



## Articulación interinstitucional para la formación en manipulación segura de alimentos en contextos de encierro.

**Forte, M.<sup>1</sup>; Ramírez Ilariuzzi, R.<sup>1</sup>; Álvarez, R.<sup>2</sup>; Llodrá, M.J.<sup>2</sup>; Muñoz, M.<sup>2</sup>; Moreno, A.V.<sup>1-2</sup>; Soto, A.<sup>2</sup> y Bassa, D.<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Facultad de Ciencias Veterinarias. Universidad Nacional de La Pampa. Calle 5 esquina 116, General Pico - (6360) La Pampa.

fortemariana@yahoo.com.ar

<sup>2</sup>Municipalidad de General Pico

<sup>3</sup>Universidad Nacional de La Pampa

### RESUMEN

La formación laboral en contextos de encierro es clave como herramienta de capacitación e inclusión. En el Instituto Correccional Abierto Unidad 25 de General Pico se realizó el taller “Buenas Prácticas en la Cocina”, proyecto interinstitucional entre la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Pampa y el Centro Municipal de Formación Laboral. El objetivo principal fue concientizar acerca de la importancia de la manipulación higiénica de alimentos, promover prácticas seguras en la cocina y fomentar la autonomía, la responsabilidad y brindar herramientas de formación para las personas privadas de su libertad. Como estrategia metodológica se utilizó el formato taller teórico-práctico in situ mediante la realización de actividades situadas. Esta experiencia resultó enriquecedora, los participantes mostraron interés evidenciando cómo la educación en seguridad alimentaria, realizada de forma aplicada y colaborativa, puede ser un factor de transformación individual y colectiva, aún en contextos de vulnerabilidad. Permitió tanto la adquisición de saberes técnicos como el fortalecimiento de la autoestima, la responsabilidad y la proyección a futuro de las personas, resultando una herramienta eficaz para llevar adelante acciones formativas con impacto real, tanto a nivel individual como comunitario permitiendo la construcción de conocimientos significativos necesarios para la manipulación de alimentos.

**Palabras clave:** manipulación, alimentos, instituto correccional abierto, inocuidad.

### Interinstitutional coordination for training in safe food handling in confinement

### ABSTRACT

Job training in incarcerated settings is key as a training and inclusion tool. The "Good Practices in the Kitchen" workshop was held at the Open Correctional Institute Unit 25 in General Pico. This is an inter-institutional project between the Faculty of Veterinary Sciences of the National University of La Pampa and the Municipal Vocational Training Center. The main objective was to raise awareness about the importance of hygienic





food handling, promote safe kitchen practices, foster autonomy, and responsibility, as well as provide training tools for incarcerated individuals. The methodological strategy used was a theoretical and practical workshop format on-site through the implementation of situated activities. This experience proved enriching; participants showed interest, demonstrating how food safety education, delivered in an applied and collaborative manner, can be a factor in individual and collective transformation, even in vulnerable contexts. It enabled the acquisition of technical knowledge and the strengthening of self-esteem, responsibility, and future prospects. It proved to be an effective tool for carrying out training activities with real impact, both at the individual and community levels, enabling the development of significant knowledge necessary for food handling.

**Keywords:** handling, food, open correctional institute, safety.

