



Manipulación responsable de los alimentos.

Capacitación en manipulación de alimentos a pequeños productores y elaboradores.

i Información general

Síntesis

En el área de la manipulación de alimentos, las políticas oficiales han estado predominantemente orientadas hacia el control bromatológico como metodología para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos. Esto ha demostrado cierta eficacia sobre las grandes empresas elaboradoras, pero no tanto sobre un creciente número de pequeños manipuladores de alimentos, que a escala familiar producen, elaboran y comercializan su producción por canales de variado nivel de formalización. En este contexto se genera la disyuntiva de afinar los mecanismos de control y coerción sobre estos actores, excluyéndolos del sistema productivo y amenazando su subsistencia económica, o realizar una tarea inclusiva de formación y sensibilización de estos manipuladores acerca de la responsabilidad social que les cabe al realizar tareas vinculadas a la salud pública y a la nutrición. Es por esta última por la que apuesta este proyecto. La propuesta apunta a involucrar y comprometer a los protagonistas sin perjuicio de mejorar las condiciones de vida de sus comunidades. La entrega de un certificado oficialmente reconocido por el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, les abre el acceso a canales formales de comercialización y los visibiliza ante los entes oficiales de control.

Convocatoria

Convocatoria Ordinaria 2016

Palabras Clave

Línea temática

SALUD INTEGRAL Y COMUNITARIA

Unidad ejecutora

Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales

**Facultades y/o colegios
participantes**

Facultad de Ciencias Veterinarias

Facultad de Ciencias Exactas

Destinatarios

Los destinatarios son pequeños productores y elaboradores de alimentos que necesitan oficializar una capacitación en manipulación de alimentos para obtener su libreta sanitaria. Este requisito es exigido a cocineros, feriantes, operarios en manufacturas de alimentos, productores primarios de alimentos (quinteros, granjeros, tamberos familiares), microemprendedores, transportistas y comerciantes del área alimentaria.

Localización geográfica

Inicialmente se piensa atender la demanda de los partidos aledaños al de La Plata, extendiéndose en la medida de las posibilidades materiales, presupuestarias y organizativas lo permitan, al resto de la Provincia de Buenos Aires.

A raíz de los antecedentes generados en el tema, por el equipo de trabajo que integra el proyecto, se conoce la demanda de asociaciones de productores del cinturón hortícola platense, así como diversas organizaciones sociales y ONGs que aglutinan a productores, elaboradores, comerciantes y demás manipuladores de alimentos de la zona.

Hay también demandas concretas de los partidos de Alte. Brown, San Vicente y Berisso.

Centros Comunitarios de Extensión Universitaria

Cantidad aproximada de destinatarios directos

0

Cantidad aproximada de destinatarios indirectos

0

☰ Detalles

Justificación

La propuesta se basa en generar una alternativa que incluya a todos aquellos elaboradores/productores de alimentos de pequeña escala. Actualmente, los requisitos que deben cumplir estos microemprendedores son los mismos que se piden a una gran empresa y están fijados por el Código Alimentario Argentino (CAA). Los requisitos edilicios planteados en el CAA son difíciles de cumplir por estas pequeñas unidades productivas, por lo cual muchas de estas trabajan de forma clandestina, no informando de su actividad a ninguna autoridad, operando en condiciones que no pueden ser controladas por el área bromatología municipal (ya que muchas de ellas funcionan en domicilios particulares). También hay que destacar que en muchos casos, estos emprendedores carecen de conocimientos del aporte de la tecnología, tienen dificultad en acceder a la asistencia técnica y al conocimiento de la normativa vigente que garantiza la aptitud y la seguridad del producto, con el consecuente riesgo de aparición de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs). A la hora de comercializar, estos emprendedores se enfrentan a la imposibilidad de operar en el ámbito formal. Si bien el Municipio posee un espacio (feria) donde estos pequeños emprendedores pueden vender sus productos, sólo lo hacen el día que la feria se realiza viéndose muy acotada su comercialización. Asimismo, se debe considerar la mejora de las instalaciones y organización de las ferias en espacios públicos, para afianzar la relación productor/consumidor de manera directa, con alimentos saludables, elaborados en la región, con agregado de valor en origen, que representan generación de trabajo genuino, basado en los principios de la Economía Social y Solidaria, siendo fundamental lograr el apoyo del Estado en sus diferentes estamentos (Municipal, Provincia y Nacional).

Objetivo General

Visualizar al sector de pequeños manipuladores de alimentos, capacitarlos y comprometerlos con la seguridad alimentaria, la salud pública y la responsabilidad social que su labor implica.

Objetivos Específicos

- Desarrollar el sentido de la responsabilidad social que todo manipulador de alimentos tiene sobre la salud pública de los consumidores.
- Comprometer al sector de manipuladores familiares y/o de baja escala de alimentos con la seguridad y la calidad alimentarias.
- Difundir el origen, las causas y la prevalencia de las principales enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs)

- Difundir las medidas preventivas y las buenas prácticas en la manipulación de alimentos desde su producción primaria hasta la mesa del consumidor.
 - Capacitar a través de cursos teórico-prácticos a los pequeños manipuladores de alimentos en las buenas prácticas asociadas a la manipulación de alimentos, desde su producción primaria hasta la mesa del consumidor.
 - Visualizar y formalizar a los pequeños manipuladores de alimentos otorgándoles, a quienes hayan aprobado el curso, un certificado reconocido por el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, para que puedan tramitar su libreta sanitaria.
 - Vincular a los alumnos de las carreras de Ingeniería Agronómica y Veterinaria con una potencial área de ejercicio profesional de gran impacto social y amplio campo de aplicación.
-

Resultados Esperados

Se espera:

Que un amplio sector de manipuladores de alimentos familiares o de muy baja escala, tomen conocimiento de los riesgos sanitarios que implica la inadecuada manipulación de los alimentos, en cada una de sus etapas.

Que cada uno de los destinatarios (quinteros, granjeros, tamberos, criadores, cocineros institucionales, pequeños elaboradores de alimentos, transportistas, comerciantes y toda persona implicada en la manipulación de alimentos) se identifique como tal y se comprometa con la responsabilidad que su rol implica para la salud pública y la alimentación.

El dictado de cursos de capacitación acorde a las exigencias en contenidos y carga horaria del Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, a cargo de capacitadores reconocidos oficialmente por dicha institución.

Que los asistentes que demuestren haber alcanzado los objetivos propuestos en dichos cursos obtengan una certificación oficial del Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, que les permita tramitar y renovar su libreta sanitaria.

Que, por tratarse de un sector frecuentemente comprometido económicamente, dichas capacitaciones y los objetivos vinculados a la misma, puedan ser ofrecidos en sin costo para los destinatarios.

Generar un vínculo de consulta permanente para responder a las dudas e inquietudes que se espera surjan de este sector manipulador a partir del compromiso y la responsabilidad generado en el mismo a partir del intercambio promovido durante las capacitaciones.

Que los alumnos de las carreras de Ciencias Agrarias y Veterinarias se vinculen con un área de desempeño profesional de un gran interés público y social.

Indicadores de progreso y logro

Dictado de al menos 3 cursos de Manipulación de Alimentos.

Graduación de al menos el 50% de la matrícula de cada curso de capacitación.

Capacitación y certificación de al menos 30 micro manipuladores, con la emisión de igual número de certificados.

Incorporación de al menos 1 alumno de las carreras de Ingeniería Agronómica y /o Veterinaria en el dictado de cada uno de los cursos.

Metodología

Se organizará la demanda de capacitación en cursos con fechas de dictado preestablecidas y en horarios compatibles con las actividades de los destinatarios.

Los cursos serán de carácter teórico-práctico, incluyéndose el estudio de casos, la resolución de problemas y, cuando las circunstancias temporales y estructurales lo permitan, realizar una elaboración demostrativa, integradora de los conceptos manejados durante las instancias teóricas.

Los cursos tendrán una carga horaria mínima de 15 hs totales.

Se ofrecerán dos modalidades de curso: la intensiva, en dos jornadas, ya sea consecutivas o periódicas; la gradual, en cinco jornadas de tres horas con frecuencia semanal.

El proceso de evaluación incluirá una evaluación de "proceso", constante a lo largo de la cursada, y una de "resultado", para estimar el grado de apropiación conceptual por parte de los destinatarios. La aprobación del curso será en función del grado de asistencia y del alcance de un mínimo de los objetivos propuestos.

Se gestionarán los certificados oficiales ante el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires a través de la confección de una lista de los destinatarios que hayan demostrado un adecuado nivel de consecución de los objetivos propuestos.

En una reunión de graduación, se entregarán los certificados.

Actividades

- Difusión de los cursos de capacitación entre asociaciones de productores, instituciones con comedores, feriantes, elaboradores familiares o artesanales de alimentos.
 - Dictado de los cursos teórico-prácticos, con evaluación del grado de alcance de los objetivos propuestos.
 - Gestión de los certificados para aquellos destinatarios que hayan alcanzado dichos objetivos.
 - Evaluación del desarrollo y el grado de consecución de los objetivos de cada curso por parte del equipo capacitador.
 - Análisis de las oportunidades de mejora en el dictado de los mismos.
-

Cronograma

Etapa	Mes											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Difusión	X				X				X			
Dictado		X				X				X		
Certificación			X				X				X	
Autoevaluación				X				X				X
Análisis y mejoras				X				X				X

Bibliografía

"Código Alimentario Argentino".

http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp

Disposición ANMAT N° 2280/05. Disponible en

http://www.anmat.gov.ar/Normativa/Normativa/Alimentos/Disposicion_ANMAT_2280-2005.pdf

El Boletín del Inspector Bromatológico disponible en <http://www.anmat.gov.ar/a1.htm>

Guía de Inspección- Procedimiento de Inspección en Locales de Expendio de Comidas Preparadas- Prevención de SUH. Disponible en

http://www.anmat.gov.ar/Comunicados/e_coli/Guia_inspeccion_e_coli.pdf

"La UNLP comprometida en apoyo a los pequeños productores de alimentos de La Plata".

<http://www.cadenaba.com.ar/nota.php?id=34363>

"Las P.U.P.A. permiten ejercer el derecho a la soberanía alimentaria".

<http://www.diariocontexto.com.ar/2015/12/09/las-pupas-permiten-ejercer-el-derecho-a-la-soberania-alimentaria/>

Manual de Procedimientos para el Retiro de Alimentos del Mercado- Autoridad Sanitaria.

Disponible en http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Manual_Retiro_Autoridad_Sanitaria.pdf

Ordenanza de la Municipalidad de La Plata N°11284:

<http://www.concejodeliberante.laplata.gov.ar/digesto/or11500/or11284.asp>

"PUPAs de Mar del Plata". <http://www.inti.gob.ar/mardelplata/index.php?seccion=nota10>

"Recomendaciones básicas para la manipulación de alimentos".

http://www.anmat.gov.ar/Cuida_Tus_Alimentos/manipuladoreshigiene.htm

"Recomendaciones para la correcta Manipulación de Alimentos en Locales que elaboran y venden comidas preparadas". Disponible en

http://www.anmat.gov.ar/Comunicados/e_coli/locales.pdf

Sostenibilidad/Replicabilidad

La sostenibilidad del proyecto se basa en la creación, a partir del año de duración del mismo, de una red de convenios del equipo capacitador (de la UNLP) con entidades oficiales, principalmente secretarías municipales, escuelas y fuerzas vivas locales, que permitan replicar las capacitaciones más allá de la duración del proyecto. Esto en base a la facilitación de los medios necesarios para las mismas, en forma cooperativa (instalaciones, transporte, refrigerios, material didáctico, difusión, etc.)

Autoevaluación

El aspecto innovador del Proyecto radica en la búsqueda de modificación de la lógica ortodoxa del control bromatológico, cambiando el rol "policial" del Estado en relación a la temática, por una actividad de capacitación inclusiva, que permita visibilizar y formalizar a un gran sector de manipuladores de alimentos a quienes, de aplicársele la normativa bromatológica sin más, se los mantendría excluidos e invisibles, pero no por eso dejarían de existir ni de manipular alimentos. Al contrario, se los condenaría y afianzaría en la marginalidad, con el consiguiente riesgo para la seguridad alimentaria de la comunidad.

Participantes

Nombre completo	Unidad académica
Cordiviola, Carlos Angel (DIRECTOR)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Profesor)
Terminiello, Laura Adriana (CO-DIRECTOR)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Jefe de Trabajos Prácticos)
Arroyo, Paula (COORDINADOR)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Auxiliar)
Bello, Gabriela Ruth (COORDINADOR)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Jefe de Trabajos Prácticos)
Gvozdrieki, Orlando (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (No-Docente)
Suarez, Adrian Armando (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Alumno)
Calonge, Felipe Santiago (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Alumno)
Sanchez, Diego Francisco Isaul (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Alumno)
Muro, Maria Gabriela (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Jefe de Trabajos Prácticos)
Arias, Ruben Omar (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Jefe de Trabajos Prácticos)
Boyezuk, Diego Alberto (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Jefe de Trabajos Prácticos)
Steffen, Kevin Denis (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Veterinarias (Alumno)
Borras, Maria Mercedes (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Auxiliar)
Trigo, Maria Soledad (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Auxiliar)
Leon Pelaez, Angela Maria (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Profesor)

Organizaciones

Nombre	Ciudad, Dpto, Pcia	Tipo de organización	Nombre y cargo del representante
SUBSECRETARIA DE PRODUCCIÓN DE CAÑUELAS	Cañuelas, Buenos Aires	Organismo gubernamental municipal	Evangelina Donnadio, Subsecretaria de Producción
SECRETARÍA DE PRODUCCIÓN Y EMPLEO	Almirante Brown ,est. Adrogue, Almirante Brown, Buenos Aires	Organismo gubernamental municipal	Dr. Adrian López, Secretario de Producción y Empleo
AGENCIA DE EXTENSIÓN SAN VICENTE INTA	San Vicente, Buenos Aires	Organismo gubernamental nacional	Leonardo Davies, Jefe de Agencia
UNION DE TRABAJADORES DE LA TIERRA	Domselaar, San Vicente, Buenos Aires	Organización o movimiento social	Lucas Joaquin Tedesco, Presidente
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE FISCALIZACIÓN AGROPECUARIA, ALIMENTARIA Y DE LOS RECURSOS NATURALES	La Plata, Buenos Aires	Organismo gubernamental provincial	Luis María HERRERA, Director Provincial
CENTRO DE GRADUADOS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y FORESTALES	La Plata, Buenos Aires	Asociaciones profesionales	Griselda Sánchez Vallduví, Presidente
CENTRO DE GRADUADOS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y FORESTALES	La Plata, Buenos Aires	Asociaciones profesionales	Griselda Sánchez Vallduví, Presidente