

CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA PRODUCTORES DE LAS FERIAS FRANCAS DE CORRIENTES

Facultad de Ciencias Veterinarias
Universidad Nacional del Nordeste

AUTORA:
Gladis I. Rébak

CONTACTO:
girebak@gmail.com

RESUMEN

Las Buenas Prácticas de Manufactura son un conjunto de acciones basadas en el autocontrol para la elaboración de alimentos, exigibles por la legislación y los consumidores aplicados a los procesos de producción, manipulación, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y transporte de materias primas y productos terminados. Con la finalidad de lograr alimentos sanos, inocuos y saludables, se capacitó a productores feriantes de distintas localidades de la provincia de Corrientes.

ABSTRACT

The Good Manufacturing Practices are a set of actions based on self-control for the production of food, required by legislation and consumers applied to the processes of production, handling, processing, fractioning, storage and transportation of raw materials and finished products. In order to achieve healthy, safe and healthy food, small producers from different locations in the province of Corrientes were trained.

PALABRAS CLAVE

ALIMENTOS
CAPACITACIÓN
INOCUIDAD
SALUDABLE

KEYWORDS

FOOD
TRAINING
SAFETY
HEALTHY

Las Buenas Prácticas de Manufactura son la base para el cuidado integral en la elaboración de alimentos. Se logran implementando mecanismos de prevención de fallas y costos derivados a lo largo de todo el proceso, desde la producción primaria hasta obtener un alimento listo para consumir.

La legislación vigente en nuestro país, el Código Alimentario Argentino (Ley 18284/69) y el Decreto 4238/68, Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (SENASA), establece la obligatoriedad de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura en la elaboración de alimentos. Es por ello que los integrantes de la cadena alimentaria deben poner en práctica dicha legislación, incluidos los pequeños productores, aún aquellos que elaboran alimentos como medio de subsistencia.

La Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional del Nordeste constituye una institución educativa cuyo objetivo es formar profesionales habilitados para la producción, control, determinación de calidad e inspección de alimentos, mediante varios grupos de investigación y extensión dedicados a aspectos directamente relacionados con la producción de carne, de leche, de productos derivados lácteos y cárnicos de distintas especies para el país, incluyendo las prácticas adecuadas de manejo, industrialización, manufactura y conservación de los mismos. En este sentido, la Facultad tiene como componente institucional a la Cátedra y al Servicio de Tecnología de Alimentos, que cuentan con una sala de elaboración de subproductos derivados de carne y leche (chacinados, embutidos, quesos, ricotta, dulce de leche), con insumos utilizados para la conservación de alimentos: máquina envasadora al vacío y en atmósfera controlada, ahumador, etc., que se ponen a disposición de los pequeños productores para hacerles conocer sobre los beneficios de su utilización. Además, el servicio cuenta con un laboratorio de análisis de alimentos y dicha cátedra tiene en su programa de estudio temas inherentes al aseguramiento de calidad como las Buenas Prácticas de Manufactura y Bienestar animal que permiten predecir la calidad sanitaria y comercial de los productos terminados. La cátedra también dispone de material audiovisual y escrito sobre la temática que fue recopilando a través del tiempo.

Desde el año 2004 el grupo de Tecnología de los Alimentos ejecuta numerosos proyectos de extensión, aprobados por la Secretaría de Extensión de la UNNE.

Mediante los proyectos se pretende incentivar y propiciar lograr mano de obra capacitada y especializada en la aplicación de sistemas de aseguramiento de calidad, incorporando a diferentes actores que integran las cadenas agroalimentaria dando especial énfasis en jóvenes y mujeres, para una capacitación temprana e integral con perspectivas laborales futuras destinados a la producción de alimentos destinados al consumo humano en la capital y en localidades del interior de la provincia de Corrientes.

Los productores primarios y manipuladores de alimentos son convocados por la Asociación Provincial de Ferias Francas de Corrientes que en conjunto con la Facultad de Ciencias Veterinarias, a través del programa UNNE en el Medio llevan adelante acciones para la capacitación y adiestramiento en la elaboración de alimentos que son comercializados en ferias abiertas en toda la provincia de Corrientes. Con el proyecto se pretende minimizar los factores de riesgo que alteran las materias primas y los productos terminados. Esto es antes, durante y luego del proceso de producción primaria y elaboración, permitiendo involucrar a los responsables directos en la calidad final de los alimentos. A los participantes se les proporciona como elemento de consulta, material escrito de fácil lectura y comprensión, diseñado y editado por la cátedra Tecnología de los Alimentos con pertinencia en aspectos de producción primaria y en elaboración de alimentos siguiendo normas de Buenas Prácticas Ganaderas (BPG), Bienestar Animal (BA) y Buenas Prácticas de Manufactura, de fabricación o Elaboración (BPM/BPF), incorporando también breves menciones a la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

Foto 1:
Presentación por parte de docentes.



Foto 2:
Exposición por parte de los pequeños productores.



Las capacitaciones y adiestramiento son dictadas en las diferentes localidades en salones asignados por los municipios de Saladas, Empedrado, Mercedes, Ituzaingó, Itá Ibaté, Santo Tomé, Santa Lucía, Virasoro, etc. En un primer encuentro se toma contacto con responsables designados por los intendentes de las diferentes localidades, como así también de otras entidades intermedias con incumbencia en el asesoramiento a pequeños productores como ser Ministerio de la Producción, INTA, INCUPO, etc., quienes tienen identificados a los destinatarios de las capacitaciones. Los intendentes y las asociaciones intermedias demuestran gran interés y participación en las capacitaciones donde interviene la Universidad.

En las clases teórico-prácticas se desarrollan las unidades temáticas con demostraciones a los participantes, con los siguientes temas: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Bienestar animal, Enfermedades Transmisi-

das por Alimentos (ETA) y Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). En todo momento se destaca la importancia de la protección del ambiente para lograr producciones sustentables.

Durante el transcurso de la capacitación se insiste sobre la importancia de la utilización del agua, para la elaboración de alimentos, de consumo y para riego enfocando en aspectos de la calidad sanitaria de la misma. Se realizan demostraciones de la toma de muestras por hisopados de manos de operarios, de utensilios, de las superficies de trabajo y de los productos terminados de manera de demostrar con placas de cultivo las posibles contaminaciones bacterianas de los productos.

También se realizan demostraciones de manera que los participantes en colaboración con los docentes hacen su explicación sobre la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas con propuestas prácticas sobre preparación de soluciones a utilizar para fertilizar y en el control de plagas, manejo de envases vacíos, demostraciones del uso de pulverizadoras o dispensadores, de indumentaria y elementos de protección.

Se brinda asesoramiento y demostraciones sobre el correcto uso de productos utilizados en sanidad animal, termómetros, detección de cloro en agua potable y la utilizada para riego y en desinfección de equipos, superficies y áreas de trabajo.

Se instruye sobre normativas vigentes para la inscripción de establecimientos (RNE) y para productos alimenticios (RNPA) y requisitos de rotulación de cada uno de los alimentos que ellos elaboran.

Luego de las explicaciones y demostraciones por parte de los docentes y alumnos, los pequeños productores forman grupos de trabajo por afinidad o tareas comunes, realizando flujogramas de proceso, detectando los desvíos en su modalidad de trabajo, proponiendo medidas correctivas, identificando si lo que elaboran corresponde a alimentos de alto o bajo riesgo epidemiológico, siempre con la orientación de los docentes intervinientes.

Aquellos productores que crían animales (aves y cerdos) hacen su exposición sobre el modo de uso de sustancias utilizadas en sanidad animal (anti-parasitarios, antibióticos), en sanidad vegetal (fertilizantes, insecticidas, fungicidas, etc.) y la aplicación de normas de bienestar animal en sus granjas.

Foto 3: Evaluación de trabajo grupal.



Foto 4 : Entrega de certificados de participación y aprobación.



Finalizada la etapa anterior se realizan evaluaciones de proceso: a cada grupo participante se le suministra un cuestionario de respuestas múltiples para detectar el grado de comprensión de los mismos. Para los participantes que no sepan leer o escribir los alumnos de la Facultad que colaboran en el proyecto son los encargados de volcar dichas respuestas a pedido del productor.

Los alumnos actúan colaborando en la organización de las salidas, con la comunicación entre organizaciones, la preparación del material auxiliar, transparencias, fotos, filmación y edición de videos de BPM y BPA, en tomas de muestras, en demostraciones prácticas y teatralización de maniobras en las actividades netamente prácticas y en cooperar con las personas que no saben leer o escribir.

Hasta el momento se han capacitado más de 180 personas en los diferentes municipios, logrando una articulación de la Universidad con los municipios de primera, segunda y tercera categoría de la provincia de Corrientes y también en Colonia Benítez y Puerto Vilelas (Chaco). ■