

## Actividades de la Red ATP en Córdoba, en conjunto con emprendedores y organizaciones sociales cordobesas

Calidad y calidez en el hacer compartido: pasando de las intenciones a los hechos...



Curso de “Herramientas para la producción y comercialización de dulces y mermeladas artesanales” en Deán Funes.

El 3 de julio pasado, en la localidad de Deán Funes, se realizó la 1ª edición del curso “Herramientas para la producción y comercialización de dulces y mermeladas artesanales”, a cargo del Lic. Pablo Polo de la UE San Juan del INTI. La capacitación se llevó a cabo en la Sede central del Centro de Formación para la Inserción Socio-laboral (CeFIS) y contó con la colaboración del Ing. Agr. Cristian Month, en representación del INTA Unidad Extensión Rural de Deán Funes, quien acercó instrumentos de control para analizar los productos.



Sede del CeFIS en Deán Funes, provincia de Córdoba



Lic. Polo (INTI) y Lic. David Martínez (CEFIS).

Por espacio de ocho horas intensivas de trabajo, docente y emprendedores intercambiaron conceptos de buenas prácticas, problemas detectados en el proceso productivo, posibles y distintas soluciones y recetas. Cada uno, desde su experiencia particular, aportó “secretos” para el logro de productos ricos y confiables.

El equipo de trabajo del CeFIS y el Nodo Córdoba de la Red de Apoyo al Trabajo Popular aunaron esfuerzos para concretar este encuentro que resultó de suma utilidad para los emprendedores de la región norte de la provincia de Córdoba y se evalúa la posibilidad de replicar la experiencia en otras localidades del norte cordobés.



Curso de “Elaboración de pastas frescas” en Deán Funes.

El día 04 de septiembre se realizó en la sede del CeFIS el curso de “Elaboración de pastas frescas”, en el marco del trabajo conjunto de capacitación que llevan a cabo la Red de Apoyo al Trabajo Popular del INTI y el CeFIS, con el apoyo del Banco Popular de la Buena Fe.

El Ing. Eduardo Miculicich, especialista en Alimentos del Programa de Extensión de INTI fue el encargado de transferir, con lenguaje claro, preciso y sencillo amplios y variados aspectos

relacionados con la elaboración y manipulación de materias primas, normas de higiene alimentaria, procedimientos administrativos y oportunidades de comercialización de las pastas frescas. Se incluyó información para la elaboración de pastas para celíacos y diabéticos, brindándose conceptos claros y distinciones imprescindibles sobre los diversos usos de las materias primas específicas, así como costos actuales en el mercado local.

Asistieron, en esta oportunidad, propietarios de fábricas de pastas, emprendedores unipersonales y asociativos del Banco Popular de la Buena Fe, cocineros de escuelas primarias pertenecientes al Programa PAICOR de las localidades de Deán Funes, Villa Tulumba, Avellaneda y Chuña.

La capacitación concluyó con una clase práctica en la que el Ing. Miculicich preparó la masa base para tallarines y, con la participación activa de los presentes, se procedió al estirado y corte final de la masa elaborada, realizándose durante todo el proceso observaciones relacionadas atinentes a su elaboración.



Capacitación en “Herramientas para la producción a nivel artesanal y semi-industrial de conservas vegetales” en Rayo Cortado.

A pedido del CeFIS, organización comprometida con la capacitación para la inserción laboral de los habitantes del noroeste cordobés, se realizó en la localidad de Rayo Cortado, sobre la ruta Nacional 9 Norte, distante unos 170 Km de Córdoba Capital, esta capacitación sobre la conserva de vegetales, a cargo del Lic. Pablo Polo de la Unidad de Extensión de San Juan.

Se hizo especial hincapié en las buenas prácticas de manufactura (BPM), la manipulación higiénica de

alimentos (MHA) y las formas de evitar el desarrollo de enfermedades transmitidas por

alimentos (ETA) causadas por microorganismos. Con su modo particular de llegar a la gente, el Lic. Polo no sólo se dedicó a impartir conocimientos en la técnica de la práctica culinaria artesanal, sino que indicó cómo iniciar y conducir un micro-emprendimiento productivo, considerando cuestiones de infraestructura, equipamiento, costos de producción, mercado y comercialización. Dejó, además, una cantidad importante de recetas y “secretos” de esta apasionante actividad.



Asistentes a la capacitación en Rayo Cortado



Lic. Pablo Polo



### Capacitación en “Procesamiento artesanal de frutas y hortalizas” en Córdoba.

El Portal de Belén, ONG que participa del Nodo-Córdoba de la Red ATP, realizó días pasados, dos jornadas de capacitación teórico-práctica en la producción artesanal de mermeladas, almibarados y jaleas, por parte de docentes de la Facultad de Ciencias Agropecuarias. La capacitación se realizó en el local donde funciona la ONG, en Barrio Ituzaingó Anexo, que cuenta con instalaciones adecuadas y aprobadas para la producción de alimentos, dado que ya elaboran mermeladas artesanales que venden en ferias y poco a poco van ganando mercado a través de distribución a puestos de venta estables. La capacitación que incluyó, entre otros temas la conservación de productos por distintos métodos, trajo luz a procedimientos habituales que no agregaban seguridad y aumentaban el costo y el tiempo de elaboración. Por otro lado, se produjeron en la parte práctica mermeladas, almibarados y jaleas de manzana y zapallo tradicionales, así como los mismos productos disminuidos en el contenido calórico (BC o Ligth). En los productos terminados se observaron las bondades y defectos, lo que permitió adquirir criterios de calidad de productos, aclarándose que estos procedimientos pueden hacerse extensivos a otros vegetales considerando las particularidades de cada caso.

**Contacto:**

Lic. Moisés Chattah, [mchattah@inti.gob.ar](mailto:mchattah@inti.gob.ar)

Teléfonos: 0351-4684835 / 4681662 / 4698304 Interno 125

INTI-Centro Regional Córdoba