

Capacitación en la aplicación de buenas prácticas de manufactura en pequeños productores del norte de la provincia de Corrientes

Rébak G^{1*}; Obregón G¹; Gomez D¹; Obregón J¹; Molina R¹; Cantero, RV.¹; Falivene G¹; Segovia-Espindola L¹; García E²; Tirao V²

1. Cátedra Tecnología de los Alimentos. Facultad de Ciencias Veterinarias. Sargento Cabral 2139 (3400). Corrientes. Argentina.

2. Entidad Binacional Yacyretá. Ituzaingó. Corrientes.

*tecnoalimentosfcvunne@gmail.com

Resumen:

La política social de la Entidad Binacional Yacyretá (EBY), está orientada hacia el logro de resultados que modifiquen las condiciones de vida de la población, partiendo de la premisa que Yacyretá como empresa generadora de energía se encuentra ante el desafío de dar un salto cualitativo en cuanto a lograr mayor vinculación con un proceso de desarrollo sustentable en la región, de impacto, que apunte a la transformación de la materia prima en bienes industrializados, capaces de incursionar con éxito tanto en el mercado local como internacional. En conjunto la EBY, con la Cátedra de Tecnología de los Alimentos y como parte del Proyecto PFI 2022: “Aplicación de tecnologías para el Agregado de valor a leche de búfalas producidas en Corrientes”, (CR-02-PFI-2022) se capacita a pequeños productores bubalinos en la elaboración de quesos, nucleados por la EBY, en los sitios donde habitan para fomentar el espíritu asociativo y emprendedor, sin abandonar sus orígenes, obteniendo alimentos seguros e inocuos. Esta vinculación, propone articular la inclusión de mujeres, adolescentes, jóvenes y adultos con diferentes niveles educativos y culturales, interactuando con estudiantes que cursan el último año de la carrera de Ciencias Veterinarias, fomentando la sociabilización entre los actores. Las actividades se llevaron a cabo con pobladores de Ituzaingó y de la Isla Apipé Grande donde se dictaron capacitaciones de Buenas Prácticas de Ordeño y de Manufactura y elaboración de quesos. Para el desarrollo de las mismas se trabajó en primera instancia en los hogares propuestos por los productores, presentando material audiovisual e impartiendo nociones de manipulación de alimentos y utensilios de trabajo, elementos e instrumentos de medición (balanza, termómetro, peachímetro, etc.) haciendo hincapié en la importancia de la higiene y aspecto personal, de la indumentaria apropiada y de la actitud de una persona elaboradora de alimentos. En una segunda etapa se realizó la capacitación en elaboración de quesos y utilización de métodos de conservación. Se insistió sobre la importancia de la utilización del agua, enfocando en aspectos de calidad sanitaria. Se compartieron conocimientos y nociones sobre empaque y rotulación de alimentos para despertar el interés de manera que cuando se adquieran productos comerciales, se evalúe la información nutricional presente en los alimentos de consumo masivo, como así también para cuando se comercialicen los mismos. Las repercusiones de los encuentros fueron muy positivas, recibiendo muchas palabras de entusiasmo por parte de los productores y demostrando deseo de continuar capacitándose en obtener productos diferenciados para ofrecerlos en ferias, encuentros y otros eventos. Estas actividades resultan enriquecedoras para las personas involucradas, fomentando la interacción entre el sistema universitario y la población rural del norte de Corrientes.

Palabras clave: elaboración, lácteos, inocuidad

Eje 2: Desarrollo socio-productivo y emprendedor