

USO DE ENTORNOS VIRTUALES PARA EL REGISTRO DE PEQUEÑAS UNIDADES PRODUCTIVAS ALIMENTICIAS

E. Ciani^(I), V. Paciotti^(II), E. Pujol^(III) y F. Ponce^(III)

INTI Mar del Plata^(I), INTI Trabajo y Educación a Distancia^(III)

eciani@inti.gov.ar, victorp@inti.gov.ar, epujol@inti.gov.ar, fponce@inti.gov.ar

INTRODUCCIÓN

El proyecto RePuPAS iniciado en 2011, surgió para dar solución al problema de pequeños productores de alimentos que no cumplen con todos los requisitos exigidos por la legislación y que, por lo tanto, producen sus alimentos en la ilegalidad, comercializando en un mercado informal, sin ningún tipo de valorización, registro, acompañamiento y control.

Tiene por finalidad la generación de dos ordenanzas comunes a los municipios que integren el grupo de trabajo, una para que pequeños productores de alimentos puedan habilitar su sala de elaboración, reciban asesoramiento técnico y el control necesario para asegurar la inocuidad de los alimentos. La otra para la creación de una feria en cada municipio donde puedan comercializar en forma controlada sus productos y en los municipios que forman parte de esta estructura de trabajo.

Para estos fines se pensó en la construcción de una "Red de Municipios Feriantes", INTI Mar del Plata e INTI Trabajo y Educación a Distancia generaron y sostienen el espacio virtual llamado Registros de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (RePUPAs).



En ese entorno convergen especialistas del INTI, Ing. Alimentos, Ing. Químicos, Lic.

Tecnología de alimentos, Informáticos, Lic. en Tecnología Educativa, feriantes y funcionarios de las áreas de Bromatología, Secretaría de Producción y Secretaría de Desarrollo Local de cada municipio uno de los siguientes 11 municipios: Gonzales Chaves, Olavarría, San Cayetano, General Madariaga, Lobería, General Alvarado, Bahía Blanca, Balcarce, Tres Arroyos, Necochea y Benito Juárez. Conformando una RED apoyada en la virtualidad y alimentada por la sinergia necesaria para que los objetivos se desarrollen en un entorno propiciado desde el INTI favorable para la comunicación y transferencia.

OBJETIVO

El proyecto tiene varios objetivos:

Asegurar la inocuidad de los alimentos producidos por los pequeños productores de alimentos mediante la capacitación, el registro de su lugar de elaboración, asesoramiento técnico y controles.

Generar a los emprendedores un lugar de comercialización controlado, de acceso directo a los consumidores y común para aquellos que se encuentren dentro de la metodología de trabajo planteada.

Aumentar la competitividad de los feriantes fomentando la innovación en sus productos y procesos de calidad mediante la aplicación de tecnologías que los acerquen a la comprensión de Buenas Prácticas de Manufactura.

DESCRIPCIÓN

La aprobación de las ordenanzas establece el carácter obligatorio de la participación de los emprendedores en las instancias de capacitación en BPM con el fin de asegurar la calidad en los productos ofrecidos.

El INTI posee a través del Área Trabajo y Educación a Distancia 3 Plataformas Virtuales: Dokeos, Chamilo y Moodle, en éste caso se evaluó que para los objetivos planteados la que mejor cumplía con los requerimientos necesarios era Dokeos, siendo su posibilidad de generar itinerarios de Formación, recursos

simples, el uso de una Agenda virtual permitiendo conocer el cronograma previsto, un sector de Anuncios en donde se puede leer todos los anuncios y las novedades sobre la comunidad virtual, Foros para el intercambio de consultas entre los distintos Participantes de fácil acceso (con un solo clic se accede y se puede leer y responder), un Repositorio virtual en donde se alojan los documentos para descargar, imprimirlos y leerlos cuando el participante lo considere oportuno. La Plataforma Dokeos seleccionada posibilita el mejor manejo para que sea accesible a los feriantes y de fácil desarrollo para los profesionales INTI involucrados en la creación de los materiales. Se brinda a través de ésta Plataforma Virtual la capacitación y asistencia a los agentes municipales en Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con temas tales como: riesgos en alimentos, controles de producción necesarios para elaborar alimentos inocuos, higiene del personal, higiene en la elaboración, condiciones edilicias de la sala de elaboración y manejo integral de plagas, entre otros, para que repliquen los contenidos a los pequeños productores de alimentos. La propuesta de acción incluyó la organización de los municipios y la designación de un referente por cada uno de ellos para actuar como nexo entre los feriantes y el INTI.



Figura 1. Modulo 3 Espacio virtual

El campo virtual proporcionó a los agentes el material necesario tales como manuales, planillas on line para poder imprimirlos y completar en campo, formularios, para un mayor acercamiento a los contenidos y ofrecer diferentes formas de presentación de los mismos se puso a disposición de los participantes videos didácticos con explicaciones y ejemplificaciones del especialista INTI sobre algunas temáticas específicas, actividades de aplicación y espacios de comunicación para que interactúen los participantes con sus pares y con los

especialistas del INTI, co - construyendo una RED Tecnológica.



Figura 2. Planillas de Controles y evaluaciones

Al cierre de cada curso se realiza una asistencia técnica en las instalaciones del emprendedor. Allí se monitorea el proceso de elaboración del alimento, las condiciones en que se lleva a cabo y se verifica que todo lo transmitido en las capacitaciones sea implementado. A su vez, se refuerza la instrucción en aquellos casos en que las condiciones de trabajo no resultan adecuadas.

RESULTADOS

Por tratarse de contenidos sumamente teóricos y considerando el nivel académico de los participantes, se evaluaron las posibles dificultades para concentrar la atención durante una exposición presencial. Por tal motivo se implementó el uso de la plataforma virtual del INTI, que permitió la creación de materiales multimediales, interactivos y participativos con niveles de comunicación directa con los especialistas. La construcción de materiales específicos para distancia, propiciando el aprendizaje independiente y flexible de los participantes.

La experiencia previa indicaba que los emprendedores participan y se involucran contando sus experiencias personales y anécdotas. Esto resultaba en la extensión del tiempo previsto para las capacitaciones presenciales. El Campus Virtual permite la conservación de los registros de comunicación y posibilita el intercambio durante las 24 horas posibilitando:

- Promover la accesibilidad a través del uso de los sistemas de comunicación.
- Contribuir a la consecución de un sistema educativo mucho más personalizado.
- Aumentar la flexibilidad de los sistemas de estudio y participación.
- Materiales y entornos o contextos significativamente más interactivos.
- La búsqueda de la calidad.

