIC.
2. Apoyar la instalación de un Centro GenØk de Bioseguridad en la regional Norte de la UdelaR. Como producto se busca concretar la oferta del Centro GenØk para la creación de un Centro de Investigación en Bioseguridad en el CENUR.

Este escrito tiene como objetivo narrar la etapa previa a la formación del actual “Colectivo TÁ”, cuando todavía éramos “Colectivo T”.

Mi formación profesional es de bioquímico, biólogo molecular y creo firmemente en los procesos interdisciplinarios. Para abordar estos temas complejos de alimentación hay que tener una mirada interdisciplinaria. En ese sentido, veo muchos puntos en común con otros núcleos que participan de esta propuesta.

En lo personal, en el laboratorio empecé a extraer ADN de tejidos vivos y no tan vivos hace ya bastante tiempo. En algún momento se nos presentó el tema de analizar la composición de los alimentos en cuanto a qué especies lo componen; especies animales, especies vegetales y, en particular, dentro de las vegetales, desde hace unos quince años trabajamos con los transgénicos.

Lo primero que nos llamó la atención es que quedara ADN remanente en los alimentos ultraprocesados, porque uno pensaría que, por ejemplo, en una lecitina de soja, o en un almidón de maíz, ya no quedarían restos de ADN. Sin embargo, es así. Y ello nos ha permitido desarrollar una analítica que apunta a responder algunas cuestiones que nos atañen a todos.

Esto nos llevó a involucrarnos cada vez más con la sociedad. Nos gusta mucho la comunicación científica, y una vez que trascendió de manera pública el tema que estábamos trabajando, fue inevitable que la sociedad civil nos empezara a interpelar al respecto.

Lo que llevó, a su vez, a conocer a colegas que estaban trabajando en temas relacionados, en particular en Facultad de Química, a partir de una demanda de la sociedad, que estaba preocupada por saber si el maíz orgánico, -o por lo menos convencional no transgénico que estaban produciendo-, se podía contaminar con maíz transgénico. Ahí empezó la verdadera colaboración interdisciplinaria, con gente de química y agronomía. Se detectó flujo génico entre maíz transgénico y maíz no transgénico. Eso nos llevó a empezar a articular con el poder político para ponerlos al tanto de esta realidad y ver qué se podía hacer al respecto, porque el paradigma presente a partir

del decreto que regula los transgénicos en Uruguay - Nº 353/008 - es el de “coexistencia regulada”, puesto en duda por estos hallazgos.

En el proyecto aprobado y financiado en el 2015 por el Espacio Interdisciplinario, apuntamos a algo más amplio, que era la Consolidación Interdisciplinaria de Estudios en Bioseguridad. La bioseguridad consiste en una serie de protocolos, que van más allá del tema puramente transgénicos. Pero dado que veníamos trabajando en este tema, nos centramos básicamente en él.

De a poco fueron confluyendo diferentes servicios universitarios a este llamado “Colectivo T”, con un sitio web (colectivoogm.blogspot.com.uy) que contiene información sobre el tema transgénicos, con una mirada desde el Uruguay. Hay una cartilla de veinte páginas que puede ser distribuida en escuelas y liceos; de hecho, lo estamos haciendo. Y hay un informe técnico, de más de doscientas páginas, con veinte páginas de bibliografía, terminado hace aproximadamente un año.

Asimismo, en el Colectivo T, además de los servicios universitarios citados, había gente del Ministerio de Salud Pública, -a pesar de no estar participando orgánicamente como ministerio-, otras organizaciones no gubernamentales como Redes Amigos de la Tierra y otros actores sociales que se acercaron, como Slow Food Uruguay (organizadores de Seminarios de Etiquetado de Alimentos Transgénicos, en cinco ediciones desde el 2011). En el período al que me refiero, aproximadamente 2014-2016, recibimos apoyo del Espacio Interdisciplinario, (a través del Programa Semilleros, ya citado) y del Fondo para la Comprensión Pública de Temas de Interés General (Art.2) de CSIC-UdelaR para elaborar este material.

Entiendo que lo primero es definir qué es un transgénico. Quizás todos lo manejen, pero quizás no. Hay mucha incertidumbre en la población y, sobre todo, hay mensajes engañosos, porque se nos quiere hacer creer que venimos alterando genéticamente a los vegetales desde el inicio de nuestra cultura. Si bien es cierto, siempre se respetaron los ciclos y ritmos de la naturaleza. Lo nuevo con la transgénesis es que se utilizan técnicas de ingeniería genética que van a cuestiones bien puntuales. En ese sentido, se van generando nuevas tecnologías para alterar genéticamente nuestros alimentos. Una es la que se aprobó recientemente, y que todavía no ha llegado a Uruguay, llamada interferencia de ARN, que ataca a la enzima (polifenol oxidasa) que hace amarronarse a ciertas frutas y hortalizas cuando se parten, por ejemplo, la papa, la manzana. Esto ya está en el mercado del hemisferio norte. No sé qué tanta aceptación del público está teniendo. Lo que se viene ahora es la edición genómica. Nuestros alimentos van a ser intervenidos por esta técnica -ya lo están siendo en laboratorio- y lo que más nos preocupa como Colectivo, y también como sociedad, es que se apunta desde los intereses económicos involucrados a que no haya regulación sobre este tipo de productos. Van a ser mucho más difíciles de rastrear que los transgénicos actuales. Por lo tanto, creo que tenemos que exigir que haya una trazabilidad o un control de todo el proceso de producción y no solo del producto final. Esta edición genómica se nos promete como exactamente precisa. Ahora están empezando a salir trabajos científicos que muestran que no lo es tanto. Por lo

tanto, puede tener efectos no deseados o colaterales en el vegetal o el animal en el que se está empleando. En consecuencia, debería ser seguida con mucha atención por los organismos de contralor. El paso siguiente será generar desaparición de poblaciones enteras de animales y/o vegetales, a través de una técnica que se llama impulsores génicos o *gene drives*. Esta técnica ya ha sido patentada para hacer desaparecer el amaranto, al que se ve como una mala hierba resistente al glifosato, herbicida para el cual son resistentes la mayoría de los transgénicos. Liberado esto a la naturaleza puede tener efectos totalmente impredecibles. Realmente, estamos en una situación compleja, donde hay un empuje muy grande de las compañías biotecnológicas para impulsar y, sobre todo, imponer en el mercado y en nuestros alimentos, técnicas muy de avanzada, de punta, pero que son altamente experimentales.

El alimento transgénico o genéticamente modificado es aquel cuyo material deriva de organismos genéticamente modificados, ya sea porque contienen OGM, por ejemplo, harina de maíz o una proteína de soja, o por contener ingredientes derivados de OGM, como el aceite de maíz, o porque en su fabricación se emplearon cepas de microorganismos genéticamente modificadas. En este sentido, esta última categoría no ha sido regulada ni analizada y actualmente no hay técnicas validadas para seguir los posibles efectos que podría tener la utilización de estas levaduras o bacterias genéticamente modificadas, que están presentes en nuestros yogures, en los vinos y en los productos fermentados en general.

En nuestro país existe una regulación desde el año 2008 acerca del tema de organismos genéticamente modificados y sobre algo que nos concierne específicamente, que es el tema del etiquetado de alimentos transgénicos. El mismo dice que el Gabinete Nacional de Bioseguridad “promoverá acciones tendientes a la implementación del etiquetado voluntario de los alimentos, como GM o no GM”. Las acciones tendientes a la implementación del etiquetado nunca las vimos, ni un alimento etiquetado “GM” o “no GM”. Nos pareció que esto era insuficiente y, respondiendo a la inquietud de muchos colectivos sociales, se empezó a intentar lograr el etiquetado obligatorio, basados en el principio precautorio. Si veintinueve países producen transgénicos, sesenta y cinco países etiquetan, significa que esto no es una novedad.

Los vegetales genéticamente modificados aprobados para consumo y producción en Uruguay son: soja y maíz; y el 10% de la superficie de Uruguay está plantada con transgénicos.

Sus características más notorias son: “RR”, resistentes a herbicidas, (originalmente la soja, ahora también el maíz), y “Bt”, insecticidas, originalmente el maíz, ahora también la soja). Esto se debe a que la tendencia es a generar “eventos apilados”, con la acumulación de construcciones de ADN transgénicas en una misma planta, buscando facilitar la producción. Los elementos transgénicos de soja y maíz en el Uruguay tienen una presencia ubicua en los alimentos y aditivos alimentarios consumidos por nuestra población.

Está pendiente la aprobación de un trigo transgénico en Uruguay. Eso me parece que nos tiene que llamar bastante la atención y estar preparados como sociedad para ver si realmente queremos aceptar un trigo transgénico -resistente al glufosinato de amonio, que es aún más tóxico que el glifosato- en nuestros campos, aguas y alimentos.

Podemos estar discutiendo un largo rato acerca de si un alimento transgénico puede hacernos “bien” o “mal”. Nunca se me demostró que hagan “bien”. Sin embargo, hay trabajos que demuestran que podría ser “malo”. Pero de lo que no cabe dudas es que los herbicidas remanentes en estos granos transgénicos sí son tóxicos y tienen efectos sobre organismos modelo de laboratorio. En ese sentido, los seres humanos estamos siendo, a escala global, un experimento acerca de qué pasa con este consumo de transgénicos, con herbicidas añadidos. El herbicida más utilizado, el glifosato, se nos dijo que era casi inocuo, pero es probablemente carcinógeno para humanos y probado carcinógeno en modelos animales; fue recategorizado como tal por la Organización Mundial de la Salud.

Me dicen que no sólo los transgénicos contienen herbicidas. Es verdad; esto se debe a un modelo de producción basado en el uso masivo de agroquímicos. Entonces, me parece que nosotros vemos a los transgénicos como la punta de un iceberg, de un modelo productivo no sustentable y, urgentemente, tenemos que buscar alternativas para asegurar una alimentación de calidad.

En cuanto al análisis en el laboratorio de los alimentos transgénicos, está muy bien estudiado: se apunta a detectar elementos genéticos comunes de los transgénicos: extraemos el ADN y hacemos una amplificación del mismo por la técnica PCR. Parte del trabajo desembocó en este decreto departamental del año 2014, que se reglamentó el 1º de enero de 2015. En los hechos no se le está dando cumplimiento, es algo que escapa a nuestra competencia. Es un tema más bien político, pero la noticia que tenemos es que hay un acuerdo general para que empiece a regir dentro de seis meses.

Como les contaba al principio, demostramos que existe flujo génico. Hicimos un trabajo académico de investigación -esta es una tesis de maestría en Biotecnología-, en el que se puso a punto toda la metodología que está utilizando la Intendencia Municipal de Montevideo para identificar, detectar y cuantificar los alimentos transgénicos. Tiene que estar etiquetado aquel alimento que presenta más de un 1% de transgénicos.

Los resultados de este programa Semillero fueron: decretos departamentales de etiquetado de alimentos transgénicos en cuatro departamentos, no sólo en Montevideo; la organización de un curso de bioseguridad con la asistencia de académicos del GenØk – Centre for Biosafety de Noruega, la formalización del Colectivo T y la formación de recursos humanos calificados.

Hubo objetivos que no pudieron ser cumplidos en el plazo del año 2015, ya que GenØk retiró su oferta de instalarse físicamente en Uruguay por cuestiones políticas coyunturales en Noruega; y la

conformación de delegaciones y comisiones en bioseguridad está aún en estudio por parte de la CSIC.

Se logró la formalización del Colectivo TÁ (por Transgénicos y Alternativas Agroecológicas, que será desarrollado en otro capítulo), y elaboramos un proyecto de ley de etiquetado de alimentos genéticamente modificados que está en el Palacio Legislativo, desde el 2013. Se volvió a presentar en 2015 y sabemos que ahora está en discusión nuevamente. Esperemos que se logre implementar a nivel nacional.

Referencia: ver colectivoogm.blogspot.com.uy.

Núcleo Interdisciplinario de Estudios de la Pesca en Uruguay
(NIEPU).
Aportes al Observatorio del Derecho a la Alimentación (ODA).

Mag. Marta Elichalt

Lic. En Nutrición y Mag. en Enseñanza Universitaria
Docente en Escuela de Nutrición – Universidad de la República
Integrante del NIEPU – Integrante del Equipo de Investigación Cadenas de Valor Pesqueras
melichalt@nutricion.edu.uy



El Núcleo Interdisciplinario de Estudios de la Pesca en Uruguay (NIEPU) es uno de los Núcleos del Espacio Interdisciplinario (EI) de la UdelaR. Como se sabe, tiene entre sus objetivos estimular encuentros para el abordaje de temas complejos con el aporte de diferentes disciplinas. Entre los objetivos de este programa se cuenta el de promover la participación en las propuestas de instituciones o individuos de la sociedad civil.

El NIEPU tuvo una primera edición (2013-2015) y se encuentra ejecutando una segunda (NIEPU II, 2017-2019). Dado el eje y perspectiva que convoca al NIEPU - el desarrollo del complejo pesquero en clave de sustentabilidad¹ – creemos que desde este Núcleo se contribuye al cumplimiento de los objetivos del Observatorio del Derecho a la Alimentación (ODA) de la Escuela de Nutrición.

Desde sus inicios el NIEPU está integrado por múltiples servicios y áreas del conocimiento. Los servicios implicados son: Facultad de Ciencias (Instituto de Biología), Facultad de Agronomía (Área Ciencias Sociales), Facultad de Veterinaria (Instituto de Investigaciones Pesqueras – Sede La Paloma/Rocha), Servicio Central de Extensión y Actividades en el Medio (SCEAM - Área Sector Productivo y Organizaciones Sociales), Centro Universitario Regional Litoral Norte (CENUR/Unidad de Comunicación – Sede Paysandú) y Escuela de Nutrición (Unidad de Formación Profesional). Las disciplinas y subdisciplinas implicadas son: biología, biología pesquera, ecología, economía, sociología, sociología del trabajo, comunicación, nutrición, trabajo social, ciencia política e historia económica y social.

El equipo docente del NIEPU está integrado por Docentes y Egresados de la Universidad de la República: Walter Norbis² , Marta Elichalt³ Mariana Mendy⁴ , Sonia Fernandez⁵ ,Silvia Morales⁶ ,

¹Incluye la dimensión económica, social y ambiental. Sustentabilidad es la habilidad de lograr una prosperidad económica sostenida en el tiempo protegiendo al mismo tiempo los sistemas naturales del planeta y proveyendo una alta calidad de vida para las personas.

²Dr. en Biología y Lic. en Oceanografía Biológica. Docente en Facultad de Ciencias – Instituto de Biología

³Licenciada en Nutrición, Magíster en Enseñanza Universitaria. Docente de la Escuela de Nutrición (Unidad de Nivel Profesional).

⁴Magíster en Sociología y Doctoranda en Sociología. Licenciada en Sociología con Especialización en Sociología del Trabajo. Docente y Coordinadora de la Unidad Académica del Servicio Central de Extensión y Actividades en el Medio.

⁵Doctora en Medicina y Tecnología Veterinaria, Maestranda en Educación y Extensión Rural. Docente de Facultad de Veterinaria. Instituto de Investigaciones Pesqueras (Sede La Paloma - Rocha).

⁶Magíster en Desarrollo Regional y Local y Maestranda en Ciencia Política. Licenciada en Sociología con Especialización en Sociología del Trabajo. Docente de la Unidad Académica del Servicio Central de Extensión – Área Sector Productivo y Organizaciones Sociales.

Juan Geymonat⁷ , Cecilia Etchebehere⁸ , Laura Piedrabuena⁹ , Victoria Lagaxio¹⁰, Oscar Galli¹¹. Los responsables del Núcleo son Walter Norbis y Silvia Morales. Desde la diversidad de servicios, áreas de conocimiento, experiencias y trayectorias académicas se diseñan y llevan a cabo actividades de enseñanza, investigación y extensión en torno a problemas productivos, sociales/alimentarios, tecnológicos, ambientales y cognitivos/educativos.

Durante la última década se han presenciado una serie de transformaciones en el sector pesquero nacional. Entre ellas, una caída importante de las capturas industriales, una reducción de puestos de trabajo en las fases de captura y procesamiento industrial, un incremento relativo en el aporte de la pesca artesanal al conjunto de las capturas, y un incipiente pero sostenido desarrollo de la actividad acuícola (DINARA, 2009, 2010, 2012; Etchebehere et. Al, 2015). El crítico desarrollo de la actividad permite sostener la hipótesis de que se está frente a una encrucijada: una crisis terminal del modelo devenido del plan de desarrollo pesquero gestado en la década del setenta. Considerando estos antecedentes, el objetivo del proyecto del NIEPU II es promover y articular acciones de enseñanza, extensión e investigación que tengan como eje central la sustentabilidad del complejo pesquero en Uruguay y su desarrollo armónico con la actividad marítima mercante actualmente en expansión (dragado, cabotaje, prospección petrolera, navegación fluvial) (NIEPU II, 2017). A los efectos de comprender la complejidad del sector pesquero como actividad productiva y comercial y el aporte que el NIEPU puede realizar al ODA, se desagregan a continuación diversas perspectivas (social, productiva, alimentaria, ambiental). Esta multidimensionalidad explica la complejidad de la cadena productiva desde la captura al consumo y fundamenta la necesidad de un abordaje interdisciplinario. En cada perspectiva se desagregan algunos componentes relevantes que singularizan la actividad pesquera:

a- perspectiva social

- organizacional, con actores del sector público y privados, organizados y no organizados; conformando núcleos familiares o empresariales, nacionales y extranjeros
- roles diversos que se vinculan a los recursos, al destino de la actividad, y que determinan el tipo de relaciones que se establecen (pescadores, acopiadores, procesadores, comerciantes,

⁷Lic. en Trabajo Social, Maestrando en Historia Económica y Social. Docente de la Unidad Académica del Servicio Central de Extensión y Actividades en el Medio – Área Sector Productivo y Organizaciones Sociales y Docente en Facultad de Ciencias Sociales.

⁸Lic. en Trabajo Social y Maestrando en Ciencias Humanas (Op. Estudios Latinoamericanos). Docente de la Unidad Académica del Servicio Central de Extensión y Actividades en el Medio – Área Sector Productivo y Organizaciones Sociales y Docente en Facultad de Ciencias Sociales

⁹Magister en Ciencias Agrarias (Op. Ciencias Sociales) y Licenciada en Economía. Docente de Facultad de Agronomía – Dpto. de Ciencias Sociales.

¹⁰Lic. en Comunicación, Maestranda en Comunicación (Op. Periodismo y Comunicación Social). Docente del CENUR Litoral Norte. Unidad de Comunicación – Sede Paysandú.

¹¹ Dr. en Biología y Máster en Evaluación de Impacto Ambiental. Egresado de Facultad de Ciencias (Lic. en Ciencias Biológicas).

importadores, exportadores, consumidores, autoridades normativas, autoridades que vigilan el cumplimiento de las normas)

- destino de la actividad diverso, puede ser para el autoconsumo o el comercio interno o externo
- la cultura particular de esta actividad productiva y de los alimentos en cuestión, que permea las formas en que se captura, produce, comercializa y consume el alimento
- percepción de los consumidores sobre riesgos para la salud por contaminación ambiental
- el conocimiento de los actores respecto a la producción, que deriva de la educación formal (técnicos, tecnológicos) y de la experiencia (saber experiencial, empírico)

b- perspectiva productiva

- la convergencia de múltiples actividades productivas: pesca, dragado, cabotaje, prospección petrolera, navegación fluvial
- la regulación del Estado: qué, quién y cómo (permisos de pesca), dónde (zonas de pesca) cuándo pescar (definición de vedas)
- la regulación internacional
- los sistemas productivos, en aguas abiertas marinas (costeras o de altura) o lacustres o acuicultura (especies objetivo, formas de capturas-artes de pesca, procesamiento, embarcaciones, organización de la producción, tecnologías)

c- perspectiva alimentaria

- el desconocimiento de la forma de elaboración o de bases anatómicas fisiológicas, que son conocimientos necesarios para adecuar los procesos a cada especie
- la subutilización de especies atípicas o de bajo valor comercial
- el recurso alimenticio migratorio que condicionado por otros factores, puede contribuir a la inestabilidad de la disponibilidad para el consumo en determinadas épocas del año.
- una matriz alimentaria rápidamente perecible postcaptura, lo que requiere de infraestructura y tecnología y un manejo adecuado para preservar la inocuidad
- la interacción con otros factores que pueden limitar el acceso económico y geográfico de los alimentos (nivel de ingresos, el estado de las carreteras, que permitan el acceso a zonas alejadas, distancia de comunidades rurales respecto a los centros de comercialización)

d- perspectiva ambiental

- la vigilancia en las prácticas de captura y otros factores que inciden en el ambiente que favorezca la sustentabilidad productiva.

- la interacción con otras actividades marítimas capaces de incidir sobre el desarrollo y volúmenes de las especies
- la interacción con otras actividades productivas como la agroindustrial

Frente a esta realidad

¿Cuáles son los objetivos específicos, aspectos metodológicos y aportes que plantea el NIEPU II?

Existe la necesidad de identificar potencialidades de innovación en la cadena pesquera en todas sus fases - producción, comercialización y consumo – para su transformación en cadena de valor. El proyecto del NIEPU II (2017) propone profundizar en el estudio del potencial comercial en clave de sustentabilidad y revalorizar especies pesqueras “atípicas”.

Se cree necesario diseñar e implementar cursos de grado y de educación permanente para generar abordajes interdisciplinarios de las cadenas pesqueras y marítimas, incorporando los conceptos de innovación, sustentabilidad y cadena de valor. En este marco, la revisión de la literatura especializada sobre los conceptos de innovación, sustentabilidad, soberanía alimentaria y cadena de valor es una de las tareas del Núcleo con la finalidad de realizar un análisis crítico y un desafío académico por generar conceptos y herramientas metodológicas para el diseño de investigación acorde al conocimiento que se necesita generar. (Foladori, G.: 2007; Galli, O: 2005, Gereffi et al; Sturgeon T.: 2011).

Las actividades deben sostenerse metodológicamente en la promoción e intervención activa de los actores sociales, productivos e institucionales. Se propone desarrollar debates sobre la matriz y el desarrollo productivo del sector marítimo y la interrelación entre sus componentes: explotación pesquera, producción acuícola, marina mercante, prospección petrolera, y otras. A la vez generar conocimientos a partir del estudio de una cadena productiva - comercial -.

Como producto de las actividades de investigación y extensión se propone como actividad central del NIEPU II, (2017), diseñar un proyecto de innovación para la cadena productiva seleccionada en la investigación, integrando aspectos de producto, procesos, comercio, organizacionales sociales, recursos tecnológicos aplicados, higiene y sanidad, entre otras variables.

En función de lo expuesto, ¿dónde se centran los aportes del NIEPU al ODA de la Escuela de Nutrición?

El nivel de reflexión y socialización de experiencias y conocimientos de diversos actores es una estrategia para contribuir con la generación de políticas públicas que atiendan a la sustentabilidad

de la cadena productiva. Las mismas deberían redundar en forma integral al desarrollo de todos los actores, a la soberanía alimentaria¹² y a la seguridad alimentario-nutricional¹³.

El NIEPU II se propone el diseño de cadenas productivas innovadoras que tengan como premisa la integración de las etapas de la cadena productiva y un equilibrio entre los actores que operan en el complejo integrando política productiva y social.

Las actividades de extensión, enseñanza e investigación contribuirán a conocer los obstáculos debilidades, fortalezas y oportunidades del complejo pesquero, lo que permitirá generar estrategias para re posicionar los productos pesqueros en la cultura alimentaria de la población. Particularmente distinguir la potencialidad de especies atípicas como recurso alimentario. Se debe considerar las exigencias del mercado interno ya sea para su comercialización a consumidores finales, o a empresas alimentarias, instituciones o industrias.

Esta propuesta debe ir de la mano de la generación de una actividad productiva formal que a la vez de fortalecer la fuente laboral deberá cumplir con las exigencias del mercado interno en términos de inocuidad y procesamiento.

Otro objetivo que se propone el NIEPU II al diseñar nuevas cadenas productivas, es facilitar la disponibilidad¹⁴ y accesibilidad¹⁵ de los productos de la pesca, que suelen ser dos componentes de la seguridad alimentario-nutricional que son condicionantes para la selección, elaboración y consumo.

¹² Soberanía Alimentaria: derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos que garanticen el derecho a la alimentación para toda la población, con base en la pequeña y mediana producción, respetando sus propias culturas y la diversidad de los modos campesinos, pesqueros e indígenas de producción agropecuaria, de comercialización y de gestión de los espacios rurales, en los cuales la mujer desempeña un papel fundamental (Conclusiones Declaración Final del Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria. La Habana, Cuba, Septiembre 2001) El derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos en forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo (Declaración de Nyéléni. Foro Mundial para la Soberanía Alimentaria. Malí, 2007).

¹³ Seguridad Alimentaria: a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas en todo momento tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana. (Cumbre Mundial de Alimentación de 1996)

¹⁴ Componente de la Seguridad Alimentaria. A nivel local o nacional tiene en cuenta la producción, las importaciones, el almacenamiento y la ayuda alimentaria. Cuales productos de la pesca son capturados y comercializados y en qué medida satisfacen las necesidades de la población

¹⁵ Componente de la Seguridad Alimentaria. El acceso a los alimentos puede ser físico y/o económico. La falta de acceso físico se da cuando los alimentos no están disponibles en cantidad suficiente allí donde se necesita consumirlos. El aislamiento de las poblaciones y la falta de infraestructuras pueden incidir en la imposibilidad de contar con alimentos en condiciones adecuadas de manera permanente o transitoria. Factores como transporte, almacenamiento, comercialización y precios.

Referencias

- Cumbre Mundial de Alimentación (1996). Recuperado de: www.fao.org/wfs/index_es.htm. (consultado: 6 de agosto 2017)
- Declaración Final del Foro Mundial de Soberanía Alimentaria. La Habana. Cuba (2001). Recuperado de: www.edualter.org/material/sobirania/declaracion%20cuba.pdf. (consultado: 6 de agosto 2017)
- Declaración de Nyéléni. Foro Mundial para la Soberanía Alimentaria (2007). Malí. Recuperado de: <https://nyeleni.org/spip.php?article29>. (consultado: 6 de agosto 2017)
- Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (2009). Boletín Estadístico Pesquero 2009. Montevideo: MGAP-DINARA. Disponible en: [http://www.dinara.gub.uy/web_dinara/images/stories/file/Boletín Estadístico Pesquero_2009.pdf](http://www.dinara.gub.uy/web_dinara/images/stories/file/Boletín%20Estadístico%20Pesquero_2009.pdf). (consultado: 6 de agosto 2017)
- Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (2010). Boletín Estadístico Pesquero 2010. Montevideo: MGAP-DINARA. Disponible en: http://www.dinara.gub.uy/web_dinara/images/stories/file/Boletines/boletin20estadistico_2010.pdf
- Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (2012). Boletín Estadístico Pesquero 2012. Montevideo: MGAP-DINARA. Disponible en: http://www.dinara.gub.uy/web_dinara/images/stories/file/Boletines/boletin_2012_v5_3.pdf. (consultado: 6 de agosto 2017)
- Etchebehere, C.; Galli, O.; Geymonat, J.; Mendy, M. (Coord.); Morales, S., Norbis, W; Sequeira (2015). Informe de resultados del Proyecto de Investigación Abordaje de los Problemas Productivos del Complejo Pesquero – Programa de Vinculación Universidad – Sociedad – Producción de la CSIC - UdelaR. Montevideo: Servicio Central de Extensión y Actividades en el Medio.
- Foladori, G. (2007). Paradojas de la Sustentabilidad: ecológica versus social. Revista: Trayectorias 2007 IX (24). mayo-agosto. pp20-30 Recuperado de www.redalyc.org/pdf/607/60715115004.pdf. (consultado: 6 de agosto 2017)
- Galli O. (2005). Pesca sustentable y Soberanía Alimentaria. Un modelo para armar. Montevideo: Redes Amigos de la Tierra – Programa Uruguay Sustentable. pp16. Recuperado de: <https://www.redes.org.uy/wp-content/uploads/2005/08/pesscadoc.pdf>. (consultado: 6 de agosto 2017)
- NIEPU. (2017). Propuesta y Plan de Trabajo del Núcleo Interdisciplinario para Estudios de la Pesca en Uruguay correspondiente al período 2017 – 2019. Montevideo: Espacio Interdisciplinario – UdelaR.
- Sturgeon, T. (2011). De cadenas de mercancías (commodities) a cadenas de valor: construcciones teóricas en una época de globalización en *Frontiers of Commodity Chain Research*, editado por Jennifer Bair – University of Stanford (2008). Recuperado de: https://www.researchgate.net/publication/286852099_De_Cadenas_De_Mercancias_Commodities_A_Cadenas_De_Valor_Construcciones_Teoricas_En_Una_Epoca_De_Globalizacion (consultado: 6 de agosto 2017)

Sembrando vínculos, cosechando experiencias: El equipo interdisciplinario y las familias rurales de la Colonia Damón y Sociedad de Fomento Rural Pan de Azúcar

Asist. Lic. Nut. Adriana Cauci,

Escuela de Nutrición. Universidad de la República.
adrianacauci@nutricion.edu.uy

Asist. Lic. Nut. Florencia Muniz, Escuela de Nutrición. Universidad de la República.

Ayud. Lic. Nut. Fernanda Risso, Escuela de Nutrición. Universidad de la República.

Asist. Lic. Psic. Sandra Fraga, Facultad de Psicología. Universidad de la República.

Ayud. Marisol Barneche, Facultad de Veterinaria. Universidad de la República.

Asist. Dr. Daniela Sapriza, Facultad de Veterinaria. Universidad de la República.

Lic. Psic. Natalia Ferrari, Facultad de Veterinaria. Universidad de la República.

Lic. Trab.Soc. Belem Gandolfo, Facultad de Veterinaria. Universidad de la República.

Lic. Psic. Sofía Méndez, Facultad de Veterinaria. Universidad de la República.

Lic. Psic. Marcelo Vasconcellos, Facultad de Veterinaria. Universidad de la República.

Introducción

El equipo interdisciplinario compuesto por docentes y egresados de la Escuela de Nutrición, Facultad de Psicología y Facultad de Veterinaria desde el año 2008 viene generando diversas propuestas con colectivos rurales, enmarcadas en espacios de formación de estudiantes de estas disciplinas así como de otras. Dichas propuestas pretenden ser espacios que habiliten el abordaje desde la integralidad. La noción de integralidad ha sido concebida, al menos en la perspectiva de extensión, como la articulación de tres dimensiones complementarias: 1) la integración de las funciones de investigación, enseñanza y extensión en procesos que tienen por centro la formación crítica y humanista de los estudiantes y el abordaje de problemáticas relevantes del medio social con un fin transformador, 2) la integración de diferentes disciplinas en enfoques y equipos y abordajes interdisciplinarios de objetos de conocimiento y problemas de intervención y 3) el diálogo de saberes con los interlocutores sociales de los procesos de extensión, concebidos como sujetos transformadores de su propia realidad y no como objetos pasivos de intervenciones universitarias (Tommasino, Cano, Castro, Santos y Stevenazzi, 2010).

Desde el año 2012 comenzamos a trabajar con dos colectivos rurales, las familias de la Colonia Damón en San José, y la Sociedad de Fomento Rural de Pan de Azúcar ubicada en el Dpto. de Maldonado. Ambos espacios están constituidos por familias productoras rurales y presentan características disímiles en cuanto a su producción y organización colectiva.

La Universidad de la República se vincula con la Colonia C.A Montañó del Instituto Nacional de Colonización ubicada en el Departamento de San José, desde el año 2006. En un principio se realizaron intervenciones desde Facultad de Ciencias Sociales siendo éstas enmarcadas en las prácticas rurales de dicho servicio. En el año 2011 surgen diversas demandas de la comunidad sobre temas relacionados a las Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas de Elaboración de productos de origen artesanal, entre otras, y es a partir de dicho interés que fueron realizando talleres con colonos, los mismos fueron coordinados y llevados a cabo por la Dirección del Campo Experimental N°2 de Facultad de Veterinaria. En el año 2012 se incorporó al trabajo en la Colonia el Área de Extensión de Facultad de Veterinaria y la Escuela de Nutrición, generando una propuesta de abordaje interdisciplinario (colonos productores, estudiantes y docentes de los diversos servicios), integral e interinstitucional (UdelaR, MGAP, Instituto Nacional de Colonización). En dicho año se realizó un Diagnóstico situacional de las unidades productivas, se generó espacios de análisis y reflexión colectiva, intercambio de saberes entre las familias colonas y el grupo de estudiantes de diferentes disciplinas, mediante jornadas de trabajo con las familias productoras (vivenciales), trabajo con las escuelas rurales de la colonia y actividades recreativas de fin de año. En el 2013-2014 se trazó como objetivo inicial el propiciar la generación de un espacio interdisciplinario de docentes, estudiantes, técnicos de otras instituciones, y familias colonas, que promueva el desarrollo de la Colonia Alonso Montañó (Colonia Damón). Dicho espacio logró

consolidarse a la interna universitaria mediante la formulación de un proyecto para el fortalecimiento de trayectorias integrales “Una historia de formación conjunta en extensión rural: entrelazando saberes en la Colonia C.A Montañó”. (Cauci y otros, 2014).

Durante el 2015, se continuó con el trabajo a través de Espacios de Formación Integral, teniendo como principal objetivo rescatar la identidad de la Colonia a través de espacios de intercambio con la familia, desde lo social, productivo y alimentario. Desde el 2016, el equipo universitario en conjunto con los colonos se encontró en un proceso de sistematización crítica de la experiencia.

Paralelamente desde el año 2012 el mismo equipo de la Universidad de la República (UdelaR) viene realizando un proceso de trabajo con la directiva y las familias de la Sociedad Fomento Rural (SFR) Pan de Azúcar, Maldonado. Dicha propuesta se enmarca en un curso, el Curso de Extensión Rural, donde se han generando distintas actividades que se definen en función de la construcción de la demanda con la SFR.

El objetivo de nuestro trabajo en ambos espacios, es promover la formación integral de estudiantes, docentes, familias productoras, habilitando un espacio de trabajo interdisciplinario en forma de diálogo con todos los actores involucrados; también trabajamos el fortalecimiento del vínculo entre los enclaves universitarios, o sea, la Universidad y los distintos territorios, y buscamos iniciar procesos de construcción de nuevos aprendizajes y conocimientos, a partir de distintas problemáticas.

Desarrollo del trabajo

El enfoque del trabajo conjunto en el medio rural

El equipo interdisciplinario propone un diálogo de saberes entre las disciplinas y las familias productoras que participan en estos espacios. Partimos de una concepción donde “La interdisciplina supone además de una permeabilidad de la frontera disciplinaria, el reconocimiento de un objeto complejo e irreducible a las perspectivas teóricas que lo produjeron, aunque común a todas ellas.” (Rudolf, 2010).

La extensión rural surge en la década del cincuenta. A partir de los sesenta se distinguen dos corrientes o modelos de extensión: la difusión de innovaciones y la extensión crítica. Nuestro equipo se posiciona desde la extensión rural crítica, con Paulo Freire como referente, esta forma de hacer extensión busca, de alguna manera, reinventar la sociedad, democratizando o distribuyendo el poder en las personas, buscando a partir del diálogo de saberes la construcción de conocimientos conjuntos y viendo la educación como una práctica transformadora. Esto está directamente vinculado con la concepción de interdisciplina que nosotros tenemos.

A su vez, entendemos que una de las formas para alcanzar el Derecho a la Alimentación es la soberanía alimentaria. Esta perspectiva está muy vinculada con los principios de la extensión crítica,

del intercambio, del diálogo de saberes y con el empoderamiento de todas las personas en los territorios. La soberanía alimentaria busca el Derecho a la Alimentación sana y culturalmente aceptada y producida sostenidamente; que las propias personas sean quienes definan los sistemas agrícolas y alimentarios, situando las aspiraciones y las necesidades y las formas de vida en el centro de los sistemas agrícolas y las políticas alimentarias.

Entendemos que estos principios, de alguna manera, nos guían en nuestro quehacer con las familias.

¿Cómo trabajamos? ¿Cuáles son los dispositivos que utilizamos para llevar adelante nuestra práctica? Trabajamos con la familia. No es menor decir que trabajamos con la familia rural. Por lo general, las políticas en el medio rural siempre apuntan al productor, al propietario, al dueño del predio o al referente del mismo que, por lo general, es el hombre. Nosotros directamente trabajamos con toda la familia. No hacemos diferenciación entre mujer, hombre, joven, sino que tratamos de trabajar con toda la familia, dándole voz a cada uno de sus integrantes e integrándolos a las distintas actividades que realizamos. Esto tiene que ver con el posicionamiento al cual nos referíamos de la extensión crítica y de la soberanía alimentaria: que todas las personas de la familia puedan estar participando de las actividades y, de alguna manera, llevando adelante sus intereses.

¿Cómo trabajamos con las familias? A partir de un dispositivo que nosotros llamamos vivencial, que tiene su origen en el MST (Movimiento de Trabajadores Sin Tierra, Brasil). Se busca compartir todo el día con la familia, participando de las tareas y rutinas diarias. Entendemos que este dispositivo es clave para que los estudiantes universitarios comprendan cómo viven las personas, cuáles son esos estilos de vida y, a su vez, conocer las actividades productivas, sociales y culturales. Entendemos los vivenciales como parte fundamental de este acercamiento con el medio rural, es ahí donde se da fuertemente el diálogo de saberes.

Además, trabajamos con los colectivos rurales a través de talleres, encuentros recreativos, salidas a predios.

Compartimos con las escuelas rurales, que son enclaves muy fuertes en el medio rural. Es la institución, el Estado, dentro de un territorio. Esa vinculación que se da de pertenencia con la escuela rural es muy interesante para trabajar y es un lugar sumamente privilegiado para problematizar diversos aspectos de la ruralidad.

Hemos trabajado con distintas instituciones que se encuentran en el medio rural y participado activamente de las rondas rurales de salud.

¿Cuáles son los elementos que dan cuenta de esta postura? Además de buscar la participación de todos los integrantes de la familia; descentralizar el poder de las comisiones directivas o de algunos referentes, tratando de integrar a todas las personas de la colonia para que puedan expresar su sentir; buscamos comprender y problematizar el lugar que ocupamos en el contexto mundial, regional y local.

Develar los por qué en la producción de alimentos y sentirnos parte de un sistema, ver qué tan conformes estamos y hacia dónde queremos ir.

Reforzar la valoración de la identidad de los colectivos es clave para que estos actores puedan tener voz, participar y acceder a determinadas políticas que están dirigidas a grupos o a organizaciones de la sociedad civil.

Construir una historia, ser familia productora, ser lechero, quesero, ganadero, ser parte de la Colonia Damón o de la SFR Pan de Azúcar, tener conexiones o elementos comunes con otros. Poder hacer ese proceso es clave para el empoderamiento y para poder tomar determinadas acciones como colectivo en el medio rural.

Con los estudiantes trabajamos todos estos aspectos. También analizamos las distintas políticas y el contexto actual; trabajamos, a partir de la práctica, los distintos saberes disciplinarios, y poder sentir que el saber del otro tiene un valor distinto, pero igualmente válido. Poder trabajar con otras disciplinas es una novedad para muchos de ellos; poder entender cómo nos complementamos y cómo podemos mejorar nuestro trabajo y nuestras formas de intervención, a través de lo interdisciplinario con los estudiantes, con las familias y con los docentes que participamos.

Conclusión

Los aportes que entendemos que se están generando a partir de estos espacios y que pueden ser desarrollados aún más a partir de este observatorio son la formación de profesionales críticos, el fortalecimiento de espacios colectivos, el reconocimiento de la identidad cultural de los distintos enclaves rurales, valorar los aspectos sociales y culturales tanto como los productivos, y construir la demanda a partir de las realidades locales. Esto es clave fundamental para la generación de procesos de trabajo sostenibles en el tiempo.

Referencias

- Cano Agustín. *Integralidad en la Universidad de la República. Apuntes para el debate universitario*. [https://www.researchgate.net/publication/301354716 Integralidad en la Universidad de la R epublica Apuntes para el debate universitario](https://www.researchgate.net/publication/301354716_Integralidad_en_la_Universidad_de_la_Republica_Apuntes_para_el_debate_universitario)
- Cauci Adriana; Sapriza Daniela; Barneche Marisol; Ferrari Natalia; Mendez Sofía; Risso Fernanda; Miranda Cecilia. (2014). Una experiencia de extensión universitaria: una historia conjunta con las familias productoras lecheras y queseras de la Colonia A. Montañó. IV Congreso Nacional de Extensión Universitaria. Universidad Nacional de Rosario, Argentina. 1ras Jornadas de Extensión de Latinoamérica y Caribe. Agrupación de Universidades Grupo Montevideo (AUGM).
- Freire, P. (1984) “¿Extensión o comunicación? La concientización en el medio rural”. México: Siglo XXI.
- Marqués, Joaquín. (2011). Los procesos colectivos en el medio rural. [Consultado 13 de marzo de 2015]. Disponible en:
http://www.cnfr.org.uy/uploads/files/Los_procesos_colectivos_en_el_medio_rural.pdf
- Pichón Rivière, Enrique. (1982). El Proceso Grupal. Ed. Nueva Visión.
- Rudolf, S. (2010). La interdisciplina en los procesos de extensión. En Extensión en Obra: Experiencias, reflexiones, metodologías y abordajes en extensión universitaria (pp. 82-90). Montevideo: Programa de Formación en Extensión del SCEAM, Udelar.
- Tommasino, H. et. al. (s/d) “Extensión crítica: los aportes de Paulo Freire”. En Tommasino, H. de Hegedüs, P. ed. (2006) “Extensión: reflexiones para la intervención en el medio rural”. Montevideo: FAGRO.
- Tommasino, H., Cano, A., Castro, D., Santos, C., y Stevenazzi, F. (2010). De la extensión a las prácticas integrales. En Rectorado, La extensión en la transformación de la enseñanza: los Espacios de Formación Integral. Montevideo: Udelar.

Derecho de los trabajadores a una alimentación saludable.

Lic . Nut. Claudia Suárez

Profesora Agregada - Coordinadora del Proyecto
Escuela de Nutrición. Universidad de la República
csuarez@nutricion.edu.uy

Prof. Agdo. Lic. Nut. Raquel Palumbo, Escuela de Nutrición. Universidad de la República.

Prof. Agdo. Lic. Nut. Estela Skapino, Escuela de Nutrición. Universidad de la República.

Prof. Adj. Lic. Nut. Isabel Petronio, Escuela de Nutrición. Universidad de la República.

Asist. Lic. Nut. Soledad Castro, Escuela de Nutrición. Universidad de la República.

Asist. Lic. Nut. Analía Toledo. Escuela de Nutrición. Universidad de la República.



Observatorio

del Derecho a la Alimentación
en América Latina y el Caribe



Introducción

El proyecto “Derecho de los trabajadores a una alimentación saludable” surge en el año 2009 a iniciativa de docentes del Departamento de Administración de Servicios de Alimentación y Nutrición de la Escuela de Nutrición de la Universidad de la República (UdelaR). Con el transcurso de los años se han incorporado al equipo de trabajo, docentes de los Departamentos de Nutrición Poblacional, Nutrición Clínica, Educación y de la Unidad del Nivel Profesional y estudiantes de los diferentes niveles de la Licenciatura en Nutrición. El desarrollo de las líneas de trabajo que responden al proyecto ha demandado la coordinación y el trabajo conjunto con estructuras académicas, administrativas y de cogobierno de otros Servicios Universitarios, además de organismos del Estado, empresas y organizaciones sindicales y sociales.

El propósito de este proyecto es contribuir a la calidad de vida de los trabajadores uruguayos a partir de la defensa del derecho a una alimentación saludable en general y en particular, en el ámbito laboral.

Tiene por objetivos:

- ☐ generar conocimiento de la situación alimentaria y nutricional de los trabajadores.
- ☐ sensibilizar a trabajadores, empresarios y a la sociedad en su conjunto sobre los beneficios de una alimentación adecuada para la salud, el rendimiento laboral y el desarrollo nacional.
- ☐ capacitar en los principios de una alimentación saludable en el entorno de trabajo, estimulando la creación de ambientes laborales que contribuyan al derecho de la alimentación.
- ☐ en el desarrollo de la temática, avanzar en la integralidad de las funciones universitarias, incorporando a las actividades de enseñanza, las de investigación y las de extensión.

Son beneficiarios directos del proyecto los propios trabajadores e indirectos las comunidades vinculadas a los trabajadores, los empleadores y la sociedad en su conjunto. Asimismo, esta propuesta de formación integral beneficia a estudiantes, docentes y graduados de la Escuela de Nutrición al permitirles profundizar el conocimiento de la temática “Alimentación de los trabajadores” y mejorar el abordaje nutricional de una colectividad con características alimentarias-nutricionales particulares.

Desarrollo de la propuesta

El proyecto toma como referencia los fines de la UdelaR, expresados en el Artículo 2º de la Ley Orgánica (República Oriental del Uruguay. Ley Orgánica de la Universidad de la República Nº 12.549, 1958), que declara que la Universidad debe “...impulsar y proteger la investigación científica...y contribuir al estudio de los problemas de interés general y propender a su comprensión

pública; defender los valores morales y los principios de justicia, libertad, bienestar social, los derechos de la persona humana....”.

En Uruguay, los trabajadores constituyen aproximadamente el 64% de la población total. Esta población cumple un rol social y económico muy importante por su responsabilidad en la generación de los bienes y servicios que la sociedad requiere para su desarrollo y por su contribución al progreso nacional. Este valioso aporte justifica que los temas “salud de los trabajadores” y “alimentación de los trabajadores” sean considerados parte de “los problemas de interés general” que los universitarios debemos abordar para ofrecer al país las soluciones que requiere para mejorar la salud y la productividad de su principal capital.

Los trabajadores pueden considerarse un grupo de “población vulnerable” desde el punto de vista sanitario. A las enfermedades que, generalmente aparecen y desarrollan en la etapa adulta del ciclo de vida, se suman otras, producto de la exposición al ambiente laboral.

A nivel mundial, las enfermedades no transmisibles (ENT), fundamentalmente la enfermedad cardiovascular, diabetes, cáncer y enfermedades respiratorias crónicas son responsables del 70% de las muertes y más de un tercio de éstas se originan en la edad laboral (entre 30 y los 69 años). En Uruguay, el 87% de la carga global de enfermedades se explica por las ENT. Además de ocasionar distintos tipos de discapacidad en la población trabajadora, provocan muertes prematuras, que impactan negativamente en el desarrollo social y económico del país.

En referencia a la relación salud - condiciones de trabajo, la exposición a agentes nocivos en el ambiente laboral, puede agravar las ENT que padecen los trabajadores y causar otros problemas de salud que guardan relación directa con las condiciones en las que se desarrolla el trabajo, como es el caso de los accidentes laborales y las enfermedades profesionales.

Estudios han demostrado que los trabajadores están más expuestos a las ENT que la población en general; a los clásicos factores de riesgo (alimentación insana, tabaquismo, alcoholismo, sedentarismo), se suman factores organizacionales que influyen significativamente en el estilo de vida (la alimentación en el trabajo, trabajo nocturno, trabajo rotativo, estrés, multiempleo, permanecer sentado durante muchas horas). En la actualidad se considera al centro de trabajo como uno de los ambientes obesogénicos de mayor trascendencia dado que la rutina laboral puede llevar al sedentarismo y a una alimentación inadecuada, provocando obesidad y ENT.

Por otro lado, los trabajadores que padecen ENT son más susceptibles a sufrir lesiones por accidentes laborales y agravamiento de las enfermedades profesionales.

La condición de “población vulnerable” también está referida a la situación del trabajador con respecto a la seguridad alimentaria. Además de las necesidades nutricionales específicas por edad, sexo, actividad física y situación fisiológica y de salud, los trabajadores presentan demandas nutricionales particulares en virtud de la actividad laboral que desarrollan.

La población trabajadora permanece, en general, una tercera parte de su tiempo o más en el lugar de trabajo. De acuerdo a estudios realizados a nivel nacional e internacional, la mayoría de los trabajadores consumen entre dos y tres comidas en el lugar de trabajo y las condiciones laborales limitan el acceso, la disponibilidad, el consumo y la utilización de los alimentos.

Retomando el Artículo 2º de la Ley Orgánica, que cita que la Universidad debe defender “..los derechos de la persona humana..”, este proyecto aborda el derecho humano a la salud, al trabajo, a la información y a la alimentación. El derecho a la información es fundamental para ejercer el derecho al trabajo, la salud y a la alimentación.

En cuanto a la alimentación, es un derecho esencial que permite el goce de los demás derechos humanos y sin lugar a dudas, es un factor que condiciona la vida por ser determinante del desarrollo físico, intelectual y emocional de las personas.

En relación al Derecho a la Alimentación de los trabajadores, la Organización Internacional del Trabajo (OIT), organismo especializado de la Organización de Naciones Unidas en la promoción de la justicia social, el reconocimiento de las normas fundamentales del trabajo y la mejora de las condiciones laborales en el mundo, expresa que “La alimentación adecuada constituye un derecho humano básico y, sin embargo, a menudo ha sido ignorada en el contexto de los derechos del trabajo”. Asimismo destaca la importancia de la alimentación en el espacio de trabajo, señalando que “es la base esencial de una fuerza de trabajo productiva y, no obstante, llama la atención la poca importancia que se le presta en el contexto de la mejora de la productividad y la competitividad empresarial”. (OIT, 2012)

También la OIT se manifiesta en relación a la alimentación de calidad y sus beneficios, declarando que “El suministro de comidas de calidad adecuada en el trabajo es una solución en la que todos ganan: gana el gobierno, ganan los empleadores y ganan los trabajadores” (Wanjek. C., 2005).

Más allá de las múltiples manifestaciones sobre el impacto de una adecuada alimentación en la salud y el trabajo, como lo expresa la OIT, al día de hoy el Derecho a la Alimentación de los trabajadores continúa postergado.

Investigaciones realizadas, en el marco de este proyecto ofrecen evidencia de esta situación.

Entre los hallazgos, se destaca que los trabajadores omiten algunos de los tiempos de comida que deben realizar en el día para cumplir con una alimentación de calidad, consumen entre dos o tres comidas en el trabajo, son pocos los trabajadores que toman un desayuno completo y en general inician la jornada laboral con infusiones (café, té, mate) que no aportan la energía necesaria para responder adecuadamente a las demandas físicas y mentales del trabajo.

En cuanto a las colaciones incluyen en general, infusiones, refrescos azucarados y panificados. El almuerzo se compone fundamentalmente de carnes, fiambres, cereales y alimentos

ultraprocesados. Esta selección de alimentos implica un importante consumo de sodio, azúcares simples y grasas saturadas. La ingesta de frutas, verduras y pescado no se adecua a las recomendaciones de una alimentación saludable. (Suárez, C., Echegoyen, A. , Cerdeña, M., Perrone, V. & Petronio , I., 2011).

Muchos trabajadores comen en el puesto de trabajo y el tiempo dedicado al almuerzo, es en general de diez a quince minutos (Suárez, C., et al, 2011). La legislación uruguaya no se ha expedido hasta el momento sobre el tiempo a brindar para la alimentación en el trabajo. La Organización Mundial de la Salud recomienda que se programe una hora fija para comer y que se dedique un mínimo de 40 minutos para consumir cualquiera de las comidas principales (almuerzo o cena), tiempo que podrá ser mayor si el lugar destinado al consumo de alimentos está alejado del lugar de trabajo. Los trabajadores uruguayos que, en su jornada laboral tienen derecho a 30 minutos de descanso, sólo usan un tercio o la mitad del tiempo disponible para el consumo de alimentos.

Entre las condiciones vinculadas al trabajo que afectan el consumo de alimentos y la calidad de la dieta se identifican la disponibilidad y el costo de los alimentos, las características del espacio usado para comer y la organización de las actividades laborales.

Algunos trabajadores no tienen acceso físico ni económico a una alimentación suficiente, inocua y nutritiva. En ocasiones, las comidas ofrecidas en los centros de trabajo no están al alcance de las posibilidades económicas de los trabajadores o su calidad nutricional atenta contra el plan de seguir una alimentación saludable.

En otros casos, las condiciones edilicias, ambientales, de seguridad, higiene y confort del lugar donde se consumen los alimentos vulneran el derecho al consumo adecuado de los alimentos. (Suárez, C., et al, 2011)

NORMATIVA NACIONAL VINCULADA A LA ALIMENTACIÓN DE LOS TRABAJADORES

Nuestro país cuenta con disposiciones legales y reglamentarias vinculadas a la protección de la salud y la vida de los trabajadores donde se establecen las condiciones que deben ofrecer los empleadores para la alimentación en los lugares de trabajo. Los Decretos N° 406/88 (aplicable a los establecimientos públicos y privados de carácter industrial, comercial o de servicio), el N° 125/014 (aplicable a la industria de la construcción), el N° 372/99 (aplicable a la actividad forestal) y N° 321/009 (aplicable al ámbito agropecuario), que reglamentan la Ley N.º 5.032 sobre prevención de accidentes de trabajo y toman parte la Recomendación N°102 de la OIT (Organización Internacional del Trabajo, 1956) expresan que los establecimientos donde se cumplan jornadas de trabajo con régimen de horario continuo, deben facilitar un local para la instalación de un comedor, destinado exclusivamente al consumo de comidas; debe estar construido con materiales estables y de fácil limpieza, contar con adecuada iluminación y ventilación y estar dotado de agua potable y mobiliario

(mesas y sillas) en cantidad suficiente. Estas condiciones generan beneficios físicos y psicológicos en los trabajadores, haciendo posible que descansen, se alimenten, establezcan vínculos con los compañeros, liberen tensiones y se alejen del puesto de trabajo durante su período de descanso.

Por otra parte, en estos Decretos, se establece que los centros de trabajo deben proporcionar medios para conservar (refrigerar y calentar) las comidas. Estos equipos contribuyen a preservar la calidad sensorial y sanitaria de las preparaciones y prevenir las enfermedades transmitidas por la contaminación de los alimentos. La disponibilidad de éste equipo es un factor determinante al momento de seleccionar los alimentos y preparaciones que se consumen en el trabajo.

Con respecto al suministro de comidas por parte de los empleadores la normativa uruguaya no recoge las recomendaciones de la OIT referidas a la alimentación que se debe ofrecer a los trabajadores y su calidad nutricional.

Nuestra jurisprudencia solamente presenta dos leyes relacionadas a este tema. El Artículo 56 de la Constitución de la República (1967) dictamina “toda empresa cuyas características determinen la permanencia del personal en el respectivo establecimiento, estará obligada a proporcionarle la alimentación y alojamiento adecuados, en las condiciones que la ley establecerá”.

Por otro lado, el Estado Uruguayo, según lo establecido en el Artículo 167 de la Ley 16.713 de 1995, recompensa con exoneraciones fiscales a las Empresas que ofrecen alimentación a sus empleados.

PRINCIPIOS DEL PROYECTO Y PRINCIPALES LÍNEAS DE TRABAJO

El proyecto “Derecho de los trabajadores a una alimentación saludable” adopta los principios de la Estrategia de Promoción de Salud en el lugar de trabajo (Organización Panamericana de la Salud/ Organización Mundial de la Salud, 2000) que, tomando como plataforma el lugar de trabajo, desarrolla programas dirigidos:

- ☐ al desarrollo de habilidades, responsabilidades y actitudes positivas para el cuidado y gestión de la salud a nivel individual y colectivo, fundamentadas en estilos de trabajo y de vida saludables.
- ☐ la creación de entornos de trabajo saludables para ayudar a trabajadores e instituciones a ejercer un mayor control sobre los determinantes de la salud y así poder mejorarla.

Experiencias desarrolladas a nivel mundial, han demostrado que los Programas que ayudan a los trabajadores a tomar decisiones informadas respecto a la alimentación y a mantenerse físicamente activos, reducen efectivamente los factores que pueden atentar en contra de la salud incluyendo los daños profesionales y las ENT, aumentan la esperanza de vida de la población involucrada y fortalecen la voluntad de emprender un proyecto de vida más saludable.

Las líneas de trabajo del Proyecto son:

- ☐ investigaciones para conocer la situación alimentaria nutricional de los trabajadores.
- ☐ capacitación de empleados y empleadores del sector público y privado.
- ☐ asesoramiento a empleadores y sindicatos.
- ☐ intervenciones en servicios de alimentación dirigidos a trabajadores.
- ☐ sistematización de la información recopilada y difusión de los resultados.

RESPONSABILIDADES EN LA CONSTRUCCIÓN DEL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN DE LOS TRABAJADORES

La construcción del derecho a alimentación de los trabajadores debe ser compartida por todos los actores que están implicados en el tema: el gobierno, los empleadores, los sindicatos e inclusive la UdelaR.

En el caso del gobierno, es necesario fortalecer el marco jurídico para garantizar la seguridad alimentaria de los trabajadores, velar por su cumplimiento, incentivar a las empresas a mejorar la alimentación de sus empleados, implementar programas sanitarios que aborden la salud de los trabajadores desde un enfoque holístico y promover espacios para sensibilizar sobre la necesidad de que este tema sea incorporado a la agenda de trabajo bipartito.

Los empleadores están legalmente obligados a minimizar los riesgos sobre la salud y la seguridad de sus trabajadores y de proveer un entorno laboral seguro y saludable. Para avanzar en la construcción del Derecho a la Alimentación en el contexto laboral lo primordial es que las empresas incorporen, a sus planes de seguridad y salud, programas de promoción de salud que incluyan la temática “alimentación de los trabajadores”, ofrezcan condiciones organizativas y estructurales para que los empleados puedan ejercer su Derecho a la Alimentación y faciliten el acceso a una oferta alimentaria saludable y acorde a la capacidad de pago de la fuerza laboral.

En cuanto a los trabajadores y los sindicatos, es fundamental, en primera instancia, reconocer la “alimentación saludable” como un derecho del trabajador. Al día de hoy, muchos trabajadores desconocen que los empleadores deben ofrecer agua potable y un comedor apropiado para la alimentación de sus empleados. El desconocimiento de las responsabilidades del empleador no permite actuar en defensa de los derechos. Las organizaciones sindicales deben incluir en sus programas de formación los principios de una alimentación adaptados a las distintas realidades laborales, difundir la normativa nacional en relación al tema, controlar su cumplimiento e incorporar la “alimentación laboral” en la agenda de la negociación colectiva.

La Universidad tiene la responsabilidad de generar conocimiento científico en el tema, formar profesionales que puedan intervenir en los ambientes laborales, asesorar y trabajar junto con sindicatos, empresas y sectores del gobierno para hacer realidad el derecho de los trabajadores a una alimentación saludable.

Referencias

- Ministerio de Salud Pública (2013). 2ª Encuesta Nacional de Factores de Riesgo de Enfermedades No Transmisibles. Montevideo, Uruguay.
- Organización Internacional del Trabajo. (1956). *Recomendación 102 sobre los servicios sociales*. Ginebra, Suiza: Organización Internacional del Trabajo. Recuperado de http://www.ilo.org/dyn/normlex/es/f?p=NORMLEXPUB:12100:0::NO::P12100_ILO_CODE:R102.
- Organización Internacional del Trabajo. (2012). *Un enfoque integral para mejorar la alimentación y la nutrición en el trabajo: Estudio de empresas chilenas y recomendaciones adaptadas*. Santiago de Chile, Chile. Organización Internacional del Trabajo. [Citado septiembre de 2016]. Disponible en http://www.ilo.org/santiago/publicaciones/WCMS_201138/lang-es/index.htm.
- Organización de las Naciones Unidas. (1948). Declaración Universal de los derechos humanos. Artículo 25. Ginebra. Suiza. Disponible en: http://www.un.org/es/documents/udhr/UDHR_booklet_SP_web.pdf
- Organización Panamericana de la Salud. (2000). *Estrategia de Promoción de la salud en los lugares de trabajo de América Latina y el Caribe: Anexo N° 6- Documento de Trabajo*. Costa Rica: Organización Mundial de la Salud. Disponible en http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/doc_ops_fortalecimento_promocao_da_saude.pdf.
- República Oriental del Uruguay. Ley Orgánica de la Universidad de la República N° 12.549 (Diario Oficial 29.10.58). Compilación de Normas relacionadas con la administración de personal de la Universidad de la Republica, 2016.
- República Oriental del Uruguay. Poder Legislativo (1967). Constitución de la República. Disponible en: <https://parlamento.gub.uy/documentosyleyes/constitucion>
- República Oriental del Uruguay. Poder Legislativo (1995). Ley 16713. Artículo 167. Disponible en: <https://parlamento.gub.uy/documentosyleyes/constitucion>
<https://www.impo.com.uy/bases/leyes/16713-1995R>
- República Oriental del Uruguay. Poder Ejecutivo. (1988) Decreto N° 406/88 Prevención de accidentes de trabajo. Disponible en: <https://www.bps.gub.uy/bps/file/10702/21/dec.-406-88-condiciones-y-ambiente-de-trabajo.pdf>
- República Oriental del Uruguay. Poder Ejecutivo. (2014). Decreto N° 125/014. Disponible en: <https://www.bse.com.uy/wps/wcm/connect/647a0f19-2f8a-4b90-9bff-67c12591d7ea/DECRETO125.014.pdf?MOD=AJPERES>
- República Oriental del Uruguay. Poder Ejecutivo. (1999) Decreto N° 372/99 Regulación de las empresas forestales. Disponible en: <https://www.mtss.gub.uy/documents/11515/9dd57a04-76ae-4eb0-80d8-68bdb12b575f>
- República Oriental del Uruguay. Poder Ejecutivo. (2009) Decreto N° 321/009. Reglamentación del Convenio Internacional de Trabajo N° 184 sobre la Seguridad y Salud en la agricultura. Disponible en: <https://www.impo.com.uy/bases/decretos/321-2009>
- República Oriental del Uruguay. Poder Legislativo. (1914). Ley N° 5.032. Accidentes de Trabajo. Medidas de Prevención. Disponible en: <https://www.impo.com.uy/bases/leyes/5032-1914>
- Suárez S, Claudia, Echegoyen R, Andrea, Cerdeña Ch, María, Perrone P, Verónica, & Petronio P, Isabel. (2011). ALIMENTACIÓN DE LOS TRABAJADORES DEPENDIENTES RESIDENTES EN MONTEVIDEO Y CIUDADES CERCANAS. *Revista chilena de nutrición*, 38(1), 60-68. Disponible en: <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182011000100007>
- Wanjek. C. (2005). "La alimentación en el trabajo: soluciones laborales para la desnutrición, la obesidad y las enfermedades crónicas". Ginebra. Suiza. Organización Internacional del trabajo.
- Aranceta Bartrina, J. Serra Majem. Ll. (2012). ALIMENTACIÓN Y TRABAJO. Madrid. España. Editorial Panamericana.

Proyecto de Extensión de Nutrición en Salud Mental: Acciones para el ejercicio del Derecho a una Alimentación Adecuada.

Mg. Lic. Nut. Andrea Echegoyen

Profesor Adjunto – Coordinadora del Proyecto.
Escuela de Nutrición. Universidad de la República
echegoyenandrea@yahoo.es

Prof. Adj. Mg. Lic. Nut. Isabel Petronio. Escuela de Nutrición. Universidad de la República.

Prof. Agdo. Mg. Lic. Psic. Ana Ibáñez. Escuela de Nutrición. Universidad de la República

Asist. Lic. Psic. Rita Barboza. Escuela de Nutrición. Universidad de la República

Lic. Psic. Ignacio Porras. Centro de Rehabilitación Psicosocial Sur Palermo

Mg. Lic. Nut. Carlos Irigaray. Centro de Rehabilitación Psíquica Dr. A. Martínez Visca

Dra. Psiq. Gabriela López. Centro de Rehabilitación Psicosocial Pando



Observatorio

del Derecho a la Alimentación
en América Latina y el Caribe



Introducción:

El Proyecto de Extensión de Nutrición en Salud Mental se originó en el año 2013. Desde su inicio, el equipo de trabajo estuvo conformado por estudiantes de la licenciatura en nutrición y docentes (Licenciados en Nutrición y Licenciados en Psicología) de la Escuela de Nutrición. A medida que el proyecto transcurre, se fueron incorporando los profesionales de los Centros de Rehabilitación Psicosocial (CRP): CRP Sur Palermo, CRP Dr. A. Martínez Visca y CRP Pando.

Los beneficiarios del proyecto son jóvenes y adultos que padecen esquizofrenia y que se encuentran en un proceso de rehabilitación psicosocial.

La esquizofrenia es un trastorno mental grave que afecta a más de 21 millones de personas en todo el mundo. Se caracteriza por una distorsión del pensamiento, de las percepciones, de las emociones, del lenguaje, de la conciencia de sí mismo y de la conducta. Se asocia a una discapacidad considerable, que puede afectar el desempeño educativo, laboral y los cuidados personales, como la alimentación. A menudo sufren la estigmatización y discriminación de la sociedad, siendo una de las trascendentes dificultades con las que se tropiezan las personas que padecen esquizofrenia y sus familiares. Incluso el estigma internalizado o autoestigma es otra dificultad que entorpece su recuperación.

Un pilar fundamental del tratamiento de esta enfermedad es el farmacológico. Muchos de los psicofármacos utilizados, en especial los antipsicóticos atípicos, tienen implicancias metabólicas tales como: ganancia de peso, aumento del apetito, dislipemias y riesgo de desarrollar hiperglicemias y diabetes. Además se agrega, que la mayoría de las personas con esquizofrenia tienen una disminución de la actividad física y son grandes fumadores. La Organización Mundial de la Salud estima que las personas con esquizofrenia tienen entre 2 y 2,5 veces más probabilidades de morir a una edad temprana por enfermedades cardiovasculares, metabólicas e infecciosas.

Otro aspecto del tratamiento, son las estrategias psicosociales. En la actualidad hay evidencia acerca de la eficacia resultante de la combinación e integración de los tratamientos biológicos y psicosociales en los pacientes con esquizofrenia. Los enfoques psicosociales implican no sólo la necesidad de evaluar los factores psicopatológicos sino también los funcionales, como el cuidado personal y ocupacional, así como la calidad de vida.

La UNESCO, en el artículo 24 de su Declaración Universal sobre Bioética y Derechos Humanos (UNESCO, 2005) hace énfasis que existen circunstancias como: enfermedad, discapacidad, otras circunstancias personales, condiciones ambientales y recursos limitados que pueden volver vulnerables a las personas, familias, grupos, comunidades y poblaciones (Solbakk, 2011, p. 89-90). El equipo de este proyecto considera que las personas que padecen esquizofrenia tanto por la propia enfermedad y sus consecuencias, como por el tratamiento con psicofármacos, constituyen una población vulnerable.

En este sentido, este proyecto tiene la finalidad de fortalecer el Derecho a la Alimentación Adecuada en este grupo de población.

Desarrollo de la propuesta

Para cumplir con la finalidad de este proyecto, se formularon los siguientes objetivos:

- Promover hábitos alimentarios saludables en jóvenes y adultos que padecen esquizofrenia y que se encuentran en un proceso de Rehabilitación Psicosocial, y de esta forma contribuir a mejorar la calidad de vida y favorecer la inclusión social.
- Sensibilizar a los estudiantes en la comprensión de las enfermedades mentales desde una perspectiva ética, que les permita el abordaje de las personas que la padecen.

Para dar cumplimiento a éstos se llevaron adelante una serie de etapas:

La primera etapa fue la de sensibilización, que tuvo como propósito acercar a los estudiantes a la esquizofrenia, cómo enfrentarse a ésta y sensibilizarlos para abordar a las personas que la sufren, sin estigmas, ni prejuicios. Permitió el desarrollo integral de los estudiantes mediante un compromiso social y ético con ésta población. Las acciones realizadas en ésta etapa estuvieron dirigidas por el equipo del proyecto y técnicos de los CRP.

Luego se pasó a la etapa de socialización, la meta en este caso fue generar un vínculo de respeto y confianza entre los usuarios, estudiantes y técnicos del proyecto. La participación activa en las actividades habituales de los CRP, como: talleres de expresión plástica, estimulación cognitiva, gastronomía, teatro, entre otros, permitió conocer los intereses y expectativas de los usuarios en relación a las temáticas de alimentación y nutrición.

Posteriormente se procedió a la etapa de diagnóstico alimentario nutricional. Constituyó un valioso insumo para planificar las actividades educativas. En todos los años los resultados de la valoración del estado nutricional fueron similares, destacándose la prevalencia de malnutrición por exceso. En cuanto a los hábitos alimentarios, gran parte de los usuarios encuestados no realizaban el desayuno. Manifestaron un bajo consumo de frutas y verduras y una alta ingesta de hidratos de carbono complejos y azúcares simples, principalmente a expensas de incluir amiláceos y bebidas azucaradas. También se detectó un consumo frecuente de alimentos ricos en grasas saturadas y grasas trans.

Se entiende que la prevalencia de sobrepeso y los hábitos alimentarios identificados, sumado a los efectos metabólicos de los psicofármacos, incrementan el riesgo de desarrollar enfermedades metabólicas y cardiovasculares en este grupo de población.

Por lo tanto ante esta situación, se priorizó desarrollar actividades educativas.

En esta etapa de educación alimentario nutricional se trabajaron las siguientes temáticas:

- Importancia de realizar un desayuno saludable.
- Beneficios del consumo de frutas y verduras.
- Efectos y riesgos del consumo de alimentos ricos en azúcares simples y grasas.
- Estado nutricional.
- Buenas prácticas de higiene de los alimentos.

Se destaca que la selección y enfoque de los temas, se efectuó mediante la construcción colectiva del Derecho a una Alimentación Adecuada y basándose en el derecho que tienen las personas a la información. Con el propósito de lograr una mayor participación, las actividades educativas se integraron a los talleres habituales de los CRP, como ser: expresión plástica, estimulación cognitiva, calidad de vida y gastronomía. Se utilizó una metodología participativa y se diseñaron materiales didácticos para favorecer una mayor comprensión de los contenidos.

Desde el año 2013 a la fecha la cantidad de beneficiarios asciende a 110 y el número de estudiantes integrantes del proyecto creció año a año, siendo un total de 17¹ los que participaron del mismo.

Entre las fortalezas identificadas se destacan:

- Instancias de acercamiento y sensibilización a la problemática de la esquizofrenia.
- Socialización con los usuarios integrándose previamente a los talleres que se desarrollan habitualmente en los Centros.
- Comunicación fluida entre todos los integrantes del equipo del Proyecto.
- Participación y apoyo de los equipos de los CRP en la planificación, organización y ejecución de las actividades educativas.
- Alto grado de compromiso de los estudiantes con los usuarios.
- Muy buena integración de los estudiantes y los usuarios.
- Espacio de intercambio para socializar y analizar la experiencia, coordinado por los licenciados en psicología del equipo de trabajo.

Conclusiones:

Las actividades realizadas fueron planificadas de acuerdo a los intereses de los usuarios y valoración del equipo del Proyecto, entendiendo que las mismas estuvieron focalizadas en mejorar la calidad de vida desde una postura ética y altamente comprometida de todos los integrantes del equipo.

¹ Nombres de los estudiantes que han participado (2013-2017) Mariana Pelayo, Luis Gallo, Leila Molina, Luisa Aquino, Mercedes Fernández, Alejandra Olivera, Sthepanie Heguy, Silvina Zabala, Natalia Rodríguez, Lucía Ramos, Valentina Rego, Manuel Álvarez, Romina Montero, Andrea Martínez, Rodrigo Cabrera, Evelyn Pastorino y Tatiana Iturburu

Se entiende que la prevalencia de sobrepeso y los hábitos alimentarios identificados, sumado a los efectos metabólicos de los psicofármacos, incrementan el riesgo de desarrollar enfermedades metabólicas y cardiovasculares en estas personas, haciendo más vulnerable a ésta población. Ante este escenario, es esencial que se continúen desarrollando acciones que promuevan la construcción del Derecho a una Alimentación Adecuada en las personas que padecen trastornos esquizofrénicos.

Referencias:

- Casarotti, H., Pardo, V., Labahrte, A., Labraga, P., Valiño, G., Fernández, M., Ruiz, A., Caetano, C., Pazos, M., Martínez, M. (2003). Pautas actuales del tratamiento de los trastornos psicóticos. Revista de Psiquiatría del Uruguay. Vol. 67. Nº 1, pp. 76-110.
- Organización Mundial de la Salud. Trastornos Mentales. Fecha de consulta: 20 de octubre de 2016. Disponible en: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs396/es/>
- Rebolledo, S., Lobato, M.J., (2008). Cómo afrontar la esquizofrenia. Madrid, España. Aula Médica.
- Rojas, P., Poblete, C., Orellana X., Rouliez, K., Liberman, C. (2009). Alteraciones Metabólicas asociadas al uso de terapia antipsicótica. Chile. Revista Médica de Chile. Vol. 137. pp. 106-114.
- Saldívar, A. Lin, D., Sosa, J. (2009). Enfermedad Psiquiátrica y Síndrome Metabólico. Énfasis en el trastorno esquizofrénico. México. Revista Médica del Hospital General de México. Vol. 72. Nº1, pp. 41-49.
- Solbakk, J.(2011) Vulnerabilidad: ¿un principio fútil o útil en la ética de la asistencia sanitaria? Revista Redbioética/UNESCO, año 2, 1(3), pp. 89-101.

Espacio de Formación Integral (EFI) “Intervenir para Aprender. Aportes universitarios al proceso socio - educativo en la Unidad N°6 Punta de Rieles

Asist. Lic. Nut. María Noel Acosta, Escuela de Nutrición. Universidad de la República.

Asist. Lic. Nut. Ana Laura Meroni, Escuela de Nutrición. Universidad de la República.



Introducción

El Espacio de Formación Integral (EFI) “Intervenir para aprender. Aportes universitarios al proceso socioeducativo en la Unidad N° 6 - Punta de Rieles” (IPA), constituye un dispositivo que conjuga las distintas funciones de la Universidad de la República (Udelar), mediante intervenciones orientadas a las personas privadas de libertad (PPL) en la unidad de internación N°6 de Punta de Rieles (U6) y a estudiantes universitarios de distintas carreras.

En este sentido, dicha experiencia tiene como objetivo contribuir a la disminución de la situación de vulnerabilidad de las PPL de la U6, a través de instancias de formación que aporten herramientas para su reinserción y contribuyendo a revertir procesos de exclusión social. Al mismo tiempo pretende promover un espacio de formación de los estudiantes universitarios y de generación de conocimiento socialmente pertinente.

Las distintas acciones que se desarrollan en este marco son llevadas adelante por un equipo interdisciplinario integrado por docentes procedentes de distintos servicios de la Udelar: Facultad de Agronomía (Ing. Beatriz Bellenda), Programa Integral Metropolitano (PIM) (Lic. Analía Rivero, Lic. Leticia Folgar y Dr. Rodrigo García) y Escuela de Nutrición (Lic. Nut. María Noela Acosta, Lic. Nut. Ana Laura Meroni y Lic. Nut. Raquel Palumbo).

Desarrollo de la experiencia

Este EFI surge en el año 2011 a partir de un pedido de la U6 a Facultad de Agronomía, para la creación y desarrollo de huertas. Dado que la U6 se encuentra ubicada en la zona de inserción del PIM, este Programa participa del proyecto desde sus inicios junto con las Facultades de Agronomía y Ciencias Sociales, mediante el desarrollo de acciones centradas en dos líneas de trabajo: productivo y educativo. Posteriormente, en el 2013 se integra la Escuela de Nutrición por lo que a este dispositivo de intervención se suma el eje de trabajo alimentario-nutricional.

Las principales características de este EFI se basan en el desarrollo de acciones interdisciplinarias destinadas a abordar distintas situaciones vinculadas al contexto de encierro en la U6, a través de prácticas integrales de enseñanza, aprendizaje, extensión e investigación.

En este marco, el Derecho a la Alimentación y la Seguridad Alimentaria de la PPL han sido un importante foco hacia donde se han orientado las acciones, dado que la consecución de este Derecho fundamental se halla altamente vulnerada en los contextos de encierro. Al mismo tiempo, de acuerdo con Ley N° 14.470 del Sistema de Normas sobre Reclusión Carcelaria, Cap. II, Art. 24, (República Oriental del Uruguay, año 1975) de nuestro país, los reclusos deben ser provistos de “alimentación de buena calidad e higiénica preparación, la cual poseerá las cualidades nutritivas necesarias para el mantenimiento de sus fuerzas” (...)

Desde esta perspectiva, las metas propuestas desde el EFI son:

- Sensibilizar sobre la producción y manipulación de alimentos desde una perspectiva de derechos.
- Fortalecer proyectos y procesos grupales vinculados a la mejora en la producción, utilización y destino de los alimentos a través del aporte de herramientas desde distintas disciplinas

universitarias.

Para la consecución de estas metas, se han llevado adelante distintas acciones organizadas en una línea de trabajo agroalimentaria, dentro de las que se destacan:

- Curso de Producción Agroecológica, el cual tiene como objetivo contribuir a la formación en agroecología de las PPL y los estudiantes universitarios. Este curso se desarrolla desde el 2012 hasta la actualidad, obteniendo como principales resultados la formación y el acompañamiento del trabajo de las PPL que se desempeñan en las quintas, viveros, invernáculos y vermicompostaje; elaboración de diagnósticos y recomendaciones de mejoras de las huertas y la producción de alimentos, así como la organización de jornadas de difusión y venta de los alimentos producidos.
- Curso de Manipulación de Alimentos, cuyo principal objetivo es promover la formación en buenas prácticas de manufactura de alimentos de las PPL que manipulan de alimentos y de los estudiantes universitarios, de acuerdo con las exigencias establecidas por la Intendencia de Montevideo. Este curso se llevó a adelante en los años 2013 y 2016, logrando la formación de PPL y estudiantes universitarios y la obtención del carné de manipuladores expedido por la Intendencia de Montevideo por parte de las PPL.
- Diagnóstico del Servicio de Alimentación de la U6, llevado adelante en los años 2014 y 2015, el cual buscó brindar información concreta sobre el funcionamiento y la organización de este sector, para la mejora de la calidad de la alimentación allí elaborada. Este trabajo fue desarrollado por estudiantes de la Escuela de Nutrición en el marco del curso de Administración en Servicios de Alimentación y el Taller de Gestión de la Producción Colectiva de Alimentos. Como resultado se elaboró un informe dirigido a las autoridades de la U6, en el cual se detallaron las características de la planta física, los recursos humanos, las condiciones higiénico-sanitarias, cotejando el estado de las mismas con la normativa vigente para la correcta manipulación de alimentos y la seguridad de los trabajadores (PPL); ofreciendo también una serie de sugerencias de mejora de las condiciones encontradas.
- Investigación sobre la valoración del estado nutricional de las PPL y evaluación cualitativa de la alimentación ofrecida por la U6 en el año 2015, trabajo desarrollado por estudiantes del Nivel Profesional de la carrera de Licenciatura en Nutrición.

Estas acciones contribuyen al logro del Derecho a la Alimentación, en la medida que se estimula y se forma a las personas hacia la producción agroecológica de los alimentos, así como también se comparten conocimientos y herramientas para la mejorar la producción inocua de alimentos.

Las acciones desarrolladas y los resultados obtenidos en la U6, no pueden ser replicados y generalizados a otras unidades de reclusión, ya que dicha institución tiene características particulares.

Referencias

República Oriental del Uruguay. Ministerio del Interior (1975). Ley Sistema de normas sobre la N°14470. Capítulo II, Artículo 24. del N°14.470. Disponible en <https://parlamento.gub.uy/documentosyleyes/leyes/ley/14470>.

Educación en y para la Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional en el Medio Rural de Tacuarembó.

Lic. Nut. Elena Ongay

Profesor Adjunto – Coordinadora del Proyecto.
Escuela de Nutrición. Universidad de la República
eleongay@gmail.com

Lic. Nut. María del Huerto Nari, Escuela de Nutrición. Universidad de la República

Mtro. Lic. Educ. Limber Santos, Director del Departamento para el Medio Rural, Consejo de Educación Primaria

Lic. Nut. Guillermo Silva, Escuela de Nutrición. Universidad de la República

Lic. Nut. José Andrés Etchevarne, Escuela de Nutrición. Universidad de la República

Ing. Agr. Hugo Loza, Programa Interinstitucional NODOS Salud, Tacuarembó

Ing. Agr. Carlos Brasesco. Plantar es Culturo, Ministerio de Educación y Cultura



Instituciones participantes: Universidad de la República a través de la Escuela de Nutrición, Centro Universitario de Tacuarembó y Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación; Consejo de Educación Inicial y Primaria (CEIP), Administración Nacional de Educación Pública (ANEP) a través del Departamento de Educación para el Medio Rural (DER) y la Inspección Departamental de Tacuarembó y Programa Interinstitucional Nodos de Salud de Tacuarembó (Intendencia Departamental de Tacuarembó, Ministerio de Salud Pública, ASSE-RAP Tacuarembó, Ministerio de Desarrollo Social, Universidad de la República). Ministerio de Educación y Cultura a través del Programa Plantar es Cultura.

Equipo del proyecto: Lic. Nut. Elena Ongay (Coordinadora), Lic. Nut. María del Huerto Nari, Lic. Nut. Guillermo Silva, Br. José Andrés Etchevarne, Br. Gastón Silva, Br. María José González, Br. Gabriela.... Lic. Nut. Valeria Ferreira, Mtro. Lic. Educ. Limber Santos, Mtro. Jorge Vignoli, Ing. Agr. Hugo Loza, Lic. Nut. Estela Paula, Ing. Agr. Carlos Brasesco.

Descripción del proyecto

Finalidad y encuadre teórico

Esta experiencia surge en el año 2013 con la finalidad de desarrollar un proceso educativo dirigido a maestros, auxiliares de servicio, escolares, sus familias y la comunidad, que contribuya a mejorar la seguridad alimentaria y nutricional y el empoderamiento de los participantes desde una perspectiva de soberanía alimentaria y Derecho a la Alimentación en el medio rural.

El encuadre teórico que sustenta esta propuesta educativa se fundamenta en el derecho de todo ciudadano de acceder en forma regular y permanente a alimentos de calidad, en cantidad suficiente, sin comprometer el acceso a otras necesidades esenciales, teniendo como base hábitos y prácticas alimentarias saludables, que respeten la diversidad cultural y que sean económica, ambiental y socialmente sustentables.

La consecución del Derecho Humano a la Alimentación Adecuada y a la seguridad alimentaria y nutricional requiere el respeto a la soberanía, que confiere a los países la primacía de sus decisiones sobre la producción y el consumo de alimentos, reafirmando el derecho de producir y consumir alimentos sanos y suficientes, adaptados a la propia cultura y forma de vida.

A su vez, parte de un concepto de alimentación entendido como el proceso de selección de alimentos, fruto de las disponibilidades del entorno y de los aprendizajes sociales e individuales en cuya base está la cultura. Aprendizaje que se inicia en la infancia y se transmite de generación tras generación, de aquello que valoramos como “bueno” o “malo” en nuestra alimentación y que acaba por convertirse en un aspecto central de nuestra identidad, con efecto sobre lo que comemos, sobre la manera de preparar los alimentos o sobre las personas con las cuales los comemos.

Se trata de una iniciativa concebida desde una perspectiva educativa integral, interinstitucional e interdisciplinaria que permite el abordaje de los componentes que interactúan en la situación de vulnerabilidad alimentaria y nutricional de los niños y sus familias en el medio rural a través del desarrollo de la investigación, la extensión y la enseñanza.

El equipo de trabajo interdisciplinario está integrado por docentes, estudiantes y graduados de la Universidad de la República, así como maestros y educadores.

Para dar inicio al proyecto se seleccionó el departamento de Tacuarembó, ubicado al norte del territorio uruguayo, considerando que es el departamento con mayor superficie territorial rural y localizaciones geográficas distantes entre sí, y por ende con mayor cantidad de escuelas rurales, maestros, auxiliares de servicio y población rural, aspectos que justifican un horizonte amplio de expansión. A su vez se trata de un departamento en el que existen condiciones favorables e interés de las instituciones y actores sociales, algunos de los cuales participan en esta propuesta. El proyecto se comenzó a implementar en las zonas de Punta de Carretera, Pueblo Los Rosas, Las Arenas y Cinco Sauces, incorporándose en el año 2015 las localidades de La Hilera y Clara y en el año 2017, Costas de Caraguatá al Sur, Lambaré y Curtina.

En esas localidades el proyecto se inserta en la escuela rural en tanto centro social y cultural de referencia de las comunidades y lugar físico de encuentro por excelencia, facilitadora de la integración y participación de maestros, escolares, sus familias y otros actores locales.

En ella confluye una compleja trama de instituciones que intervienen en el territorio: organizaciones civiles, asociaciones, fundaciones derivadas de empresas instaladas en el campo, sindicatos rurales han venido a completar un panorama más rico y a la vez más complejo. Pero la presencia más generalizada y cotidiana deriva de los múltiples organismos públicos y estatales que, en las ramas de la salud, la producción, la cultura, la educación y la sociedad, están presentes en el territorio.

Los principales problemas identificados

Esta propuesta partió del conocimiento de la situación de vulnerabilidad en seguridad alimentaria y nutricional que viven los escolares y sus familias en el medio rural, con manifestaciones en el crecimiento y desarrollo, en las condiciones de vida y en otros problemas vivenciados como de inseguridad alimentaria. La alimentación adecuada durante la etapa escolar es uno de los factores que contribuye a lograr un normal crecimiento y neurodesarrollo de los niños, y por lo tanto influye en su aprendizaje y rendimiento escolar.

Los problemas identificados se organizaron en los siguientes ejes: disponibilidad, acceso, estabilidad, consumo y utilización biológica de los alimentos, observándose dificultades en el

acceso en forma permanente y regular a alimentos de calidad, problemas de malnutrición, hábitos alimentarios y condiciones de vida inadecuados en la mayoría de las familias.

A continuación se incluye una breve presentación de los principales problemas identificados en las escuelas.

Disponibilidad de alimentos: refiere a la cantidad y variedad de alimentos que cuenta la zona. Específicamente se destaca:

- *Escasa disponibilidad de frutas y vegetales en comercios de las zonas y de agua potable.*
- *Tierras con baja fertilidad y carencia de agua para riego.*
- *Pocas familias que producen sus alimentos (huerta, cría de animales y árboles frutales).*
Con identificación de algunas familias que practican la caza y la pesca.

Acceso a los alimentos: refiere a la posibilidad que tienen las familias para adquirir los alimentos ya sea por medio de su capacidad para producirlos y/o comprarlos o mediante transferencias o donaciones. Específicamente se destaca:

- *Limitada oferta de frutas, vegetales y pescado, lo que eleva su costo y condiciona la compra por parte de las familias.*
- *Distancias alejadas geográficamente de los centros urbanos. Caminería de acceso en mal estado, dificultades en la comunicación.*
- *Los maestros son los encargados de realizar la compra diaria de los alimentos destinados al menú escolar.*

Consumo de alimentos: refiere a la capacidad de la población de decidir sobre la forma de seleccionar, almacenar, preparar, distribuir y consumir alimentos a nivel familiar e institucional. Específicamente se destaca:

- *No existe el hábito de consumir frutas, elevado consumo de pan, avena y alimentos con leche, de fiambres y de alimentos ricos en grasa saturadas y sal.*
- *En cuanto a las carnes se destaca el consumo de oveja, ñandú, jabalí, carpincho y en algunos casos de pollo.*
- *Poca variedad y monotonía en las formas de preparación de los alimentos en las familias.*
- *Dificultades en la preparación de los alimentos, con quiebre de la transmisión generacional, del vínculo con los abuelos y como consecuencia no sabiendo qué y cómo cocinar Población joven sin cultura en la cocina.*
- *Algunas familias no disponen de medios de conservación de los alimentos y los preparan a fogón o en cocinas a leña.*
- *La mayoría de los escolares no realizan todos los tiempos de comida necesarios para su edad.*

Utilización biológica de los alimentos: refiere al hecho que una persona depende de la condición de salud de su propio organismo para aprovechar al máximo todas las sustancias nutritivas que contienen los alimentos. Específicamente se destaca:

Problema de contaminación del agua que se consume.

Para la higiene de manos y preparación de los alimentos se utiliza agua de lluvia recogida en tanques no aptos.

Los niños se trasladan a la escuela a caballo o caminando largas distancias lo que aumenta el gasto energético y su requerimiento nutricional.

Identificación de casos de malnutrición en los escolares debido a una subalimentación y al consumo elevado de alimentos hipercalóricos.

Condiciones ambientales inadecuadas en las viviendas (materiales livianos como paja, chapa y barro) que exponen a los niños a enfermedades infecciosas que afectan su normal crecimiento y desarrollo.

Luego de un análisis integral, interdisciplinario y participativo de las dimensiones anteriormente presentadas y de la realidad de la escuela rural, se discutió una propuesta educativa que respondiera a las principales necesidades y problemas alimentarios y nutricionales identificados.

Líneas de acción y principales actividades del proyecto

Se estableció como líneas de acción transversal del proyecto: la educación en alimentación y nutrición desde la perspectiva de derechos, el rescate de la cultura alimentaria y la producción agroecológica de alimentos. Líneas dirigidas a maestros, auxiliares de servicio, escolares, sus familias y personas interesadas en las temáticas, las que describimos brevemente:

Actividades con niños educación inicial y escolares (desde 2013 a la fecha):

Talleres con maestros, niños y sus familias en los que se trabajó la importancia del Derecho a una Alimentación Adecuada, mejoras en las prácticas alimentarias en la escuela rural y el rol de los maestros y auxiliares de servicio en la formación de los hábitos y comportamiento alimentarios de los niños. Se abordaron los problemas antes mencionados como contenidos de las actividades realizadas a través de cuentos, juegos, videos, e instalación de huertas escolares y talleres de cocina.

También se han realizado investigaciones sobre la alimentación de los escolares y estado nutricional y la devolución de las mismas en las comunidades participantes.

Actividades con maestros y auxiliares de servicio:

Curso Taller sobre Derecho a una Alimentación Adecuada (2013-2016) con la finalidad de abordar la problemática de inseguridad alimentaria y nutricional que viven los escolares y sus familias en el medio rural de Tacuarembó. Las temáticas abordadas se agruparon en los siguientes módulos: La alimentación desde una perspectiva integral. Derecho a la Alimentación. Ética de la Alimentación. Alimentación y Nutrición escolar. Buenas prácticas de manipulación de alimentos. Introducción a la Educación en alimentación y nutrición en escuelas rurales. La alimentación y nutrición en la didáctica multigrado.

En el año 2016 se realiza una evaluación con los participantes del curso, donde se destaca la relevancia del proceso educativo realizado y se plantea la necesidad de continuarlo centrando el interés en la producción familiar y escolar de alimentos. De esta manera, en el año 2017 se implementa el Curso-Taller “Construyendo el Derecho a la Alimentación en el medio rural. Cultura alimentaria y producción agroecológica” dirigido a maestros y auxiliares de servicio de escuelas rurales de Tacuarembó, referentes de la comunidad e interesados en la temática. El mismo tiene por objetivos:

- Reflexionar sobre la importancia del derecho a la alimentación en la vida de las personas y de las localidades de los participantes del curso.
- Rescatar y revalorizar tradiciones y propuestas de las culturas alimentarias locales que signifiquen avances en materia de seguridad y soberanía alimentaria en los territorios involucrados.
- Generar procesos participativos de diseño, instalación y manejo de huertas agroecológicas en escuelas y localidades rurales de Tacuarembó.
- Optimizar la utilización de los alimentos cosechados a través de diferentes formas de preparación de los mismos.
- Valorar la importancia de los participantes como referentes primordiales en la construcción del comportamiento alimentario de los escolares.
- Concebir la producción de alimentos como práctica de enseñanza para su pleno aprovechamiento en las instituciones educativas.

Se trata de un curso teórico práctico anual del que participan un promedio de 50 personas que representan a treinta localidades rurales en el departamento de Tacuarembó.

Este mismo curso se realiza además en tres localidades pertenecientes a zonas rurales de difícil acceso del departamento de Tacuarembó, zonas en las que su población vive en condiciones de aislamiento debido a la escasa interconectividad, a la precaria caminería y a una geografía que predispone el fácil aislamiento en condiciones climáticas adversas. Estas actividades se realizan con el apoyo financiero de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Actividades dirigidas a la comunidad a los efectos de difundir a la opinión pública la experiencia.

En este sentido se han realizado:

Exposición con la muestra de objetos representativos y simbólicos de la cultura alimentaria rural seleccionados por los maestros y auxiliares participantes del Curso, en:

- Año 2014. Casa de la Cultura
- Año 2015. 29a Fiesta de la Patria Gaucha de Tacuarembó, así como la realizada en la escuela rural de Zaporá en el mismo año.
- Año 2017. Día de la educación Rural

Presentación del libro “Desde el ayer al hoy: nuestra cultura alimentaria rural” con autoría de los maestros y auxiliares de servicio participantes del curso. (2015).

Reflexiones en torno al proyecto

Ya transcurridos cinco años desde que iniciamos este proyecto se han alcanzado como se expuso anteriormente, muchos logros que nos acercan a hacer realidad el Derecho a la Alimentación Adecuada en cantidad y calidad.

Específicamente, por tratarse de un proyecto de educación en el Derecho a la Alimentación nos importa destacar la importancia no sólo de los contenidos trabajados, sino de la metodología que apostamos. La misma se basa en la realización de acciones que favorecen la reflexión, la movilización de recursos personales, grupales y del entorno, que promueven la participación efectiva en la toma de decisiones y el desarrollo de conocimientos, habilidades y actitudes orientadas a mejorar la situación de seguridad alimentaria y nutricional en las diferentes localidades. A través de las actividades se logra abordar lo biológico, afectivo, cultural, educativo y social, promoviendo la participación y el empoderamiento de los maestros, auxiliares de servicio, escolares y sus familias.

Otro aspecto que se destaca es el vinculado a la mejora de las capacidades productivas y sociales de las familias rurales así como los referidos al proceso de selección, almacenamiento, conservación, elaboración de comidas en la escuela rural.

Con esta experiencia se ha logrado revalorizar la importancia de la transmisión generacional e intergeneracional de saberes, historias personales, recuerdos y afectos en la conformación de la identidad rural, así como la importancia del rol de los maestros y auxiliares de servicio en la formación de los hábitos y comportamiento alimentarios de los niños.

Es de destacar el interés generado en las instituciones locales y en las autoridades correspondientes por el proceso educativo realizado lo que constituye una motivación para continuar el proyecto y la proyección de la experiencia a otras regiones rurales del país.

Finalmente es necesario señalar que la perspectiva del equipo de trabajo y la fundamentación de las acciones que desde el inicio se están realizando, se basan en el reconocimiento del otro en su dignidad, lo que constituye la clave de inserción de este proyecto y de su continuidad. Perspectiva indispensable a la hora de resolver problemas complejos como los que se abordan y para hacer del

Derecho a la Alimentación un derecho realmente vivido, ejercido y disfrutado.

Referencias

- Alonso, E. et. al. (2013). *La construcción de ciudadanía: un desafío para la academia*. Uruguay: Psicolibros.
- Aranceta, J.; Amarilla, N. (2011). *Alimentación y Derecho. Aspectos legales y nutricionales de la alimentación*. Madrid :Editorial Médica Panamericana.
- Bordell, J.J. (comp.) (2006). *Autonomía de Recursos y Soberanía Alimentaria*. Argentina: UNR Editora.
- Cátedra de Estudios sobre Hambre y Pobreza (EHAP). (2008). *Derecho a la alimentación y Soberanía Alimentaria*. España : Universidad de Córdoba.
- Cortina, A. (2002). *Por una ética del consumo*. Madrid :Taurus.
- Cortina, A. (2007). (2da ed.). *Ética de la razón cordial. Educar en la ciudadanía en el siglo XXI*. Madrid: Tecnos.
- Cortina, A. y Pereira, G. (Eds.) (2009). *Pobreza y Libertad. Erradicar la pobreza desde el enfoque de Amartya Sen*. Madrid: Tecnos.
- Cortina, A. (2010). *Justicia cordial*. Madrid: Totta.
- Escuela de Nutrición (2011). *Programa Seguridad Alimentaria y Nutricional para el Desarrollo Integral (PROSANDI) 2011-2020*. Uruguay: E.N. UdelaR.
- FAO (1994). *Seguridad Alimentaria*. Roma: FAO
- FAO (1996). *Cumbre Mundial sobre Alimentación*. Roma: FAO
- FAO (2007). *Foro Mundial para la Seguridad Alimentaria*. Declaración de Nyéléni. Malí: FAO.
- Gorban, M. et.al. (2011). *Seguridad y Soberanía Alimentaria*. Buenos Aires: Colección Cuadernos.
- Hernández Sampieri, R. et.al. (2008). *Metodología de la investigación*. México: Editorial Mac Graw Hill, 4ta Edición..
- Leao,M.; Maluf,R. (2012). *A construção social de un sistema público de segurança alimentar e nutricional. A experiencia brasileira*. Brasil: FSC.
- Nari, M. Curutchet, M.R. (2009). *La recuperación de la Soberanía Alimentaria en las prácticas académicas*. Uruguay: Escuela de Nutrición. Extenso.
- Nari, M.; Turra, S. "Alimentando Soberanía y Valores de las prácticas académicas". En: Pérez, M.; Cano, A. (2012). *Laboratorio barrial de experiencias. Programa Integral Metropolitano*. Extensión libros. Montevideo: CSEAM: UdelaR.
- Pereira, P. (comp.) (2011). *Aportes para la discusión de las Políticas de alimentación y nutrición en el Uruguay*. Montevideo: AUDYN.
- Pogge, T. (2005). *La pobreza en el mundo y los derechos humanos*. Barcelona: Paidós.
- Rattazzi, A. et. al. (comp.) (2013). *El cerebro que aprende. Una mirada a la Educación desde las Neurociencias*. Buenos Aires : AIQUE Educación.

