



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE
Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos

Proyecto de Extensión – Valle Azul – Resumen

Elaboración y Conservación de Alimentos como Herramientas para la Sustentabilidad

Objetivo :

Promover la creación de espacios para la transferencia de tecnología y entrenamiento técnico entre la Universidad y el medio compuesto fundamentalmente de vecinos de la comunidad de Valle Azul.

Sensibilizar y capacitar a los pequeños productores en la aplicación de buenas prácticas de manufacturas y las buenas prácticas de producción.

Incentivar la producción en la sala de industrialización local.

Mejorar y/o implementar formas de promoción de los alimentos producidos en la comunidad de Valle Azul.

Garantizar la inocuidad alimentaria familiar y local de los consumidores.

Contribuir Tecnológica y Científicamente mejoras a la condiciones higiénico sanitarias de los procesos e instalaciones de elaboración.

Intervenir en la aplicación directa de las Buenas Prácticas de Manufacturas.

Incentivar y promover el desarrollo de pequeñas unidades.

Fundamentación :

En principio, desde una perspectiva estrictamente laboral, las fuentes de Vulnerabilidad frente al COVID-19 presentes en zonas rurales como Valle Azul son variadas y están asociadas principalmente a las modalidades de Contratación de los trabajadores, las características de las tareas que desarrollan, las formas de pago por jornal, las condiciones y medio ambiente de trabajo, entre las más importantes.

Por lo tanto, las condiciones de precariedad laboral y de pobreza que afectan a una mayoría de hogares de los trabajadores agrícolas en general y de los ocupados en forma temporaria en especial, los convierten en grupos particularmente expuestos ante la difusión de la enfermedad, pero también con mayores restricciones para enfrentarla por limitaciones de acceso a los servicios en general y de la salud en particular.



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE

Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos

Es por ello, que con la ejecución del proyecto pretendemos brindar las herramientas básicas necesarias para la elaboración de alimentos seguros y ricos, haciendo uso además de los recursos que naturalmente el entorno de la localidad ofrece, pretendiendo además desarrollar y organizar pequeñas unidades de producción a modo de emprendimientos familiares encaminadas al auto sustento económico para contribuir a mitigar la problemática del empleo temporario.

La importancia de intervenir está dada porque incursionamos en prácticas arraigadas a la tradición y cultura de la comunidad, y que además dichas prácticas tienen potencial para pensarlas como una alternativa más de producción y por lo tanto una alternativa económica más. Es importante establecer que desde el punto de vista económico, se aspira a conformar y establecer pequeñas unidades productivas basadas en el trabajo familiar y en su propio lugar.

Creemos que fomentando las asociaciones de vecinos y productores en función del potencial de la comunidad como lugar de pequeños productores, conducirá a la participación de los diferentes sectores en un proyecto comunitario, pensando en desarrollar y organizar una feria gastronómica hacia el final de la ejecución del proyecto con el objetivo de presentar a la Comunidad de Valle Azul como polo de pequeñas unidades productivas de productos alimenticios elaborados a pequeña escala, obtenidos con los cuidados que sólo esta escala permite y en un entorno natural, dando además valor agregado a la materia prima producida en la misma comunidad.

Director del proyecto : Gustavo Ariel Passaniti

Co Directora : Belén Machado

Participantes : Docentes, Alumnos y No docentes de la Facta .