



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
INSTITUTO DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS
Sargento Cabral 2139 - W3402BKG
Corrientes - Argentina
Telfax: (+54) 3794 4425753 Interno 113



10º JORNADA DE EXTENSIÓN

1 y 2 de octubre de 2015

ASISTENCIA TECNICA PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS PARA PRODUCTORES DE LAS FERIAS FRANCAS

Capellari, Adriana¹; Rébak, Gladis²; Barceló, María³; Alegre, Elsa⁴; Obregón, Gladys²; Gómez, Diego²; Navarro Krilich, Lía²; Ely, Sergio²; Catagna, Jorge⁵; Escalante, Domingo⁵

¹ Cátedra Producción Bovina. ² Cátedra Tecnología de los Alimentos. ³ Cátedra Microbiología.

⁴ Cátedra Bromatología e Higiene Alimentaria. ⁵ Asociación de Ferias Francas. Facultad de Ciencias Veterinarias. Sargento Cabral 2139 (3400). Corrientes. Argentina.

Mail: adrianacapellari@gmail.com

En 2008 se conformó la “Mesa Provincial de Alimentos” para promoción, desarrollo sustentable y crecimiento socioeconómico de la cadena agroalimentaria en el ámbito de la provincia de Corrientes, con la participación de la Facultad de Ciencias Veterinarias. Las Buenas Prácticas Agrícolas se refieren al manejo recomendado para la producción vegetal desde la actividad primaria hasta el transporte y empaque con políticas ambientales sustentables. Las Buenas Prácticas Ganaderas y de Manufactura se aplican a los procesos de producción primaria, manipulación, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y transporte de materias primas y productos terminados. Como parte de un proyecto de extensión del programa “UNNE en el Medio”, entre la Facultad de Ciencias Veterinarias y la Asociación Provincial de Ferias Francas de Corrientes se capacita a pequeños productores en sistemas de calidad exigidos por la normativa nacional: Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Buenas Prácticas Ganaderas (BPG) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con la finalidad de obtener alimentos seguros e inocuos, brindando asesoramiento integral acerca de las posibles consecuencias legales y penales por las no conformidades detectadas en alimentos manipulados bajo su responsabilidad. Para lograr los objetivos se dividió a la provincia en zonas de influencia: Capital, Itá Ibaté, Virasoro, Saladas y Esquina, contando con el apoyo de instituciones nacionales, provinciales y Municipales. La metodología utilizada consistió en reuniones en locales cedidos por los municipios donde se realizaron exposiciones por parte de los docentes-capacitadores y luego los pequeños productores desarrollaron los flujogramas de proceso de sus producciones, detectando los alimentos e ingredientes de bajo, mediano y alto riesgo, proponiendo medidas correctivas para minimizar y/o evitar la posible contaminación de los mismos. Se incorporaron conocimientos sobre bienestar animal en la producción primaria de carne y leche, el uso consiente y eficiente del agua de riego y de consumo, la utilización responsable de agroquímicos y sustancias aplicadas en sanidad animal y vegetal. Las capacitaciones se realizan a través de exposiciones orales con entrega de material escrito compuesto por dibujos sencillos y diagramas de fácil comprensión con ayuda de power point. Hasta el momento se capacitaron más de 150 pequeños productores dedicados a la producción de: vegetales de hojas, pickles, encurtidos, miel, quesos, chacinados, dulces regionales y panificados. Se concluye que esta capacitación crea el ambiente propicio para lograr la articulación de la universidad con pequeños productores provinciales para la inclusión de los mismos en la cadena formal de comercialización de alimentos sanos, seguros e inocuos para el consumidor.