

DEL CAMPO AL PLATO

Facultad de Ciencias Veterinarias
Universidad Nacional del Nordeste

AUTORES:

Gladis Isabel Rebak
Gladys Roxana Obregón
Diego Manuel Gómez
Julia Beatriz Obregón

CONTACTO:

girebak@gmail.com

RESUMEN

La provincia de Corrientes cuenta actualmente con diecisiete Escuelas de Familia Agrícola (EFA) distribuidas en distintos parajes cercanos a las ciudades del interior provincial. Las EFA ofrecen un modelo educativo valioso porque tienen cercanía con las necesidades de la comunidad e involucran 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. La Facultad de Ciencias Veterinarias cuenta con un equipo interdisciplinario de larga trayectoria en la asistencia y capacitación de pequeños productores de las provincias de Corrientes, Chaco y Misiones dedicados a la producción primaria: huertas, cría extensiva de aves y cerdos, productores de leche y carne a pequeña escala como forma de subsistencia. La Facultad dispone además de salas de elaboración de subproductos derivados de la carne y de la leche (embutidos

y quesos), los insumos y elementos necesarios para la aplicación de sistemas de conservación para mejorar la presentación y prolongar el período de aptitud de los alimentos. Con la finalidad de complementar acciones entre ambas instituciones educativas, se propone el adiestramiento de alumnos secundarios en aspectos de producción primaria, transformación y comercialización de alimentos locales con agregado de valor y garantías de inocuidad. Estas actividades promueven la relación entre la Universidad y el establecimiento EFA Tupa Rembiapo IS-27, Ingenio 1º Correntino, perteneciente a la Escuela de Familia Agrícola (EFA) de la localidad de Santa Ana, con la finalidad de impartir conocimientos básicos de manipulación higiénica de los alimentos y la aplicación de sistemas de calidad asociados a la producción primaria, tales como Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), y su posterior transformación hasta llegar al consumidor, garantizando alimentos nutritivos, sanos e inocuos enfocados hacia el compromiso de los alumnos, para que apliquen dichos conceptos en sus hogares rurales.

PALABRAS CLAVE

CAPACITACIÓN
RURAL
MANIPULACION
CALIDAD

ABSTRACT

Corrientes province currently has seventeen Agricultural Family Schools (EFA) distributed in different places near the cities of the provincial interior. The EFA offers a valuable educational model because they are close to the needs of the community and involve parents and teachers in secondary education, with a system of alternation where the school and the home interact organized in the education of the students, which means that the students learn so much in the school where they usually stay half of month with dining rooms and bedrooms to house them and the rest of the time they return to their homes, either in the farms or in the villages to continue studying there. The Veterinary Faculty has a long-standing interdisciplinary team in the assistance and training of small producers in the provinces of Corrientes, Chaco and Misiones dedicated to primary production: orchards, extensive rearing of birds and pigs, producers of milk and meat on a small scale, as a way of subsistence and the faculty has rooms for the preparation of by-products derived from meat and milk (sausages and cheeses), the inputs and

elements necessary for the application of conservation systems to improve presentation and prolong the period of fitness of food. With the purpose of complementing actions between both educational institutions, it is proposed the training of secondary students in aspects of primary production, transformation and commercialization of local foods with added value and guarantees of innocuousness. These activities promote the relationship between the university and the EFA establishment Tupa Rembiapo IS-27, Ingenio 1º Correntino, belonging to the School of Agricultural Family (EFA) of the town of Santa Ana with the purpose of imparting basic knowledge of hygienic handling of food and the application of quality systems associated with primary production, such as Good Agricultural Practices (GAP) and Good Manufacturing Practices (GMP) and their subsequent transformation until reaching the consumer, guaranteeing nutritious, healthy and harmless food focused on commitment of the students, so that they can repeat these concepts in their rural homes.

KEYWORDS

TRAINING
RURAL
HANDLING
QUALITY

El trabajo tuvo por objeto afianzar aún más la relación entre la Universidad y el establecimiento EFA Tupa Rembiapo IS-27, Ingenio 1° Correntino, donde se capacitó a jóvenes alumnos secundarios de una EFA de la localidad de Santa Ana (Corrientes) en 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. Se brindó 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.

La EFA Tupa Rembiapo cuenta con 103 alumnos de 1° a 7° año, cuya organización institucional y la propuesta pedagógica de aprendizaje está muy vinculada con el medio rural, instruyendo a los jóvenes en tareas necesarias para el desarrollo de las comunidades donde viven; extendiendo dichas enseñanzas a su familia. El aprendizaje se alterna entre la escuela y la chacra como espacios de formación mediante unidades productivas propias donde se cosechan las frutas necesarias para hacer sus mermeladas o dulces, su huerta para el consumo propio y elaboran subproductos derivados de la cría de sus animales.

Los alumnos secundarios de la EFA luego de los encuentros tanto en instalaciones de la escuela como en la Facultad, obtuvieron conocimientos y concientización de la responsabilidad en la utilización de insumos restringidos en sanidad animal (antiparasitarios, antibióticos, hormonas) y vegetal (fertilizantes, insecticidas y otros agroquímicos) y en la preparación de alimentos que se destinan al consumo de la población. Además de adquirir habilidades y destrezas en sus actividades con la correcta manipulación de los alimentos y los utensilios de trabajo, reconocieron la importancia de la higiene y aspecto personal para garantizar la inocuidad de los alimentos que ellos manipulan y elaboran, evitando posibles contaminaciones cruzadas.

Identificaron los peligros físicos, químicos y biológicos que causan contaminación de los alimentos.

Se destacó la importancia de la calidad del agua utilizada en riego de frutas y hortalizas que se destinan al consumo de la población.

Se propusieron metodologías de procesos de subproductos derivados de



la carne vacuna y porcina: chacinados, embutidos y no embutidos, aplicando tecnologías de elaboración y preservación.

Se formularon dosis apropiadas de sales curantes para obtener embutidos (chorizos y salame) de apropiada calidad higiénico-sanitaria, industrial y sensorial.

Se aplicaron metodologías de procesos de subproductos derivados de leche vacuna: queso tipo criollo, ricota y dulce de leche, utilizando tecnologías de elaboración y preservación.

Se propuso la utilización de dosis apropiadas de insumos, fermentos de recomendable calidad higiénico-sanitaria, industrial y sensorial.

Conocieron los tipos de productos y concentraciones recomendadas para sustancias tóxicas utilizadas en sanidad vegetal y animal, detergentes y desinfectantes empleados en la producción y elaboración de alimentos.

Metodología:

Las actividades se llevaron a cabo en la EFA Tupa Rembiapo IS-27 de la localidad de Santa Ana (Corrientes), en la Facultad de Ciencias Veterinarias y en los hogares de los alumnos para lograr la inclusión del entorno familiar a dichas prácticas. Para el desarrollo de temas de producción primaria se trabajó en los salones de clase de la escuela y en los mismos lugares de producción primaria, para impartir conocimientos sobre las buenas prácticas agrícolas (BPA), Bienestar animal (BA) y buenas prácticas de manufactura (BPM). En una primera etapa la capacitación en elaboración de chacinados y quesos y utilización de métodos de conservación se desarrollaron en la sala de elaboración del Servicio de Tecnología de los Alimentos de la Facultad y en otra etapa en las salas de elaboración de la escuela.

La instrucción de los alumnos y sus padres se realizó en una primera instancia por medio de clases teóricas en el salón destinado por la escuela, ilustrando con cartillas explicativas el tema a tratar, con ayuda de material audiovisual. Las cátedras intervinientes en el proyecto contaron con numerosos videos sobre la temática.

Luego el entrenamiento se focalizó en cada sector de producción primaria: criadero, gallinero, huerta, plantaciones de frutas, sala de extracción de miel con los que cuenta la escuela para realizar las prácticas in situ, a fin de corregir maniobras, acciones, ampliar y evacuar dudas. Durante el transcurso de la capacitación se insistió sobre la importancia de la utilización del agua, enfocando en aspectos de la calidad sanitaria. Se hicieron demostraciones de la toma de muestras por hisopados de manos, de uten-



silios, de superficies de trabajo y de productos terminados de manera de demostrar con placas de cultivo las posibles contaminaciones bacterianas de los productos. Se brindó asesoramiento sobre el correcto uso de productos utilizados en sanidad animal y vegetal, de termómetros y de detección de cloro en agua, tanto potable como la utilizada para riego y en la desinfección de equipos, superficies y áreas de trabajo. En la sala de elaboración de la Facultad se capacitó sobre elaboración de embutidos, quesos y aplicación de métodos de conservación disponibles en el ámbito rural: salazones, ahumado, presión, temperatura, utilización de ácidos y azúcar para evitar el desarrollo y multiplicación de microorganismos, y luego se replicaron esas actividades en la sala de elaboración de la escuela rural.



Para evaluar los resultados se fijó una agenda de trabajo, cronogramas de visitas posibles al local educativo, a sus unidades productivas: criadero, gallinero, huerta, sala de extracción y procesamiento y a la sala de elaboración de la Facultad de Ciencias Veterinarias donde se definieron los roles a cumplir por cada organización.

Resultados:



Durante la ejecución de las tareas se observó gran interés y compromiso de los alumnos y padres pertenecientes al ámbito rural, tomando conciencia del rol y de la responsabilidad que conlleva la elaboración, producción y comercialización de sus propios alimentos. Se hizo hincapié en difundir cuáles son los riesgos de contaminantes físicos, químicos y biológicos que afectan la salud de los consumidores, muchas veces sin síntomas manifiestos.



El trabajo en forma interdisciplinaria entre organismos estatales educativos y el sector productivo, es muy fructífero debido a que inserta a alumnos universitarios en la realidad socio-cultural de la provincia, haciéndolos participar activamente mediante conocimientos adquiridos en la carrera de grado. Además se genera una retroalimentación recíproca debido a que despierta el interés de los alumnos secundarios relacionados con el ámbito rural, con aptitudes proactivas para continuar con sus estudios universitarios. Corroborando el material auxiliar preparado por cada uno de los voluntarios. La evaluación final se hizo por medio de preguntas sencillas realizando una valoración integradora para que los participantes contesten un cuestionario de los temas desarrollados a lo largo de toda la capacitación.

Conclusiones:

Con este trabajo se pretendió la formación y capacitación de alumnos secundarios de la familia rural en la aplicación de sistemas de aseguramiento de calidad, incorporando a diferentes actores que integran las cadenas agro alimentarias: jóvenes de ambos sexos y sus padres, para una capacitación temprana e integral con perspectivas laborales futuras. El proyecto se dirigió a un amplio grupo etario (alumnos de entre 13 y 20 años y sus padres) sin importar su nivel socio-cultural, destacando que se contó con material destinado a personas que no sepan leer y/o escribir. Los estudiantes universitarios de Ciencias Veterinarias jugaron un importante rol en el acompañamiento de los docentes, colaborando en las actividades descriptas donde además de brindar cooperación en la formación del recurso humano, crecieron y se formaron como futuros profesionales en el ámbito rural.

Con la capacitación del personal interviniente en el proyecto, se creó un vínculo entre la Universidad y el sector educativo-productivo para futuras actividades similares. El proyecto pretendió despertar el interés de alumnos secundarios de una escuela rural y sus padres como productores primarios en la manipulación de alimentos en las actividades de elaboración, manipulación o producción pertinentes a características sanitarias, de inocuidad y comerciales, minimizando factores que alteran las materias primas y 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, aun cuando la actividad se desarrolle a pequeña escala, como forma de subsistencia. Con este tipo de interacciones con el Nivel Medio se busca fijar un rol integrador de la Universidad con el medio educativo, laboral y social de un establecimiento educativo rural del interior provincial con expectativas de inclusión y de compartir el conocimiento tecnológico conocido para mejorar sus productos dándole un mayor valor agregado a los mismos. ■



Bibliografía

Cloquell, S. (2007). Familias rurales. El fin de una historia en el inicio de una nueva agricultura. Rosario: Homo Sapiens.

Borsotti C. (1984). Sociedad rural, educación y escuela en América Latina. Buenos Aires.