

12 º JORNADA DE EXTENSIÓN

19 de octubre de 2017

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
Sargent Cabral 2139 - 33402 BKG
Corrientes - Argentina
Telfax: (+54) 3794 4425753



CAPACITACIÓN EN MANIPULACION DE ALIMENTOS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA PRODUCTORES DE FERIAS FRANCAS DE CORRIENTES

Rebak Gladis¹; Capellari Adriana²; Obregón Gladys¹; Obregón Julia¹; Vazquez Laura¹; Gómez Diego¹; Navarro Krilich Lía¹; Pino Mariano¹; Cantero Ramona¹; Citon Lucila¹; Díaz Buratovich María¹; Escalante Domingo³; Castagna Jorge³

¹Cátedra de Tecnología de los Alimentos.

² Cátedra de Producción Bovina, FCV UNNE.

³ Asociación provincial de Ferias Francas de Corrientes.

Las Buenas Prácticas de Manufactura se aplican a todos los procesos de producción, manipulación, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y transporte de materias primas y productos terminados. Los objetivos del proyecto son: brindar conocimientos básicos para la aplicación de requisitos exigidos en sistemas de autocontrol en la elaboración de alimentos en forma artesanal e industrial según condiciones higiénico-sanitarias y comerciales exigibles por la legislación nacional y por los propios consumidores. Se pretende formar mano de obra capacitada y especializada en la aplicación de sistemas de aseguramiento de calidad, incorporando a diferentes actores que integran las cadenas agroalimentaria: jóvenes y mujeres, para una capacitación temprana e integral con perspectivas laborales futuras destinados al consumo humano en la capital y en localidades del interior de la provincia de Corrientes, a través de la Asociación Provincial de Ferias Francas de Corrientes. Se entregó material escrito de fácil lectura y comprensión a los participantes, como elemento de consulta, elaborado por integrantes del proyecto. Las clases teóricas se dictan en salones cedidos por los municipios y/o por organizaciones intermedias como el INTA. Se cuenta con material pedagógico: cartillas, transparencias, fotos, filmación y edición de videos de BPM y BPA. En las clases teórico prácticas se desarrollan las unidades temáticas con demostraciones a los participantes, de los siguientes temas: Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). En todo momento se destaca la importancia de la protección del ambiente para lograr producción sustentable. Finalizada la etapa anterior se realiza una evaluación de proceso: a cada grupo que se está capacitando, finalizada la unidad temática, se les realiza un cuestionario de respuestas múltiples para detectar el grado de comprensión. Luego de la presentación teórica, se efectúan demostraciones, para que los participantes en colaboración con los docentes expliquen la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas con propuestas prácticas sobre preparación de soluciones a utilizar para fertilizar, control de plagas, manejo de envases vacíos, demostraciones del uso de pulverizadoras o dispensadores, de indumentaria y elementos de protección. Aquellos productores que crían animales (aves y cerdos) hacen su exposición sobre aplicación y uso de sustancias utilizadas en sanidad animal (antiparasitarios, antibióticos) y aplicación de normas de bienestar animal. Se instruye sobre normativas para la inscripción de establecimientos (RNA), para productos alimenticios (RNPA) y requisitos de rotulación. Se concluye que hasta el momento los más de 200 manipuladores y pequeños productores capacitados, demuestran profundo interés por los conocimientos adquiridos, cumpliendo la universidad con su rol de transferencia y vinculación con el medio.