

Economía social y alimentos: mejoramiento de la calidad

Matías Díaz; Lina Merino; Ángela León Peláez; Ana Moretti

anafmoretti@gmail.com

Universidad Nacional de La Plata (UNLP). Argentina

Reseña

El Programa de Extensión en Alimentos y Salud (PEAS) es una plataforma en la cual convergen varios proyectos cuyo objetivo común es la promoción de los alimentos como un bien social fundamental para garantizar la salud y el pleno desarrollo humano y de la Soberanía Alimentaria como un derecho de los pueblos, así como también la discusión y generación de modelos de producción sustentables, socialmente aceptados y basados en las prácticas culturales alimentarias de las personas que los producen y consumen.

Uno de los proyectos de extensión que forma parte de este programa es “Economía Social y Alimentos: Mejoramiento de la calidad”. Este proyecto surge en el año 2015, a partir de la propia iniciativa de un grupo de mujeres (cabeza de familia) productoras de alimentos e integrantes de la Asociación Civil “El Refugio” perteneciente al Barrio Puente de Fierro (La Plata), las cuales tenían la necesidad de garantizar que la producción fuese segura para el consumo y la venta.

Por lo cual, se genera un vínculo con la Universidad Nacional de La Plata (UNLP), la cual actúa como institución canalizadora de esta demanda, con el proyecto antes mencionado. En el mismo participan estudiantes y graduados de la UNLP e integrantes de la Asociación civil “El Refugio”.

Entre los objetivos principales se destacan: fortalecer la producción de alimentos en emprendimientos de la economía social, determinar el perfil microbiológico de los productos y los ambientes de producción y mejorar la calidad microbiológica de los productos elaborados por los productores.

Desde su inicio, el proyecto de extensión ha realizado diversas tareas como el dictado de talleres de capacitación en buenas prácticas de producción de conservas, destinados a las organizaciones de pequeños productores y personas emprendedoras de la economía social. Éstos son obligatorios para poder registrarse como una PUPA (Pequeña Unidad Productiva Alimenticia). A la fecha, concurren un total de 20 alumnos a dichos talleres, los cuales recibieron un certificado de asistencia.

Se analizaron un total de 19 muestras, correspondientes a tres productoras de «El Refugio», 4 PUPAS y el Taller 180° (Taller de cocina básica con futuros externados del Hospital Neuropsiquiátrico Alejandro Korn). La devolución de los resultados se realizó mediante la entrega de un informe individual, de carácter reservado y con la explicación necesaria para la correcta interpretación de los mismos por parte de los productores. Vale aclarar que en los casos en que no se cumplía con los requerimientos del CAA (Código Alimentario Argentino) dicha devolución incluyó sugerencias para eliminar posibles prácticas perjudiciales en la elaboración. Los alimentos analizados incluyeron pan blanco, pan con chicharrón, pan con cebolla, cremona, fugazza y empanadas.

Los análisis realizados según lo exigido por el CAA fueron:

- Determinación de grados BRIX
- Recuento de mesófilos heterótrofos totales
- Recuento de levaduras
- Recuento de hongos filamentosos
- Determinación de coliformes totales, fecales y *Escherichia coli*
- Determinación de *Pseudomonas aeruginosa*
- Determinación de *Salmonella sp*
- Determinación de *Staphylococcus aureus*
- Determinación de *Clostridium difficile*

Las actividades realizadas por el equipo de trabajo incluyen visitas a los lugares donde se elaboran y comercializan los alimentos, asesoramiento en cuanto a BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), envasado, transporte y comercialización de los productos, toma de muestra y análisis microbiológico, según los requisitos exigidos por el CAA, y la devolución de resultados.

Esta iniciativa se fue multiplicando y expandiendo hacia otros proyectos dentro del PEAS donde también se elaboran alimentos como por ejemplo:

- "180°" (Taller de cocina básica con futuros externados del Hospital Neuropsiquiátrico Alejandro Korn): en este taller se elaboraron galletitas navideñas las cuales fueron analizadas microbiológicamente dentro de este proyecto de extensión.
- Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (PUPAS) las cuales desarrollan diferentes tipos de panificados (de maíz, con semillas, de salvado), como también mermeladas y budines.

Conclusiones

Pudimos ver que la problemática en la calidad alimenticia de productos elaborados es una prioridad para los pequeños productores de alimentos, tanto para el buen desempeño de los emprendimientos como para la sanidad de los consumidores. Podemos decir que los resultados desfavorables fueron bien recibidos por los destinatarios y las problemáticas planteadas fueron rápidamente abordadas por los emprendedores a fin de mejorar la calidad alimentaria de los productos.

Para nosotros es importante garantizar la inocuidad y comercialización de alimentos seguros, elaborados por pequeños productores, no desde la acción punitiva sino desde la EDUCACIÓN y la PREVENCIÓN.