

Empleabilidad en jóvenes con y sin limitaciones sensoriales. Resultados de una estrategia experimental en el desarrollo de competencias en el análisis sensorial de aceite de oliva

D. H. Marino

Facultad de Filosofía y Humanidades - Universidad Católica de Cuyo – Sede San Juan

Introducción:

Un equipo multidisciplinario, conformado por psicólogos, psicopedagogos, licenciados en tecnología de alimentos, un metodólogo, una intérprete del lenguaje de señas, llevó adelante esta investigación donde se analizaron las condiciones de empleabilidad de jóvenes ciegos, sordos y sin déficit sensorial en cuanto a las competencias genéricas y transferibles. Estas últimas puestas de manifiesto en los aprendizajes logrados en la cata de aceite de oliva. También se investigaron condicionantes de los contextos cercano y amplio para la empleabilidad.

Este proyecto se sustentó en el nuevo paradigma respecto a quienes poseen algún tipo de limitación sensorial, valorando en ellos su capacidad de aprendizaje a partir de las potencialidades y aptitudes preservadas. Es usual considerar el empleo de estas personas como un mero asistencialismo. Por qué no redefinir esta asimetría pensando en las posibilidades de beneficio de una organización a través de la incorporación de aquellos que han desarrollado significativamente algunos sentidos para compensar la carencia de otros.

Evaluar las posibilidades de inserción laboral de personas ciegas y sordas en el mercado laboral actual no es tarea simple. Una multiplicidad de factores macro-contextuales y micro-contextuales aparecen en el escenario de estudio condicionando significativamente el proceso de la inserción: fue necesario descubrirlos para generar acciones que lo faciliten

Objetivos:

a) Generales:

- Determinar la empleabilidad en personas con carencias sensoriales.
- Evaluar los resultados de una estrategia experimental en el análisis sensorial de aceite de oliva.

b) Particulares:

- Identificar personas ciegas, sordas y sin carencias sensoriales que pretenden mejorar sus condiciones psico-socio-laborales de empleabilidad en relación a la cata de aceite de oliva.
- Evaluar la calidad en los resultados de cata en paneles homogéneos según capacidad sensorial.
- Precisar los elementos facilitadores y obstaculizadores de la empleabilidad de estas personas en los sistemas socio-laborales.
- Evaluar las competencias aptitudinales, procedimentales y actitudinales en la cata de aceite de oliva. la eficiencia procedimental, instrumental y protocolar en los aprendizajes logrados y las estrategias y recursos utilizados para el manejo de los protocolos de cata

Metodología:

Se aplicó un *estudio de diseño*, que amalgama la perspectiva cuantitativa, mediante un experimento sumativo con la cualitativa, desarrollada según microciclos formativos. En un primer momento se analizaron las competencias genéricas de jóvenes con y sin limitaciones sensoriales. Aquellos con características favorables fueron capacitados en el análisis sensorial de aceite de oliva, demostrando poca divergencia en sus calificaciones con respecto a valores testigos aportados por expertos y en comparación con las apreciaciones que emitieron personas sin déficit sensorial.

Luego se analizó el condicionamiento de los contextos cercanos al joven (familia y grupo de pares) y ampliado (funcionarios, educadores, empresarios y asociaciones vinculadas con la inserción laboral de personas con limitaciones sensoriales). Se comprobó la escasa disposición del sector empresario para incorporar a personas con discapacidades sensoriales y que la familia, por lo general, tiende a subestimar al joven para desempeñarse laboralmente.

Infraestructura:

Se contó con instalaciones del Laboratorio de Análisis Sensorial donde se impartió la capacitación y aulas adecuadas para la realización de los diversos talleres. El Ministerio de Desarrollo Humano de la Provincia prestó apoyo económico para ejecutar las experiencias, mediante suscripción de Acta Complementaria con la Universidad Católica de Cuyo.

Principales logros:

En la ceremonia de entrega de los certificados de capacitación, se puso en evidencia el significativo impacto de la experiencia en las vidas de los capacitandos. El acto culminó con la decisión del Ministro de Desarrollo Humano de la Provincia, de otorgar becas a todos los obtuvieron esa capacitación para integrar paneles de cata.



Este anuncio junto con la pobre respuesta del sector empresarial para incorporar a estos jóvenes, dio pie para iniciar un nuevo proyecto orientado a detectar e incentivar en estos jóvenes el perfil de emprendedor, de acuerdo con sus motivaciones y posibilidades. El nuevo equipo, en parte conformado por integrantes del proyecto inicial y recreado con la incorporación de nuevos miembros, tiene como propósito principal estimular la incubación y puesta en marcha de nuevos emprendimientos productivos y acompañar a los emprendedores en sus primeros pasos en el mundo productivo.

Acciones de Comunicación:

- Presentación de la Ponencia “Empleabilidad en Personas con Discapacidades Sensoriales. Resultados de una Estrategia Experimental en el Desarrollo de Competencias en la Cata de Aceite de Oliva” en el II Congreso Internacional de Investigación y Práctica Profesional en Psicología. XVII Jornadas de Investigación-VI Encuentro de Investigadores en Psicología del MERCOSUR. Facultad de Psicología. UBA. (22-24 de noviembre de 2010) Publicado en las Memorias del Encuentro-Tomo I Apartado Psicología Laboral. Autores: Daniel Marino y Beatriz Farah
- Presentación de la Ponencia “Estudio de Diseño Aplicado a un Proceso de Capacitación Laboral de Jóvenes con y sin Limitaciones Sensoriales” en las X Jornadas Regionales de Investigación en Humanidades y Ciencias Sociales. Facultad de Humanidades de la Universidad Nacional de Jujuy (aprobado para su exposición; 18-20 de mayo de 2011). Autor: Daniel Marino
- Presentación del Poster “Estímulo y Análisis de la Capacidad Comunicacional en Jóvenes con Limitaciones Sensoriales y Normales” en las III Jornadas Internas de Investigación de la Universidad Católica de Cuyo. (Con mención especial) Autor: Franco Bastías.