

EXTENSIÓN

12 º JORNADA DE EXTENSIÓN

19 de octubre de 2017

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
Sargento Cabral 2139 - W3402BKG
Corrientes - Argentina
Telfax: (+54) 3794 4425753



DEL CAMPO AL PLATO

Rebak Gladis¹; Capellari Adriana²; Obregón Gladys¹; Obregón Julia¹; Vazquez Laura¹; Gómez Diego¹; Navarro Krilich Lía¹; Pino Mariano¹; Cantero Ramona¹; Cíton Lucila¹; Díaz Buratovich María¹; Magnago Javier³

¹ Cátedra de Tecnología de los Alimentos.

² Cátedra de Producción Bovina, FCV UNNE.

³ EFA Tupa Rembiapo. Ingenio 1er Correntino. Santa Ana (Corrientes).

La provincia de Corrientes cuenta con 16 Escuelas de Familia Agrícola (EFA) distribuidas en distintos parajes cercanos a las ciudades del interior provincial. Las Efas ofrecen un modelo educativo valioso porque tienen cercanía con las necesidades de la comunidad e involucra a padres y docentes en la enseñanza secundaria, con un sistema de alternancia donde la escuela y el hogar interactúan organizadamente en la formación de los alumnos, lo que significa que los alumnos aprenden tanto en la escuela donde permanecen generalmente la mitad del mes con comedores y dormitorios para alojarlos y el resto del tiempo vuelven a sus hogares, ya sea en las chacras o en los pueblos para seguir estudiando allí. El proyecto pretende capacitar, instruir y adiestrar a jóvenes alumnos secundarios de la EFA de la localidad de Santa Ana (Corrientes) que actúan en conjunto con sus familias como pequeños productores, manipuladores, elaboradores, procesadores y comerciantes sobre sistemas de calidad exigidos por la normativa nacional: Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y otras, con la finalidad de obtener alimentos sanos, seguros e inocuos, logrando características sanitarias, organolépticas y sensoriales deseables por el consumidor, brindando asesoramiento integral acerca del correcto uso de las materias primas, los insumos de empaque, métodos de conservación y posibles consecuencias legales por las no conformidades detectadas en alimentos manipulados bajo su responsabilidad, con el acompañamiento de docentes, no docentes, alumnos y futuros egresados de la Facultad de Ciencias Veterinarias. Las reuniones se realizan tanto en la escuela como en la facultad. En la primera se impartieron clases teórico prácticas sobre los temas propuestos, entregando material escrito elaborado por docentes y alumnos de la facultad. Con esos conocimientos previos, los alumnos se trasladaron a la sala de elaboración del Servicio de Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias Veterinarias donde se elaboraron productos lácteos: queso, ricota y dulce de leche y cárnicos: chorizos frescos, hamburguesas y salamines, preparados con diferentes fórmulas y especies. Esos conocimientos se aplicaron luego en la sala de elaboración de la escuela, que está adquiriendo los elementos e insumos básicos para cumplir con la normativa vigente sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (producción, manipulación, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y transporte de materias primas y productos terminados) y Buenas Prácticas Agrícolas: importancia del estudio de suelo, origen y tratamiento de semillas, interpretación del análisis de agua, utilización consciente de fertilizantes y sustancia aplicadas en sanidad vegetal (insecticidas, fungicidas, etc.). Los alumnos con los que se interactúa pertenecen del cuarto al sexto año de la EFA, siendo aproximadamente 60 educandos. Se concluye que con el presente plan se cumplen con los objetivos propuestos, actuando la facultad como nexo entre la educación superior y la escuela de las familias agrícolas de Santa Ana, incentivándolos a continuar con las capacitaciones para la formación integral de los futuros egresados.