

## CAPACITACIÓN DE RRHH EN EL MARCO DE UN CONVENIO DE COOPERACIÓN TÉCNICA ENTRE INTI MENDOZA, EEA INTA MENDOZA, AER INTA LAVALLE Y EL MUNICIPIO DE LAVALLE

E. Cerchiai <sup>(1)</sup>, A.L. Marchuk <sup>(1)</sup>, S.A. Claros <sup>(1)</sup>, C.R. Ciurletti <sup>(1)</sup>, R.E. Gómez <sup>(2)</sup>., A. Siliprandi <sup>(3)</sup>.

[sclaros@inti.gob.ar](mailto:sclaros@inti.gob.ar)

<sup>(1)</sup> Dto. Desarrollo de Cadenas de Valor Agroindustriales Cuyo-DT Alimentos Cuyo-SORCuyo GOAR-INTI.

<sup>(2)</sup> EEA INTA MENDOZA – AER INTA LAVALLE.

<sup>(3)</sup> Municipalidad de Lavalle.

**Palabras Clave:** capacitación, talleres teórico prácticos, micro-emprendedores agroindustriales, agricultores familiares.

### **INTRODUCCIÓN**

Los departamentos de Lavalle, La Paz y Santa Rosa, ubicados al noreste y este de la provincia de Mendoza, cuentan con pequeños productores agropecuarios, muchos de ellos de la agricultura familiar y campesinos o trabajadores rurales sin tierras, que requieren de la permanente ayuda de las Municipalidades, y de las Agencias de Extensión Rural (AER) del INTA ubicadas en dichos territorios. En virtud que dichas Instituciones no cuentan con RRHH capacitados en tecnología de alimentos fruti-hortícolas en cantidad suficiente como para cubrir las necesidades de la zona, es que se generaron Convenios de Cooperación Técnica con INTI Mendoza, cuyo personal técnico-profesional aporta toda su experticia para la transferencia de conocimientos de apropiación colectiva en la problemática agroindustrial.



Figura 1: Reunión en INTA Lavalle con el Jefe de AER Ing. Agr. Enrique Gómez, Lic. Andrea Siliprandi de la Municipalidad de Lavalle, Ing. Agr. Ana Laura Marchuk, INTI Mendoza y el Ing. Agr. Edgar Cerchiai, Subdirector de INTI Mendoza.

### **OBJETIVOS**

- Capacitar a los asistentes en procesos de elaboración de productos alimenticios fruti-

hortícolas de pequeña escala y/o semi-industrial.

- Concientizar sobre la importancia de la Manipulación Higiénica de los Alimentos (MHA) y seguridad alimentaria, para la agricultura familiar y los micro-emprendimientos productivos.

### **DESARROLLO**

En la región Cuyo, está muy arraigada la costumbre de elaborar productos alimenticios de manera artesanal, aprovechando la producción fruti-hortícola de temporada, que permite posteriormente ser usada durante el invierno cuando dicha producción declina. Teniendo en cuenta que se trabaja con hortalizas, cuya acidez es baja, es necesario capacitar a los pequeños elaboradores para que realicen la acidificación correspondiente, para luego realizar la pasteurización, y poder conservar el alimento de forma inocua y segura, evitando de esa manera el desarrollo de la bacteria botulínica.

Las capacitaciones están diseñadas para que, aún a baja escala y aprovechando los recursos existentes en la zona, sea factible elaborar productos inocuos y de muy alta calidad. La vinculación interinstitucional conjuga fortalezas de las instituciones, como la amplia presencia en territorio del INTA; y desde el INTI, la experticia en el valor agregado de frutas y hortalizas de sus profesionales.

### **Temas de las capacitaciones:**

- Teoría: conceptos de MHA, de Buenas Prácticas de Manufactura y de normativa legal vigente (Código Alimentario Argentino, Normas Mercosur y exigencias de los Organismos Bromatológicos Oficiales de Control de la Provincia de Mendoza) para garantizar una producción segura, inocua y de calidad en alimentos

fruti-hortícolas para escala de micro-empresarios productivos.

- Taller Teórico-Práctico sobre: MHA, pH (concepto y determinación), botulismo, correcta utilización del Baño María Hirviente (BMH), elaboración de productos derivados de tomate.



Figura 2: Taller Teórico-Práctico, elaboración de productos derivados de tomate

- Taller Teórico-Práctico: “Elaboración de frutas cítricas confitadas, escurridas, abrillantadas y/o escarchadas”.



Figura 3: Taller Teórico-Práctico de productos confitados en almíbar, abrillantados y/o escarchados.



Figura 4: Detalle de los productos elaborados durante el Taller.

- Taller Teórico-Práctico sobre elaboración de Néctares de frutas.
- Teoría de elaboración de conservas de frutas y hortalizas a nivel casero y/o semi-industrial, empleo del BMH como método de pasteurización.

## RESULTADOS

Con estos cursos teórico-prácticos se logró capacitar a aproximadamente 300 personas, siendo la mayoría de ellos pequeños

productores de agricultura familiar, micro-empresarios productivos de pequeña escala y/o semi-industrial, maestros de Enseñanza Práctica de Escuelas Técnicas (MEP), estudiantes de Escuelas Técnicas, agentes municipales, técnicos-profesionales de INTA y de PRO-HUERTA, amas de casa, abarcando un amplio territorio de cinco departamentos de la provincia de Mendoza (Lavalle, Santa Rosa, La Paz, Junín, Luján de Cuyo).

## DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

La vinculación y tarea conjunta entre INTA e INTI en coordinación con los municipios permite fortalecer el trabajo en territorio a través de la transferencia de conocimiento científico-técnico mediante las capacitaciones teóricas y elaboraciones demostrativas de productos alimenticios frutihortícolas típicos de la región, logrando plasmar un intercambio muy fructífero entre el “saber popular” con el conocimiento científico-técnico, produciéndose un “feed-back” donde se ven todos beneficiados.

## AGRADECIMIENTOS

Al Ex Director de la EEA INTA MENDOZA (Ing. Agr. Hernán Félix Vila post mortem), al Coordinador de Desarrollo Rural de la EEA INTA MENDOZA (Ing. Agr. Miguel Ruggeri), al Jefe de AER INTA Lavalle (Ing. Agr. Raúl Enrique Gómez), a la Jefa de la AER INTA Luján de Cuyo (Ing. Agr. Clara Adriana Contardi), al Ex Director de la EEA INTA Junín (Ing. Fabián Tozzi), al Jefe de la AER INTA Santa Rosa (Ing. Agr. Sebastián Antonio Ávila), a la Coordinadora de Desarrollo Rural de la EEA INTA Junín (Ing. Valeria Settepani); al Director de Desarrollo Económico de la Municipalidad de Lavalle (Sr. Juan Jaime), a la Asesora de la Dirección de Desarrollo Económico de la Municipalidad de Lavalle (Lic. en Bromatología Andrea Siliprandi), a la Directora de Desarrollo Económico e Inversiones de la Municipalidad de Luján de Cuyo (Ing. Gabriela Fretes), y al Mg. Ernesto Alejandro Stocco de la Municipalidad de Luján de Cuyo.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Código Alimentario Argentino. Capítulo X: Alimentos azucarados. Actualizado 2004.

Código Alimentario Argentino. URL: [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2018/05/capitulo\\_xi\\_vegetalesactualiz\\_2021-08.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2018/05/capitulo_xi_vegetalesactualiz_2021-08.pdf)

Código Alimentario Argentino. Capítulo XII: Bebidas hídricas, agua y agua gasificada. Actualizado 2001.