

FUNDAMENTOS

El presente proyecto ha estado orientado a capacitar a docentes y alumnos de escuelas agropecuarias con respecto a los sistemas de aseguramiento de la calidad de los alimentos y acompañarlos en la construcción de Procedimientos Operativos Estandarizados para la industria alimentaria.

El proyecto no solo apuntó a contribuir con elementos cognitivos y procedimentales actualizados al respecto de los sistemas de aseguramiento de la calidad y sobre la aplicación de Buenas Prácticas de Manufacturas, sino también a promover un efecto multiplicador de saberes por medio de estos actores en el territorio, hacia la comunidad educativa y los productores manufactureros artesanales del área de influencia de las escuelas, apuntando a contribuir al desarrollo territorial, como proceso simultáneo de transformación productiva y cambio institucional en los territorios rurales.

La provincia de Buenos Aires cuenta con 53 escuelas agropecuarias, 21 centros de educación agraria y más de 20 centros educativos de producción total, donde asisten unos 17.000 alumnos y cuya injerencia en los territorios desempeñan un papel decisivo sobre las prácticas de los futuros técnicos agropecuarios como así también sobre los pequeños productores familiares que elaboran alimentos y donde dicha actividad contribuye con el sustento necesario para permitir su subsistencia.

Como metodología de trabajo se apuntó a un aprendizaje cooperativo, en donde prima “el aprendizaje con los otros y de los otros”. Durante estas instancias de talleres se desarrollaron las siguientes actividades:

1. Talleres destinados a confeccionar los Procedimientos Operativos estandarizados de funcionamiento, saneamiento y mantenimiento apropiados a las condiciones y recursos de cada establecimiento propendiendo al menor riesgo alimentario.
2. Seminarios no presenciales con el objeto de que los docentes y los alumnos de colegios trabajen, cotejen y acuerden con otros docentes de la misma institución el material elaborado.

EL MANUAL DE CALIDAD

El Manual de calidad refleja el planeamiento y la administración de todas las actividades de saneamiento, de mantenimiento, de registro, de trazabilidad, de control y de capacitación que se realizan para alcanzar la calidad del producto.

El manual describe el sistema de gestión de calidad implementado, o a implementar, por la industria alimentaria mediante la documentación de la política empresarial y de los procedimientos que estarán acordes al objetivo de calidad propuesto.

Para lograr este objetivo es necesario:

- Volcar en un manual el sistema de aseguramiento a seguir.
- Ejecutar el sistema.
- Determinar las fallas y confeccionar medidas correctivas y/o preventivas.
- Mejorar el sistema a través de la detección de fallas y la retroalimentación.
- Lograr una certificación que valide el sistema.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS

3. Ejecución demostrativa de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento y su sistema de Monitoreo, con el objeto de visualizar in situ las dificultades y aciertos de los procedimientos utilizados y así realizar modificaciones en caso de que estas sean necesarias.
4. Planificación y ejecución por parte de cada institución educativa de una jornada de difusión local en la cual se presentaron las experiencias y la información adquirida en el contexto del proyecto.
5. Organización y ejecución de una Exposición en la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (UNLP) en donde cada escuela agropecuaria expondrá las actividades desarrolladas a fin de lograr un efecto multiplicador de saberes a nivel local.