



Capacitación y Organización de Emprendedores de Alimentos

"Otra Economía es posible: social y solidaria"

i Información general

Síntesis

Nos proponemos fortalecer y potenciar la participación de los vecinos/as en los espacios comunitarios barriales. La organización comunitaria en relación a la problemática de la alimentación y la posibilidad de generar un ingreso genuino en relación a la elaboración de alimentos viene siendo una importante actividad que articula a grupos de vecinos emprendedores. La capacitación en aspectos vinculados a la manipulación de alimentos y a las condiciones higiénico-sanitarias de los lugares de elaboración es central al momento de elaborar un alimento seguro, en ese sentido los diferentes aspectos presentados en el actual proyecto frente a la capacitación de los elaboradores-emprendedores. En cuanto a la constitución y perdurabilidad de los grupos de trabajo nos proponemos trabajar en red a través de dinámicas participativas y vinculando la organización en relación a los valores y prácticas del asociativismo. El trabajo en conjunto con los actores involucrados en la elaboración de alimentos aportará a la mejora de la seguridad alimentaria y nos permitirá repensar los conocimientos académicos en articulación con los saberes de los actores destinatarios que se vinculan con la problemática de la alimentación cotidianamente.

Convocatoria

Convocatoria Ordinaria 2016

Palabras Clave

Línea temática

PRODUCCIÓN, ECONOMÍA SOCIAL Y SOLIDARIA

Unidad ejecutora

Facultad de Ciencias Exactas

**Facultades y/o colegios
participantes**Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación
Facultad de Psicología

Destinatarios

El proyecto está dirigido a actores vinculados con comedores barriales en donde se elaboran alimentos, personas que lleven adelante proyectos productivos de alimentos, emprendedores de la economía social vinculados a la producción y/o elaboración de alimentos. Comedores escolares, organizaciones barriales y/o sociales vinculados a la problemática de la alimentación de sectores vulnerables de nuestra sociedad.

Localización geográfica

Asociación Civil Madres Trabajando, La Plata, 7 bis y 630.
Centro INtegrador Comunitario Barrio Obrero, Berisso, 33 y 169.

Centros Comunitarios de Extensión Universitaria

Cantidad aproximada de destinatarios directos

0

Cantidad aproximada de destinatarios indirectos0

☰ Detalles

Justificación

La participación y organización de vecinos en relación a comedores barriales, instituciones educativas, asociaciones, etc es una práctica que permite la conformación de redes de contención en los sectores vulnerables de los barrios periféricos del Gran La Plata.

Principalmente las mujeres jóvenes y/o adultas llevan adelante tareas en estas instituciones que permiten el sostenimiento de los espacios y las actividades garantizando un lugar de encuentro colectivo en donde se pueden abordar las problemáticas presentes en el barrio. La búsqueda de alternativas de ingreso económico en estos sectores a través de la posibilidad de elaborar alimentos ya sea desde la cocina hogareña o en las instituciones antes mencionadas se presenta como una de las actividades más fuertes. Nos proponemos consolidar grupos de trabajos en relación a los valores del asociativismo como una forma de aportar a la potenciación de estos pequeños emprendimientos. En este sentido, hace ya más de un año que desde el proyecto venimos llevando adelante un trabajo sistemático con vecinas del barrio "San Carlos" en donde se logro conformar un grupo de mujeres denominado "Cooperativa Mujeres de San Carlos". Fortalecer este emprendimiento junto con el acompañamiento y desarrollo de nuevos grupos de trabajo resulta interesante para mejorar la calidad de los alimentos producidos y poder organizar la producción en relación a los circuitos de la economía social que se encuentran desarrollados en la Ciudad de La Plata. La incorporación de la Psicóloga Fernanda Sepero junto con estudiantes de la carrera de Psicología, que ya vienen acompañando al grupo de elaboradoras de la Cooperativa nos permitirá avanzar en la dimensión organizacional de los grupos junto con la articulación de redes y confianza de los equipos de trabajo.

La formación vinculada a una adecuada manipulación de alimentos de estos emprendedores resulta clave al momento de producir un alimento que sea aceptable desde el punto de vista nutricional y desde la seguridad alimentaria de tal producto. Las condiciones de los lugares de elaboración también son determinantes al momento de producir un alimento seguro, como mucho de los lugares con los cuales articulamos no cuentan con las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, consideramos que la capacitación y formación en relación a estos temas es importante.

Frente a las estrategias convencionales del mercado global, aquí se pone en juego la participación, la autogestión, la ayuda mutua, la cooperación, la complementación y otros elementos que construyen y fortalecen nuevas relaciones sociales, fortaleciendo una Economía Solidaria.

Objetivo General

Potenciar y fortalecer los procesos participativos en comedores y/o proyectos productivos propiciando la asociación de sujetos involucrados en los mismos a través de la formación en una correcta manipulación de alimentos, el abordaje y desarrollo de la Soberanía Alimentaria.

Objetivos Específicos

- Sostener y avanzar en grados de discusión y compromiso en el espacio de reunión construido con las vecinas de la "Cooperativa Mujeres de San Carlos" Incorporando a más vecinas en la reunión y actividades de la Cooperativa.
- Coordinar actividades en el territorio y en la Facultad con el Programa de Extensión en Alimentos y Salud (PEAS).
- Continuar con el desarrollo de talleres de capacitación en relación a la seguridad alimentaria de los alimentos producidos y talleres específicos demandados por los vecinos como por ejemplo Celíaquia y Repostería.
- Incorporar y contribuir a la formación de estudiantes de la carrera de Psicología pudiendo establecer un dialogo entre las prácticas extensionistas y los saberes disciplinares específicos de su formación de grado.
- Recuperar y reivindicar saberes culinarios tradicionales y populares frente a la continua globalización e industrialización de los alimentos.
- Establecer circuitos cortos de comercialización de los alimentos elaborados, fomentando el encuentro entre emprendedores y consumidores.
- Abordar a través de la participación de las mujeres en los emprendimientos diferentes situaciones problemáticas que se presentan en relación a violencia de género.

Resultados Esperados

Sostener y continuar con el espacio de reunión semanal acordado con las elaboradoras del barrio San Carlos, avanzado en grados de discusión y acuerdos con respecto al funcionamiento, a nuevas incorporaciones, aspectos contables, y logística de la comercialización de sus productos. En relación al funcionamiento del grupo, se espera que el trabajo que ya se viene realizando con integrantes de la facultad de Psicología a través de estimular la confianza del equipo resulte en una mayor coordinación y planificación de las tareas abordadas.

Como consecuencia del mayor grado de organización y planificación en relación a la tareas de la Cooperativa y la mejora de los ingresos económicos obtenidos a partir de las diferentes actividades (venta de empanadas en el centro cultural viento sur, ferias en el barrio, etc) se espera que no solo sea un medio de subsistencia que le permita a las integrantes llegar a fin de mes si no que sea una herramienta genuina de obtención de ingresos.

La capacitación y formación de las elaboradoras involucradas en la cooperativa fue el puntapié inicial para conformar y consolidar un grupo de trabajo, en base a esta experiencia, se espera continuar con el dictado del curso de manipulación de alimentos con otros grupos de elaboradoras en articulación con el Responsable del Programa de Elaboración Segura de

Alimentos a nivel Local (PESAL), Consejo Social de la UNLP, Médico Veterinario Jorge Taylor. Consolidar el espacio de reunión de los miércoles con las mujeres de la "Cooperativa Mujeres de San Carlos" como un ámbito democrático de toma de decisiones, en donde la palabra de todas las mujeres se tome en cuenta y que a su vez generar una sinergia en donde cada integrante tanto individualmente como colectivamente puede ir creciendo en grado de responsabilidades con respecto a las tareas demandas para el crecimiento y sostenimiento de la cooperativa. En ese sentido la incorporación de Profesionales de Psicología en donde nos permitirá abordar la dimensión vincular de los grupos de trabajo.

Las ferias de la economía social y solidaria con el formato directo del productor al consumidor, los almacenes autogestivos, las comercializadoras solidarias y los nodos de consumos organizados, son propuestas de construcción participativa que dan cuenta de las formas más democráticas de pensar el mercado. El encuentro de productor y consumidor nos permite conocer de dónde vienen y cómo fueron elaborados los productos que vamos a consumir, pero sobretodo nos permite conocernos (y reconocernos) y valorar las manos y las personas que los crearon. En ese sentido el fomento y establecimiento de circuitos cortos de comercialización que garantizan un ingreso adecuado a las elaboradoras y satisfacer la demanda de alimentos a un precio accesible y de buena calidad.

La constitución como cooperativa formal requiere de ciertos aspectos legales que permitirían la obtención de subsidios para la compra de equipamiento y mejora de los lugares de elaboración, en ese sentido crecer en cuanto a aspectos legales es una dimensión importante para lograr la consolidación del grupo de trabajo.

En base al rol de la mujer en la participación colectiva, en la organización de emprendimientos productivos, en el vinculo con otros actores ya sean barriales o institucionales esperamos poder dar respuestas a diferentes situaciones problemáticas derivadas de la diferencia de género. No a partir de un abordaje específico, ya que no es el objetivo de este proyecto pero si en base al empoderamiento de la mujer y de poder construir una perspectiva de futuro y trabajo mediante la organización colectiva.

Indicadores de progreso y logro

Para la evaluación en la aplicación de los conocimientos desarrollados en los diferentes cursos de capacitación se evaluarán los siguientes indicadores:

1. Sistemática en la asistencia de los talleres
2. Participación e involucramiento en las actividades desarrolladas en la clase
3. Seguimiento del protocolo de calidad higiénico-sanitario elaborado el último día del curso de manipulación
4. Resultados de los análisis microbiológicos

Para la consolidación del espacio de reunión de la cooperativa se monitorearán los siguientes indicadores:

1. Sistemática en la asistencia a las reuniones de las integrantes del grupo
2. Funcionamiento del trabajo en red mediante nuevas incorporaciones
3. Cumplimiento de los objetivos y planificaciones acordadas en la reunión

4. Similitudes y diferencias registradas en el proceso de trabajo
5. Resolución de situaciones problemáticas que se presenten en las diferentes etapas de elaboración del producto.

El análisis de la calidad de los alimentos producidos se discutirá en base a informes presentados en donde se seguirán los siguientes indicadores:

1. Características organolépticas del alimento
2. Resultados de los análisis microbiológicos
3. Discusión de los resultados del informe
4. Establecimiento de reglas higiénico-sanitarias del lugar de elaboración

Para evaluar el aumento en la comercialización de los productos se tomaran en cuenta los siguientes indicadores:

1. Sostenimiento de los espacios de comercialización establecidos o por establecerse
2. División de tareas y responsabilidades hacia dentro de cada grupo
3. Cumplimiento de las responsabilidades y tareas acordadas
4. Mejora en los ingresos

Metodología

Para llevar adelante los cursos talleres con cada uno de los grupos de trabajo nos enmarcaremos dentro de la Educación Popular. El recorrido previo con los emprendedores destinatarios de los talleres nos permitirá desarrollar planificaciones contemplando los intereses y saberes de los actores involucrados. Los contenidos desarrollados en cada uno de los encuentros se pondrán en dialogo con los saberes de los elaboradores, retomando la palabra de cada participante, teniendo en cuenta que los conocimientos disciplinares académicos tienen que dialogar con otros saberes para de esa manera lograr la apropiación de los talleristas de los conceptos vertidos en cada curso. En cada caso, el primer taller se planifica en función de presentar la programa de los talleres y como un acercamiento al grupo de destinatarios, haciendo una presentación de cada uno de los integrantes y pensar la modificación del programa de los próximos talleres en función de las expectativas y temas que se aborden en el primer encuentro. Como ejemplo de está metodología se inscribe en este proyecto el Taller de Celiaquía, el cual fue una demanda recurrente del primer grupo de elaboradoras en el cual desarrollamos el curso de manipulación de alimentos, debido a la presencia en el barrio de varios casos de afecciones gastrointestinales.

En cuanto a los encuentros semanales con las vecinas de la "Cooperativa Mujeres de San Carlos", la metodología será a través del formato reunión-taller, es decir, se privilegiará el aporte de todas las integrantes haciendo una ronda de opiniones en base a las actividades a planificar o sobre las evaluaciones de las actividades desarrolladas. La confianza hacia el grupo y la posibilidad de expresión de cada integrante se abordará a través de diferentes técnicas de dinámicas grupales y trabajo en red en cual el aporte de los profesionales del área de psicología que se incorporan al proyecto tendrá un rol importante.

Actividades

- 1. Curso-Taller de manipulación de alimentos. Se llevarán adelante incluyendo la participación de estudiantes, graduados y docentes de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Se trabajará en coordinación con el Medico Veterinario Jorge Taylor y el Programa de Extensión en Alimentos y Salud de la Facultad de Ciencias Exactas (PEAS-FCE). El cronograma del curso como los contenidos a desarrollar se determinarán en el primer encuentro en función de las características del grupo de trabajo y las necesidades de los emprendedores.
 - 2. Cursos de formación específicos. En función de los intereses de cada grupo se desarrollarán cursos de elaboración de conservas, en conjunto con el PEAS. En particular, con la "Cooperativa Mujeres de San Carlos" se está proyectando trabajar aspectos vinculados a la elaboración de alimentos para celíacos y un curso de repostería.
 - 3. Para consolidar el espacio de reunión de los miércoles con las mujeres de la "Cooperativa Mujeres de San Carlos" como un ámbito democrático de toma de decisiones se llevarán a cabo talleres específicos trabajando dimensiones de la organización grupal, trabajo en red, relaciones vinculares en conjunto con los alumnos y graduados de Sociología y Psicología.
 - 4. Se desarrollarán junto con los integrantes del Programa de Extensión en Salud y Alimentos análisis de calidad de los alimentos producidos, en principio de las empanadas elaboradas por las vecinas de la Cooperativa.
 - 5. Entrega de informes con el resultado de los análisis microbiológicos. Este punto es central al momento de lograr una apropiación de los resultados de los análisis por parte de los emprendedores.
 - 6. Acompañamiento en los diferentes puntos de comercialización de los productos, garantizando la difusión de la actividad y el enlace con los lugares de comercialización.
-

Cronograma

La duración estimada del proyecto es de un (1) año. Las actividades planteadas se establecerán en cada caso particular y se acordarán con las organizaciones o sujetos involucrados en las mismas. Para el desarrollo de las actividades que ya se vienen llevando adelante con las elaboradoras del barrio San Carlos se propone el siguiente cronograma. A su vez, para poder llevar adelante las diferentes actividades con diferentes grupos de productores, se conformaran grupos de trabajos dentro del propio equipo extensionista y el cronograma a seguir será similar al presentado más abajo en función de los objetivos a abordar con los actores involucrados.

La numeración utilizada de las actividades corresponde a la asignada en el apartado de "Actividades". No se presentan las actividades en formato de cuadro debido a una cuestión de incompatibilidad de formato en la carga. Se contabilizan 11 meses de trabajo del proyecto, desde febrero a diciembre de 2017.

Mes 1,2, 3, 4: Actividad 1,2

Mes 1-11: Actividad 3. Las reuniones con las mujeres de la Cooperativa se desarrollaran durante todo el año, actualmente tienen periodicidad semanal, a medida que el grupo tomé dinámica propia la idea es ir espaciando la reunión cada 15 días.

Mes 9,10,11: Actividad 4, 5. El análisis microbiológico se plantea para la última parte del año, luego de atravesar los diferentes talleres y actividades con los grupos de trabajo. Esto hace más productiva la discusión de los resultados de los análisis.

Mes 1-11: Actividad 6

Bibliografía

Estrategias de consumo ¿Qué comen los Argentinos que comen? Patricia Aguirre
Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis. Patricia Aguirre.
www.extension.unicen.edu.ar/economiasocial. Cátedra de Cooperativismo y Economía Social y Solidaria-UNICEN.
Educación y concienciación: extensionismo rural. Cuernavaca (México): CIDOC / Cuaderno 25, 320 p. (1968). Paulo Freire
Hacia una pedagogía de la investigación. (1985). Paulo Freire
Fennema. Química de los Alimentos. Parkin Kirk L., Damodaran Srinivasan, Fennema Owen R.
Microbiología de los Alimentos: Fundamentos y Fronteras. Montville Thomas J. (Ed.), Beuchat Larry R. (Ed.), Doyle Michael P. (Ed.)
Manual: La seguridad alimentaria en las familias. Plan Nacional de Seguridad Alimentaria. Ministerio de Desarrollo Social de la Nación.

Sostenibilidad/Replicabilidad

La articulación previa con las instituciones en las cuales pretendemos desarrollar nuestra tarea extensionista nos permitió formular el proyecto desde otra mirada a la cual lo hacíamos anteriormente contemplando muchos de los intereses de los/as participantes de estas instituciones y viéndose plasmados en este plan de trabajo. Nos permitirá tener un marco de previsionabilidad en cuanto a las tareas a desarrollar exigido por los marcos institucionales de la UNLP más allá de lo genuino que puede ser contemplar los intereses de la contraparte territorial del proyecto. Habiendo un acuerdo previo de trabajo, llevar adelante las discusiones, tareas y resolución de problemas en el marco del actual proyecto dependerá de la intensidad que propongamos como forma de trabajo.

En cuanto al desarrollo de los diferentes cursos de capacitación, como por ejemplo el de manipulación de alimentos se conformó un equipo de trabajo de graduados de la Facultad de Ciencias Exactas, que fueron los que llevaron adelante el curso-taller en el barrio San Carlos. Este grupo de trabajo elaboró material bibliográfico y audiovisual, discutió una metodología y articuló con el Médico Veterinario Jorge Taylor en el dictado del curso. A su vez esta experiencia le permitió al equipo de trabajo inscribirse como docentes del curso de manipulación avalado por el Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires. Si bien cada grupo de trabajo es diferente y hay que contemplar las particularidades específicas para el correcto desarrollo del curso, la

Autoevaluación

El presente proyecto aborda dos aspectos esenciales en relación a la asociación de emprendedores de alimentos. Por un lado aspectos vinculados a la capacitación y formación en relación a una correcta manipulación de alimentos, la higiene de los lugares de elaboración, capacitaciones específicas según los grupos de trabajo como puede ser la propuesta del taller sobre celiaquía. Y por otro lado, la dimensión organizacional y vincular de los grupos de trabajo, entendiendo que el sostenimiento de estos espacios en donde están involucradas muchas heterogeneidades y trayectorias diferentes en cuanto a la participación colectiva requiere de un abordaje complementario al de la mera capacitación técnica. En ese sentido la participación en el proyecto de profesionales y graduados de disciplinas como la Psicología y la Sociología. Entendiendo también que lo que remarcamos como potencialidad, es decir, abordar aspectos técnicos y organizacionales no está acotado a tal o cual disciplinas e integrantes del proyecto, por eso las actividades y planificación de las tareas del proyecto se llevarán adelante en reuniones en conjunto con los diferentes coordinadores e integrantes del proyecto para generar una transversalidad en el abordaje que solo se consigue con la sinergia de cada disciplina.

Participantes

Nombre completo	Unidad académica
Scilingo, Adriana Alicia (DIRECTOR)	Facultad de Ciencias Exactas (Profesor)
Suarez, Santiago Emmanuel (CO-DIRECTOR)	Facultad de Ciencias Exactas (Auxiliar)
Barrenengoa, Amanda Carolina (COORDINADOR)	Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación (Graduado)
Sepero, Fernanda Lucia (COORDINADOR)	Facultad de Psicología (Graduado)
Santoiani, Gaston Enrico (PARTICIPANTE)	Facultad de Ingeniería (Auxiliar)
Serra, Maria Florencia (PARTICIPANTE)	Facultad de Bellas Artes (Graduado)
Ronchi, Francisco (PARTICIPANTE)	Facultad de Ingeniería (Alumno)
Barraque, Facundo (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Auxiliar)
Musso, Yanina Soledad (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Auxiliar)
Nardo, Agustina Estefania (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Auxiliar)
Bilmes, Julian (PARTICIPANTE)	Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación (Alumno)
Prueger, Jonathan Enrique (PARTICIPANTE)	Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación (Alumno)
Suárez, Maria Micaela (PARTICIPANTE)	Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación (Alumno)
Larrondo La Bionda Leandro, Larrondo La Bionda Leandro (PARTICIPANTE)	Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación (Alumno)
Tornati, Cecilia (PARTICIPANTE)	Facultad de Periodismo y Comunicación Social (Alumno)
Boronat Reyes, Julio Gabriel Bastian (PARTICIPANTE)	Facultad de Psicología (Alumno)
Marchan, Abril (PARTICIPANTE)	Facultad de Psicología (Alumno)

Nombre completo	Unidad académica
Ferreria, Luna (PARTICIPANTE)	Facultad de Psicología (Alumno)
Gimenez, Yanina Mailen (PARTICIPANTE)	Facultad de Psicología (Alumno)
Arruda, Juliana (PARTICIPANTE)	Facultad de Psicología (Alumno)
Garcia, Maria Clara (PARTICIPANTE)	Facultad de Psicología (Alumno)
Sabbione, Ana Clara (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Auxiliar)
Garcia Filleria, Susan F. (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Auxiliar)

Organizaciones

Nombre	Ciudad, Dpto, Pcia	Tipo de organización	Nombre y cargo del representante
ASOCIACIÓN CIVIL MADRES TRABAJANDO	La Plata, Buenos Aires	Comedor barrial donde funciona una sede del Plan Fines 2, copa de leche para niños y niñas, apoyo escolar y diversas actividades recreativas.	Angela Correa, Coordinadora
CIC BARRIO OBRERO	Berisso, Buenos Aires	Centro de integración comunitaria(CIC)	Mario Helguera, Coordinador