

El fortalecimiento de las incumbencias de los técnicos agropecuarios y de los sistemas productivos locales, de la provincia de Buenos Aires, a partir de la difusión de los sistemas de aseguramiento de la calidad de los alimentos

M.C. Mouteira; G. N. Albo; G. Diosma; G. Peterson

mmouteira@agro.unlp.edu.ar

Universidad Nacional de La Plata (UNLP). Argentina

En los últimos años hemos asistido a un avance muy fuerte de las nuevas tecnologías relacionadas con las actividades productivas, entre ellos las agroindustrias, que por medio del procesado de los productos agropecuarios primarios agregan valor a las producciones, y donde su estabilidad se relaciona estrechamente con la aplicación de tecnologías y conocimientos acordes a las demandas actuales de los consumidores. La resignificación de las industrias agroalimentarias no sólo modela a las producciones primarias y agro-manufactureras regionales, sino también a las unidades didácticas agroindustriales de las escuelas agrarias. La adaptación de estos centros educativos a los adelantos tecnológicos-productivos es de gran importancia, ya que no sólo involucra la formación de los futuros técnicos agropecuarios, en acuerdo con las exigencias actuales, sino también a la comunidad usuaria, que recibe información y capacitación de parte de las escuelas locales, actuando como agente facilitador de difusión tecnológicos, combinándolos con el patrimonio natural y cultural de cada territorio. Con el objeto de difundir saberes vinculantes a tecnologías como los son los sistemas de aseguramiento de la calidad es que se planificó diversos proyectos de extensión.

En este sentido la FCAYF, ha participado desde el 2013 hasta la fecha en tres proyectos de extensión de la UNLP: “Aprendemos haciendo miel de calidad” (2013) y “Aprendemos haciendo alimentos de calidad” (parte I y II) (2015 y 2016), en cuyo contexto se trabajó sobre la calidad de los alimentos, destinado a docentes y alumnos de escuelas agrarias de la provincia de Buenos Aires, y productores locales de agroalimentos. En este sentido se logró la interacción con las Escuelas de Educación Agraria de los partidos de: La Plata, Quilmes, Berazategui, Chascomús, Berisso, Bavio, San Vicente, Ranchos, San Antonio de Areco, Arrecifes, Salto, Campana, San Pedro, Marcos Paz, Zárate, Mercedes, Pergamino, San Miguel del Monte y Marcos Paz, además de productores agro

manufactureros de San Pedro, y productores apícolas de las localidades Zárate, Balcarce, Tandil, Ayacucho, Mar del Plata, Pigüé, Coronel Pringles.

Los proyectos fueron orientados a capacitar a productores agromanufactureros, operadores de salas de extracción, y docentes y alumnos de escuelas agropecuarias sobre los sistemas de aseguramiento de la calidad, y acompañarlos en la construcción en conjunto de Procedimientos Operativos Estandarizados que aseguren la calidad de los alimentos producidos. En la situación particular de las escuelas agropecuarias, no sólo se propuso contribuir con elementos cognitivos y procedimentales actualizados al respecto de los sistemas de aseguramiento de la calidad y sobre la aplicación de Buenas Prácticas de Manufacturas, sino también promover la difusión de saberes, por medio de estos actores en el territorio, hacia la comunidad educativa y los productores manufactureros artesanales del área de influencia, que de igual forma se encuentran sometidos a las mismas exigencias de inocuidad alimentaria, contribuyendo al desarrollo territorial como proceso simultáneo de transformación productiva y cambio institucional en los territorios rurales. Con este objeto, además de incluir los cursos y talleres correspondientes para el apoderamiento de los contenidos y prácticas involucradas, se promovió un efecto multiplicador en el territorio a partir de la ejecución de una instancia de difusión a nivel local (charla en escuela, feria municipal, encuentro regional), en donde los actores participantes transmitieron a productores regionales, y demás alumnos y docentes de los centros educativos, lo aprendido durante la ejecución del proyecto. Por otra parte al cierre de cada instancia se desarrolló un encuentro en la FCyF en donde cada escuela presentó lo realizado en las instancias de difusión local, a la vez de explicar la aplicación adaptativa de lo aprendido en las propias industrias. Este encuentro final se halló encaminado a evaluar el alcance del proyecto (cognitivo, aplicativo y de difusión local), como así también hacer conocer en el ámbito universitario las dinámicas extensionistas desarrolladas.

En los proyectos ejecutados hasta el año 2016, participaron 20 alumnos y 15 docentes de las facultades de Cs. Agrarias y Forestales (ejecutora), Cs. Exactas, Cs. Médicas, Periodismo y Comunicación Social, Bellas Artes, Cs. Naturales y Museo, y Cs. Veterinarias, además de profesionales de la Comisión Nacional de Energía Atómica, Depto. Aplic. Agrop. Centro Atómico Ezeiza, funcionarios de la Dirección Provincial de Educación Técnico Profesional - Dirección de Educación Agraria de la provincia de Buenos Aires, y técnicos de las AER INTA Zarate y San Pedro. La población objeto de los proyectos se encontró constituida por 109 docentes y alumnos de centros educativos agrarios, 15 Apicultores representantes de 7 organizaciones apícolas y Cambio Rural, 3 técnicos municipales y 14 productores de agro alimentos.

En relación a los resultados en el proyecto “Aprendemos haciendo miel de calidad I” (2013) se observó que el 62,5% de los productores apícolas no conocían los sistemas de aseguramiento de la calidad, instrumentados a partir de la escritura de Procedimientos Operativos Estandarizado de Funcionamiento (POEF), Saneamiento (POES) y Mantenimiento (POEM). Con respecto a la aplicación de los conocimientos adquiridos en el contexto del proyecto el 95.8 % de los apicultores se encontró interesado en integrarlos en el procesamiento de cera, fabricación de materiales apícolas, fraccionamiento de miel, producción jalea real y en el manejo de colmenas. En el proyecto “Aprendemos haciendo alimentos de calidad II” (2015) el 83% de los docentes y alumnos de las escuelas agropecuarias involucradas en el mismo no conocían los POEF, 20% POES, y 56% POEM. Algunas de las ventajas de la implementación de procedimientos estandarizados, sugeridos por los docentes y alumnos de las unidades educativas fueron: permite ordenar el trabajo, como comprobación de proceso y detectar errores ante una contaminación, obtener un producto de calidad, prevenir alteraciones, optimizar el uso de los recursos, estandarizar resultados, procedimiento y producto, asegurar la calidad alimentaria e higiene, prevenir ETAS, seguridad laboral y mejorar producción. En el proyecto “Aprendemos haciendo alimentos de calidad III” (2016) el 76% desconocían los POEF, 46% POES y 51% POEM. Las consideraciones sobre las posibles utilidades fueron: “Permitir conocer los procesos de elaboración”, “Facilitar la identificación de los puntos críticos del proceso”; “obtener un producto trazable”, “organizar el trabajo”, “optimizar procesos de elaboración”, “maximizar recursos y tiempo” y “asegurar la inocuidad del producto”.