

**Título del Proyecto:** Alimentos de la agricultura familiar. Procedimientos y herramientas para la sanidad e inocuidad de los productos alimenticios.

**Coordinadora:** Liliana Inés González

**Correo Electrónico:** [lilines74@yahoo.com.ar](mailto:lilines74@yahoo.com.ar)

**Unidad Académica:** Facultad de Ciencias Políticas y Sociales

### **Objetivo General**

Fortalecer la elaboración de alimentos artesanales, inocuos, saludables y de calidad de agricultores familiares promoviendo la integración de conocimientos de la universidad y de las familias de la Asociación “Colonia Agricultores de Paramillo” de la OTRAL y la Cooperativa “Productores del Bolsón de Verduras”.

### **Objetivos Específicos**

- Articular la formación científica y académica de los alumnos de las carreras de Agronomía, Bromatología, Trabajo Social y Sociología y las necesidades y condiciones de los agricultores familiares involucrados en el proyecto.
- Conocer las prácticas de elaboración y las condiciones de infraestructura y equipamiento en las que los productores familiares elaboran conservas y deshidratados vegetales.
- Elaborar un plan de trabajo para el planteo de las salas de elaboración y la implementación de recomendaciones propuestas para la elaboración de conservas y deshidratados vegetales, la definición de etiquetas y los controles sanitarios y bromatológicos, tanto de productos convencionales como orgánicos.
- Acompañar y capacitar en la ejecución de las mejoras propuestas en procedimientos e infraestructura con los materiales y condiciones con las que cuentan los AF: manejo de la materia prima, proceso de elaboración, baño María, instalaciones, envasado, etiquetado, almacenamiento, uso de instrumentos de medición de acidez (Ph) y sólidos – solubles en conservas vegetales, así como las correcciones necesarias para la inocuidad.
- Capacitar en agregado de valor de producción primaria y posibles tecnologías de elaboración de nuevos alimentos, incentivando prácticas y usos de las salas en distintos momentos del año.
- Comprender desde los aportes de los enfoques institucionales de las prácticas sociales cómo vivencian los participantes del proyecto esta experiencia: producción de sentidos, posibles conflictos, amenazas a los modelos legitimados, etc.

## Resumen

El Proyecto “Alimentos de la Agricultura Familiar: procedimientos y herramientas para la sanidad e inocuidad de los productos alimenticios” será desarrollado por un equipo de egresados, docentes y estudiantes de las carreras de Bromatología, Agronomía, Sociología y Trabajo Social, de las Facultades de Cs. Agrarias y Cs. Políticas y Sociales.

La coordinación del mismo estará a cargo de la Lic. en Sociología y Especialista en Análisis Institucional de las Prácticas Sociales Liliana Inés González, quien a su vez, se desempeña laboralmente en la Secretaría de Agricultura Familiar de la Nación, en temas relacionados con políticas públicas que promueven el agregado de valor de los productos alimenticios de la AF, bajo parámetros de sanidad e inocuidad.

El proyecto se origina en la necesidad de acercar conocimientos y asistencia técnica a productores de la AF que se encuentran en proceso de agregado de valor de su producción primaria hortícola y que buscan, en un futuro cercano, construir y habilitar salas de elaboración y productos alimenticios según estándares y normativas vigentes en el Código Alimentario Argentino para la inocuidad y sanidad de los alimentos que comercializarán de manera directa a los consumidores. Se trabajará para este fin con dos organizaciones de base: la Asociación “Colonia Agricultores de Paramillo” de Lavalle y la Cooperativa “Productores del Bolsón de Verduras” de Las Heras; ambas, organizaciones que se plantean elaborar conservas y deshidratados vegetales de manera tradicional y agroecológica.

De esta manera, se espera que con la experiencia de extensión los productores no sólo conozcan las normas vigentes sino validen y/o corrijan las prácticas y procedimientos de elaboración de alimentos, más cercanos a los parámetros de formalización para su comercialización.

También, como contraparte, se busca que la experiencia genere aprendizajes para los actores universitarios en términos de estándares y protocolos de intervención específicos para establecimientos y procedimientos de elaboración de pequeña escala, como lo son aquellos producidos por las organizaciones de AF y sus condiciones materiales (distintos de la escala industrial), como casos de estudio en este proyecto.