



## Red de Capacitación Productiva: Capacitación a emprendedores de la base social en el área de alimentos con el objetivo de transferir herramientas para favorecer la empleabilidad y la sustentabilidad de las unidades productivas

Tomada, L.; Mathon, Y.; Pereyra, R.; Parenti, A.

### INTRODUCCIÓN

#### *Antecedentes*

Desde 2003 el INTI comenzó a dar un fuerte impulso a la transferencia de conocimientos tecnológicos de apropiación colectiva, para fortalecer el desarrollo de unidades productivas en el marco de la Economía Social.

Esta iniciativa se vio acompañada, por un lado, de las demandas de emprendedores que se acercaban al INTI – Cereales y Oleaginosas con consultas puntuales para elaborar y comercializar alimentos (principalmente mermeladas) y, por el otro, del surgimiento de programas gubernamentales que brindan subsidios para desarrollar unidades productivas de pequeña escala, como un mecanismo de generación de empleo. Cabe destacar que del total de subsidios otorgados a unidades productivas, casi el 50% están destinados a elaboración de alimentos.

#### *Situación del conocimiento*

Del diagnóstico de la oferta de capacitación disponible para resolver una demanda extendida y vital para muchas personas surgió que existían, principalmente, cursos “hogareños” para elaborar alimentos de consumo familiar y, en el otro extremo, cursos que cubren algún aspecto muy específico de la producción de alimentos a nivel industrial.

En elaboración artesanal sólo se detectaron algunos cursos de panadería y unos pocos de mermeladas pero, además de ser muy costosos y extensos, no se analizaban aspectos de costos, de comercialización y/o administración o, por ejemplo, criterios de selección para la compra de equipamiento, organización del trabajo y del lugar en función de la producción, armado de planillas de producción, etc.

#### *Hipótesis*

El punto de partida que se propuso fue considerar que el INTI contaba con recursos humanos formados como para atender ese “hueco” claramente identificado entre ambas instancias de capacitación: la “hogareña” y la industrial, o sea

cursos dirigidos a la elaboración artesanal a los que se le incorporen conceptos de la organización empresaria y productiva adaptados a la demanda real existente.

Al mismo tiempo, a través de la Red de Apoyo al Trabajo Popular (Red ATP) del Programa de Extensión del INTI, se vinculan entidades sociales y organismos que trabajan con emprendedores apuntando a la generación de trabajo sustentable a partir de promover proyectos productivos.

En otras palabras, la Red ATP funcionaría como un nexo directo entre la demanda de los actores sociales y las ofertas de capacitación disponible o a crearse.

#### *Objetivo general*

Brindar cursos breves en los que se transfieren herramientas teórico-prácticas para analizar, sobre un determinado producto alimenticio, los aspectos tecnológicos, organizacionales y de comercialización en la elaboración a pequeña escala con la finalidad de favorecer la empleabilidad, las prácticas productivas y el aprendizaje socializado, apuntando al logro de la sustentabilidad de las unidades productivas en las que participan los emprendedores.

En el marco de la Red ATP, se organizó la Red de Capacitación Productiva, la cual agruparía la oferta de cursos de diversos rubros productivos – además de alimentos – dictada por los distintos Centros INTI de acuerdo a la temática.

#### *Objetivos específicos*

- Elaborar materiales teóricos didácticos que den cuenta del proceso de elaboración a baja escala, priorizando las buenas prácticas de manufactura aplicadas específicamente a cada tipo de producción.
- Incorporar en los cursos prácticos los conceptos básicos y centrales de: diagrama de flujo, etapas y tiempos de elaboración, cantidades de

---

materias primas iniciales y de productos terminados que se obtienen, rendimientos.

- Conformar un grupo de docentes en condiciones de responder a las expectativas de capacitación, en producción de baja escala, en cada uno de los rubros ofrecidos.
- Diversificar la oferta de capacitación de manera que en cada curso funcionen como ejemplos claros y acotados para abordar en una sola jornada.
- Diseñar estrategias de comunicación para que las convocatorias lleguen a las entidades y emprendedores especialmente interesados.
- Realizar evaluaciones permanentes de las capacitaciones de manera de lograr la mejora continua de dichos cursos.
- Proponer cambios y nuevos cursos en base a los resultados que se van obteniendo con el fin de optimizar la eficiencia y eficacia de los mismos.
- Detectar las necesidades de asistencias técnicas puntuales y fortalecer este aspecto incluyendo visitas a los locales de producción cuando la situación lo amerite.

### **DESCRIPCIÓN EXPERIMENTAL**

Estos cursos se han elaborado con la participación directa y activa del Centro INTI-Cereales y Oleaginosas.

*Esquema básico de cursos teóricos*

Duración: 8 horas

Contenidos comunes:

- Buenas prácticas de manufactura: definición, inocuidad, contaminación, limpieza, desinfección, higiene, procedimientos, higiene del personal y del local de elaboración.
- Proceso productivo: materias primas (definiciones, funciones, dosificación, almacenamiento), equipamiento (descripción, criterios de selección), utensilios, etapas de elaboración, fórmulas indicativas, defectos posibles, tratamiento de residuos, rótulos, habilitaciones.
- Comercialización: autodiagnóstico, FODA, mercado (competencia, proveedores, clientes).
- Costos y producción: cálculo de costos directos en base al rendimiento, organización de la producción, registros.

Dinámica: Propuestas y descripción de algunas herramientas básicas para evaluar la puesta en

marcha de una unidad productiva.

Dada la diversidad de perfiles de los asistentes, paralelo al dictado del curso se brindaban respuestas a dudas y consultas de emprendimientos en funcionamiento.

Temáticas:

Panificados  
Mermeladas  
Productos de soja  
Comedores comunitarios  
Pastas frescas

Los profesionales del Centro que participan son: Marcela Álvarez, Mariana Cinalli, Marcela Cordara, Andrea Elizondo, Alicia Gutiérrez, Cristina López, Mariana Olmedo.

Los profesionales del Programa de Extensión son: Eduardo Miculicich, Lucía Tomada e integrantes del Subprograma de Asistencia en gestión y micro finanzas.

*Esquema básico de cursos prácticos.*

Duración: 6 horas

Contenidos comunes:

En los cursos prácticos se recuerdan los conceptos de BPM, se elabora el diagrama de flujo correspondiente, se registran los tiempos de cada etapa de elaboración y los rendimientos.

Dinámica: se dictan los sábados utilizando las instalaciones del comedor del INTI, con amplia participación de los asistentes.

Temáticas:

Panificados  
Mermeladas  
Galletas dulces  
Galletas saladas  
Licores  
Chocolatería  
Mesa navideña

Los docentes de estos cursos son externos al INTI: Elena Duarte, Walter Gastaldo, Noemí Sartori.

Con el objeto de mejorar los aspectos metodológicos y pedagógicos de los cursos, a mediados de 2005, se realizó una jornada de discusión e intercambio en la que se reunieron los docentes de los cursos, la Red ATP y profesionales del área de Desarrollo de Personal del INTI.

Año tras año se intenta garantizar la mejor transmisión de las convocatorias al interior de las organizaciones, asegurar el cumplimiento de la inscripción previa y que los participantes asistan al curso teórico como condición de inscripción al práctico. Para favorecer la socialización de los conocimientos y multiplicar el alcance de los

cursos se promueve la participación de distintas organizaciones.

Otro elemento innovador que se implementó a partir del corriente año es la realización de talleres, en temáticas puntuales (Ej.: elaboración de cerveza artesanal) con el objetivo de responder consultas concretas, orientar en demandas puntuales de asistencias técnicas y efectuar algún tipo de seguimiento. Los destinatarios de este tipo de talleres son productores que ya han asistido a los cursos pero desean seguir profundizando en algún aspecto específico.

## RESULTADOS

AÑO	CANT. de CURSOS	Nº de ASISTENTES
2002	-	44
2003	10	163
2004	8	173
2005	18	352
2006	24	636
2007	26	650

En todos los cursos se entrega una encuesta. Los resultados del análisis de las mismas son muy ricos y minuciosos pero exceden el marco de esta presentación.

Comentarios generales:

- Los cursos resultan satisfactorios, claros y útiles.
- Los resultados de las encuestas han sido la herramienta fundamental generadora de mejoras en todos los aspectos de los mismos.

Asimismo a fines del 2005 se realizó un taller para analizar el impacto de los cursos sobre productos panificados, tanto teóricos como prácticos. A mediados del 2006 se realizó otro taller de evaluación para mermeladas y productos confitados.

Para ambos talleres caben, en términos generales, las mismas conclusiones que para las encuestas comentadas en párrafos anteriores.

Se han detectado otros resultados no menos importantes derivados de las actividades de capacitación:

- A través de los cursos se logra mostrar una amplia, clara y novedosa presencia del INTI en la base social.
- Los intercambios de experiencias entre los asistentes a los cursos y la posibilidad de resolver, en el mismo, dudas concretas son otros

elementos enriquecedores que se producen en las jornadas de capacitación.

- Los cursos permiten otorgar instrumentos de evaluación sencillos para que los emprendedores analicen el rumbo y/o decidan iniciar el funcionamiento de una unidad productiva.
- El aprendizaje es dinámico e interactivo, representando aportes tanto para los emprendedores como para los docentes.

## CONCLUSIONES

Entendemos que se ha logrado cumplir el objetivo planteado: contar con una gama de capacitaciones a medida, dando respuesta a la escasa oferta de cursos productivos existentes para emprendedores de bajos recursos.

Esto se desarrolla en un ambiente agradable, en el cual los asistentes encuentran contención y seguridad para crecer.

Entre las cuestiones a seguir trabajando se puede señalar:

- multiplicar los profesionales para que puedan atender mayor cantidad de demandas distribuidas territorial y sectorialmente,
- diseñar y dictar cursos de mayor duración que permitan profundizar algunos conceptos centrales,
- buscar mecanismos más efectivos para realizar el seguimiento para la correcta implementación de las propuestas,
- ver el modo de poder efectuar visitas a los emprendimientos,
- continuar en la búsqueda de soluciones creativas, articular con otras organizaciones o instancias gubernamentales, es decir ...

... buscar caminos para poder acompañar, más y mejor, en todos los aspectos de la cadena de valor a las unidades productivas que acuden al INTI.

Para mayor información contactarse con:  
Lucía Tomada – [litomada@inti.gov.ar](mailto:litomada@inti.gov.ar)

<sup>1</sup> Datos estimados hasta terminación de los cursos en noviembre del 2007.