

Informe Final

Proyecto de Extensión
Convocatoria Ordinaria 2021 – Pandemia y Post pandemia

***Elaboración y Conservación de Alimentos como
Herramientas para la Sustentabilidad
Proyecto de Componente A***

Unidad Académica

Universidad Nacional del Comahue
Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Villa Regina

Unidad Ejecutora

Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
(FATA)

Director del Proyecto

Passaniti Gustavo Ariel – Docente
Co- Director: Machado María Belén – no docente

Integrantes del Proyecto

Cavasin Liliana Beatriz – No docente
Hurtado Lucas Matias – Estudiante
Loudet Elisa – No docente
Villano Mario Cesar - Docente
Cappadona Catalina – Estudiante
Lizama Gabriela - Estudiante
Ibañez Andres - Docente
Quintreman Cesar - Estudiante
Orbe Florencia – Graduada
Barra Fredy – No docente
Barnech Bielsa Guadalupe - Docente
Firpo Yanet Ana - Estudiante
Flores Aldana – Estudiante

1.- RESUMEN

Las zonas rurales como Valle Azul a pocos kilómetros de la localidad de Chichinales, están asociadas principalmente a las modalidades Temporales 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.

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.

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

2.- CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS

Los objetivos se cumplieron de acuerdo al cronograma pautado. La participación de la comunidad fue muy importante, no solo por la difusión de cada encuentro, sino también por el boca a boca, donde de a poco fueron tomando conocimiento y acercándose a cada encuentro. Fue fundamental la participación de la escuela 103 de la localidad, donde no solo nos dieron el espacio físico para realizar las actividades, sino también por su

acompañamiento con el alumnado, que en el transitar de sus estudios tienen un taller de elaboración de conservas.

3.- CUMPLIMIENTO DEL CRONOGRAMA

El cronograma de actividades propuesto se cumplió desde el mes de Febrero 2022 a Junio 2023, como estaba diagramado, extendiéndonos un periodo más para poder accionar todo lo programado. Un encuentro por mes donde los asistentes podían participar de las intervenciones teóricas y prácticas.

En cada encuentro se elaboro un producto aplicando técnicas definidas de conservación, haciendo énfasis en las buenas practicas de manufactura. Apoyado con los instrumentos comprados con los fondos del proyecto se pudo llevar a cabo cada intervención programada. Los insumos conseguidos de manera voluntaria por los participantes nos permitieron continuar y poder ampliar los conocimientos.

4.- NIVEL DE IMPACTO EN EL TERRITORIO

La comunidad de Valle Azul, al ser una comisión de fomento pequeña, esta ávida de información que pueda ayudar a transformar su entorno. Los pequeños productores y elaboradores necesitan constantemente el empuje hacia un nuevo rumbo. La capacitación forma parte del desarrollo local productivo ya que además de poner en valor todos los productos regionales, logra el crecimiento del emprendimiento individual. Valle Azul tiene que identificarse como una “marca” registrada a través de sus artesanos gastronómicos. Este proyecto logro darle un sentido y una guía a todos los participantes, aportando ideas, estrategias de promoción y de venta de sus conservas, y de esa manera con el tiempo poder desarrollar un espacio de producción de conservas.

5- ALTAS Y /O BAJAS EN EL EQUIPO DE TRABAJO

INCORPORACIONES: Aprobación Resolución CD Facta 025/2023

Barnech Bielsa Guadalupe - docente

Firpo Yanet Ana - estudiante

Flores Aldana - estudiante

6.- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

El proyecto nos permitió conocer las partes, los integrantes de la localidad, sus historias, incertidumbres, sus necesidades. Conocer sus recursos naturales y poder desarrollarlos. Diagramado en la modalidad presencial, de varias instancias de aprendizaje, fue muy bien recibido. Poder accionar con la escuela 103 y el Comisionado nos facilitó acceder a espacios y participantes que de otra manera hubiera sido muy dificultoso. Las consignas planteadas en cada encuentro se pudieron resolver gracias al interés y la voluntad de los participantes. Encuentros multitudinarios, de emprendedores y estudiantes de la misma escuela del taller de Conservas, completaron el cupo estimado, superando ampliamente nuestras expectativas. Incentivar y promover a los pequeños y mediamos productores de conservas para lograr un producto que identifique a la localidad y darle las herramientas necesarias para su promoción y venta.

Destacar la calidez de sus habitantes y la pre disposición para el desarrollo de este proyecto. Quedando atento a sus inquietudes posteriores a la ejecución del mismo, y ofreciendo mas intervenciones que se puedan dar a futuro.

