



Organizaciones de Micro-emprendedores de alimentos artesanales en el partido de Zarate y San Pedro.

Mouteira^{*1,2}, M.C., Malacalza², N. H. y Castro³, R.

¹Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, UNLP. ² Ministerio y Agroindustria, Pcia. Buenos Aires. ³ EEA INTA San Pedro

*E-mail: mmouteira@agro.unlp.edu.ar



Introducción

En los últimos años el sistema manufacturero agroalimentario argentino se modificó de manera significativa. Los cambios en las tecnologías productivas y la demanda de alimentos con aseguramiento de calidad han influido sobre la industrialización de productos alimenticios de origen vegetal y animal. La adopción de tecnologías en las industrias manufactureras, acorde a las demandas de calidad alimentaria, han sido uno de los objetivos de políticas públicas, y donde, por medio de disposiciones reglamentarias de regulación, el Estado traslada las exigencias internacionales a nivel nacional. En este contexto adquiere relevancia la presencia de organizaciones de micro-emprendimientos productivos de alimentos regionales que representan modelos productivos particulares y adaptados a las características territoriales. De ahí que el objetivo del presente trabajo es caracterizar los micro-emprendimientos de agro alimentos de los partidos de Zarate y San Pedro, como aporte de información relevante para el diseño de estrategias dirigidas a la implementación de sistemas en producciones manufacturas alimentarias micro-empresariales sustentables.

Materiales y Métodos

El estudio de caso comprendió 1 cooperativa y 2 Cambios Rurales que integraban 30 productores de agro alimentos, pertenecientes a las localidades de Zárate y San Pedro. En una etapa inicial se desarrolló una encuesta con el objeto de establecer los aspectos característicos de los productores de la población objeto de estudio y de las agrupaciones que constituyen. En una segunda parte de la encuesta se ejecutó un cuestionario orientado a recuperar información en referencia al conocimiento y aplicación de los sistemas de aseguramiento de la calidad, y en un tercer momento un cuestionario sobre la necesidad de aplicar estos sistemas en los establecimientos que procesan alimentos y cuáles serían las ventajas que observaría de su aplicación.

Resultados y Discusión

Como resultado se obtuvo que las distintas agrupaciones se vincularan a la producción agroalimentaria mediante el procesado de producto ictícolas, encurtidos, conservas azucaradas y miel. Con respecto a la consideración sobre la utilización de procedimientos escritos vinculados al saneamiento de estructuras, maquinarias y utensilios, mantenimiento edilicio y de maquinaria y procedimientos que describan el proceso de elaboración o extracción de alimentos, según corresponda, los resultados se observa en la tabla N°1. Las ventajas procedentes de la aplicación de los sistemas de aseguramiento de la calidad previstas por los encuestados se observan en la Tabla N°2.

Conclusiones

Se concluye que los productores consideran que la aplicación de los sistemas de aseguramiento de la calidad, mediado la protocolización de los procedimientos de elaboración, saneamiento y mantenimiento, podrá mejorar el sistema productivo y su valoración, así como también la comunicación entre directivos y pares, habiendo un pequeño número que considera no poder aplicarlo en su sistema por falta de condiciones adecuadas edilicias, de maquinaria o personal.

Figura N°1: Consideraciones sobre empleo de procedimientos escritos de saneamiento, mantenimiento y elaboración

¿Considera necesario tener escrito los pasos a seguir en la elaboración de una alimento?	
SI	80%
¿Qué utilidades le advierte?	
<ul style="list-style-type: none"> Saber cuáles son los pasos a seguir en la elaboración de un alimento. Estandarizar el producto. Disminuir los riesgos de contaminación. 	
¿Considera necesario tener escritos los pasos a seguir en el saneamiento de instalaciones, maquinaria, utensilios y personal?	
SI	90%
¿Qué utilidades le advierte?	
<ul style="list-style-type: none"> Para detectar errores ante una contaminación. Obtener un producto de calidad, y prevenir alteraciones. Seguridad alimentaria e higiene. 	
¿Considera necesario tener escritos procedimientos que definan el mantenimiento de maquinaria e instalaciones?	
SI	75%
¿Qué utilidades le advierte?	
<ul style="list-style-type: none"> El funcionamiento correcto de todas las maquinarias. Necesaria para asegurar la calidad alimentaria. Conserva la vida útil de las herramientas y maquinarias. 	

Figura N°2: Ventajas procedentes de la aplicación de los sistemas de aseguramiento de la calidad (%)

Consideración	T D	D A	EDS	TDS	I
La aplicación de estos sistemas podrá mejorar sistema productivo	80	20	--	--	--
Su aplicación mejorará la comunicación con sus pares	40	60	--	--	--
Mejorará la comunicación con los encargados	10	60	--	--	20
No cree poder aplicarlo porque en su sistema productivo no están dadas las condiciones	--	30	60	10	--
No hay relación entre éstos sistemas y las prácticas productivas que desarrollo	--	10	60	30	--
Su aplicación permitirá valorar más el sistema productivo desarrollado	40	40	--	--	10

Ref: Totalmente de acuerdo (TD), De acuerdo (DA), En desacuerdo (EDS), Totalmente en desacuerdo (TDS), indistinto (I)