

CAPACITACIÓN LABORAL SOBRE PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LA REGIÓN DEL GRAN LA PLATA, PROVINCIA DE BUENOS AIRES, ARGENTINA

Autores:

Piazza, Stella Maris¹; Di Ciancio, Fernando²; Girbal, Anibal³; Francisco, Rossana⁴

Curso de Industrias Agrícolas de Fermentación, Departamento de Química e Industrias Agrícolas, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, Universidad Nacional de La Plata.

Correo Electrónico: iaferment@ceres.agro.unlp.edu.ar

RESUMEN

La zona del Gran La Plata, se ha caracterizado por la producción hortícola constituyendo, una de las regiones de importancia nacional en la producción de ciertas hortalizas (apio, tomate, alcaucil, entre otras). La producción frutícola, se limita a diferentes variedades de ciruelas japonesas, europeas, vides americanas y kiwi.

La disponibilidad de la materia prima, no ha sido integrada a esquemas agroindustriales como productos regionales.

Se plantea la hipótesis de que ésta situación se debe a la falta de conocimientos de las tecnologías agroindustriales, por parte de los productores frutihortícolas y otros agentes del sistema vinculados o no con el sector productivo.

Los cursos fueron de modalidad teórico-práctica en las temáticas pertinentes a:

Conservación de Frutas, de Hortalizas, Producción de Licores, Hidromiel, Vinagres y Vinos.

La cantidad total de alumnos inscriptos fue de 110: expresados en porcentaje, profesionales (17,54), empleados públicos (28,40), amas de casa (16,63), comerciantes minoristas (10,98), jubilados (8,18), docentes del nivel primario (7,27), estudiantes universitarios (7,27) y desocupados (3,73),,.

Los resultados obtenidos, permiten observar que el 50 % de los profesionales, el 37,5 % de los estudiantes universitarios y el 16 % de las amas de casa constituyen los grupos de significancia en el inicio de emprendimientos agroindustriales.

1 Ingeniera Agrónoma, Profesora Titular, Curso de Industrias Agrícolas de Fermentación

2 Ingeniero Agrónomo, Ayudante Diplomado, Curso de Industrias Agrícolas de Fermentación

3 Ingeniero Agrónomo, Ayudante Diplomado, Curso de Industrias Agrícolas de Fermentación

4 Pasante Alumna, Curso de Industrias Agrícolas de Fermentación

INTRODUCCIÓN

La zona del Gran La Plata (provincia de Buenos Aires, Argentina), ha tenido como característica propia de la región, la significativa producción de hortalizas como tomate, alcaucil y apio, entre otras, siendo uno de los cinturones hortícolas más importantes del país.

La mayor producción se destina al consumo como productos frescos, no encontrándose en la región empresas conserveras o industrias alimentarias especializadas en la transformación de las materias primas disponibles. Igual situación, pero en menor escala, sucede con los pequeños montes frutales, compuestos generalmente por diferentes variedades de ciruelas europeas, japonesas y vides americanas. El consumo de las frutas también es como producto fresco, aunque en muchos casos, se ha observado un desaprovechamiento e incluso abandono de los montes frutales de la región. Si bien se puede considerar esto último como una debilidad, también como contrapartida nos encontramos frente a especies y variedades que se han aclimatado, logrando de ellas sabores y aromas propios de la región. Por no haber sido tratadas con agroquímicos, son producidas orgánicamente. De esta forma, también tenemos productos diferenciados desde su origen.

Con el objetivo de promover la industria regional, teniendo material como para lograrse es que desde la asignatura Industrias Agrícolas de Fermentación, se promovieron cursos de Extensión Universitaria abiertos a la comunidad sobre Conservación de frutas, Conservación de hortalizas, Elaboración de licores, Producción de hidromiel y vinagre de miel.

Esta asignatura llevó una estadística de los concurrentes a dichos cursos para conocer qué grupo socio-cultural está interesado en las temáticas de los cursos y en la posibilidad de desarrollar pequeñas empresas o microempresas.

MATERIALES Y METODOS

La modalidad de los cursos fue teórico-práctica, en encuentros de 3 horas de duración (una clase semanal), de manera que los conocimientos adquiridos sean aplicados para que las dudas que se presenten sean aclaradas durante el mismo proceso de enseñanza-aprendizaje.

Se distribuyeron encuestas al comienzo y al finalizar cada curso, con la finalidad de establecer los perfiles socioculturales de los participantes. La cantidad de alumnos durante el año 2001 fue de 110 personas.

1 Ingeniera Agrónoma, Profesora Titular, Curso de Industrias Agrícolas de Fermentación

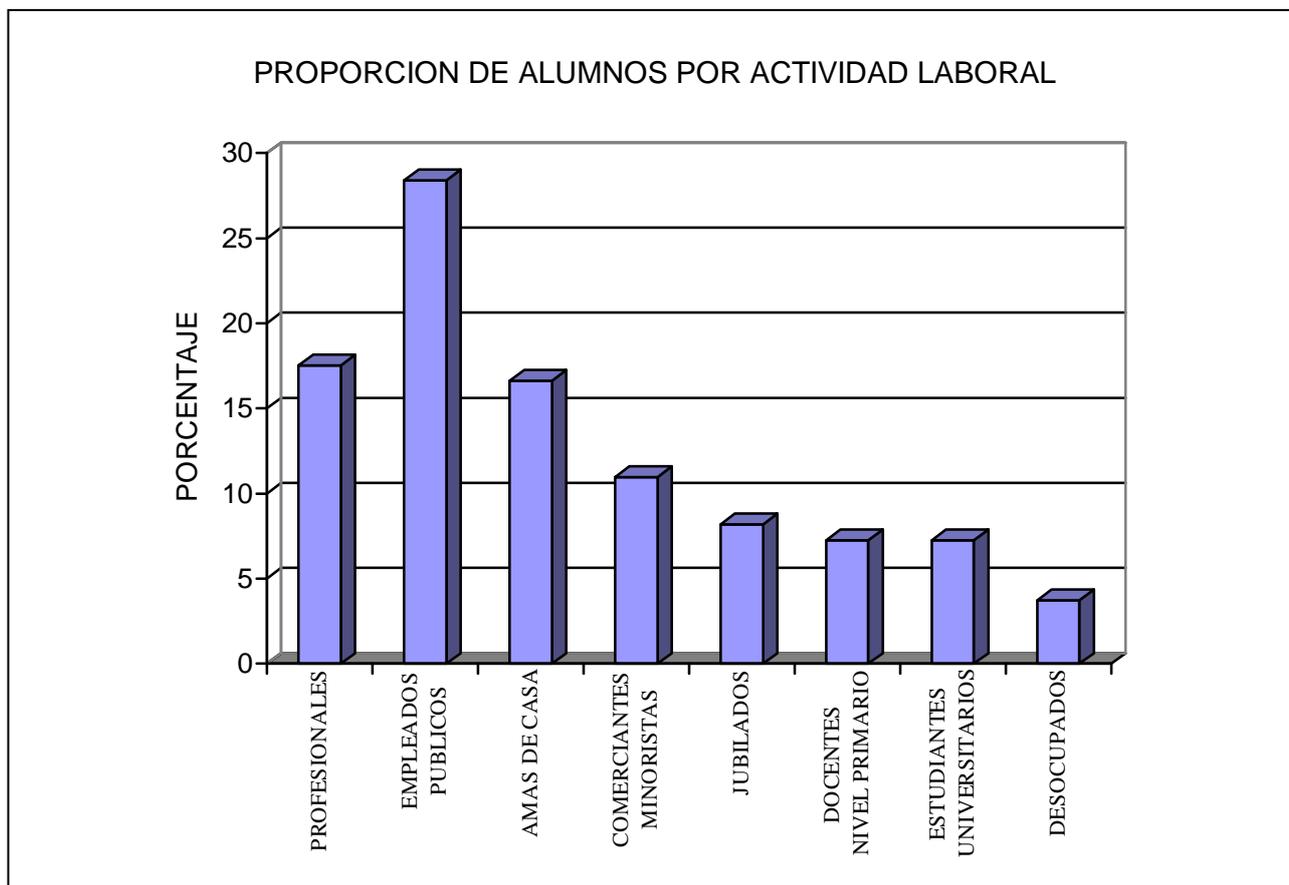
2 Ingeniero Agrónomo, Ayudante Diplomado, Curso de Industrias Agrícolas de Fermentación

3 Ingeniero Agrónomo, Ayudante Diplomado, Curso de Industrias Agrícolas de Fermentación

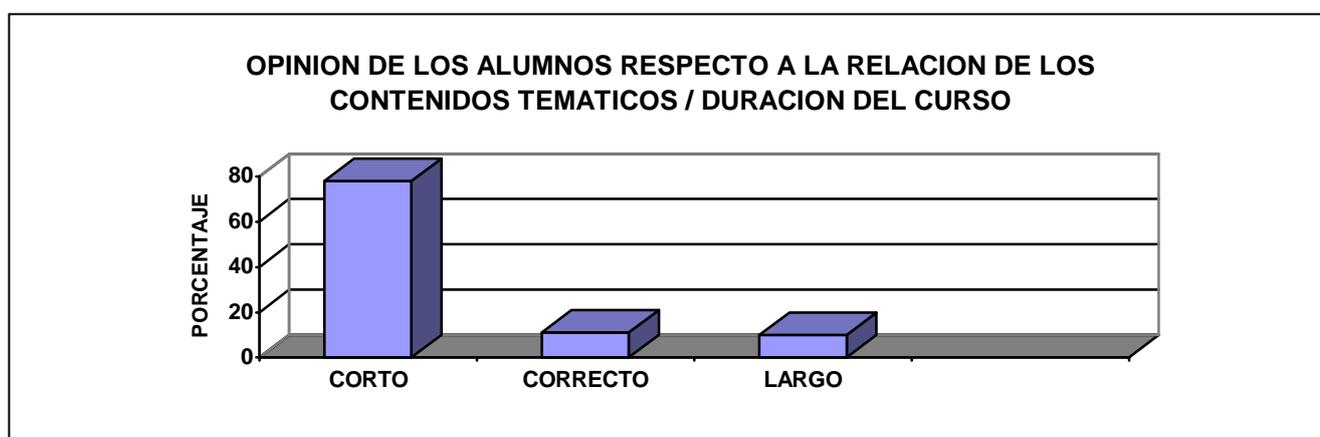
4 Pasante Alumna, Curso de Industrias Agrícolas de Fermentación

RESULTADOS

En el gráfico N° 1 se detalla el perfil de los concurrentes a los cursos de acuerdo a su actividad laboral u oficio.



En el gráfico N° 2 se indica la opinión de los alumnos en relación a la duración de los cursos en relación a los contenidos desarrollados.



1 Ingeniera Agrónoma, Profesora Titular, Curso de Industrias Agrícolas de Fermentación

2 Ingeniero Agrónomo, Ayudante Diplomado, Curso de Industrias Agrícolas de Fermentación

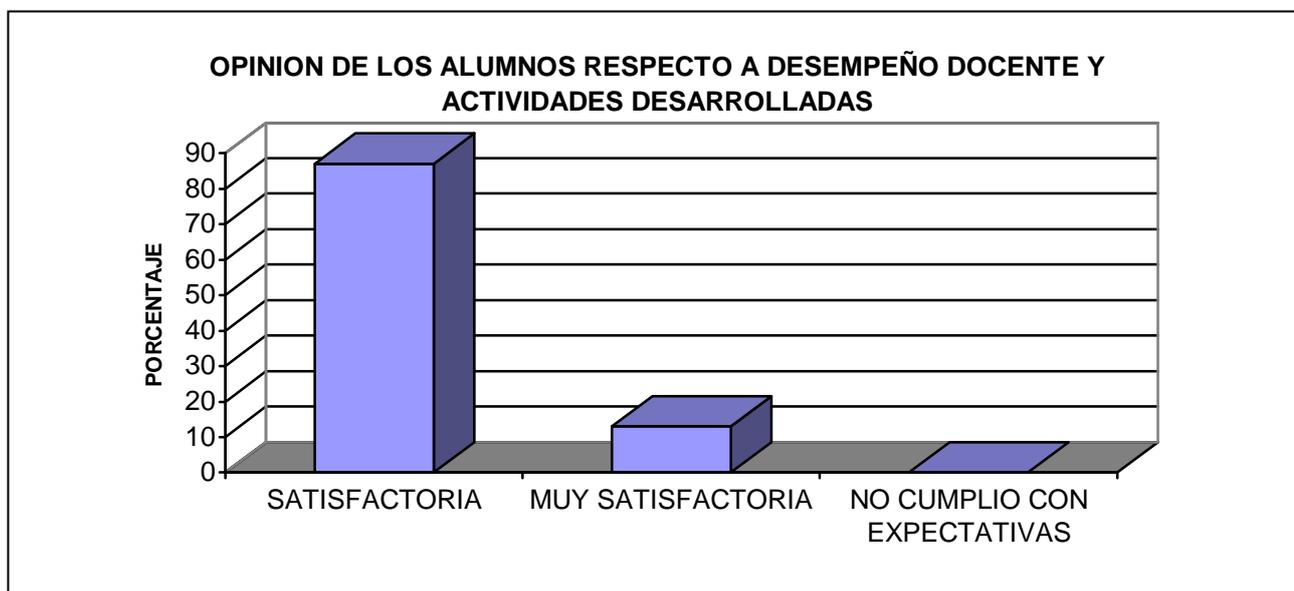
3 Ingeniero Agrónomo, Ayudante Diplomado, Curso de Industrias Agrícolas de Fermentación

4 Pasante Alumna, Curso de Industrias Agrícolas de Fermentación

En el Gráfico N° 3 se detalla la satisfacción de los alumnos en función de las expectativas por ellos esperadas.



En el Gráfico N° 4 se indica la opinión de los alumnos respecto al desempeño docente y a las actividades desarrolladas.



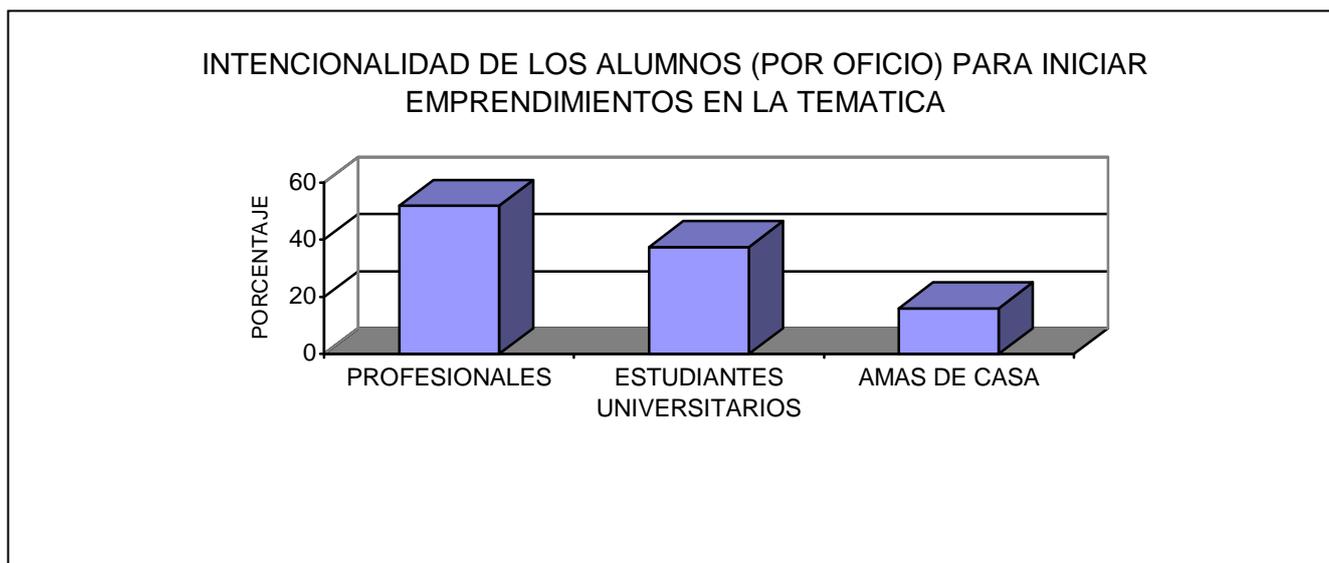
1 Ingeniera Agrónoma, Profesora Titular, Curso de Industrias Agrícolas de Fermentación

2 Ingeniero Agrónomo, Ayudante Diplomado, Curso de Industrias Agrícolas de Fermentación

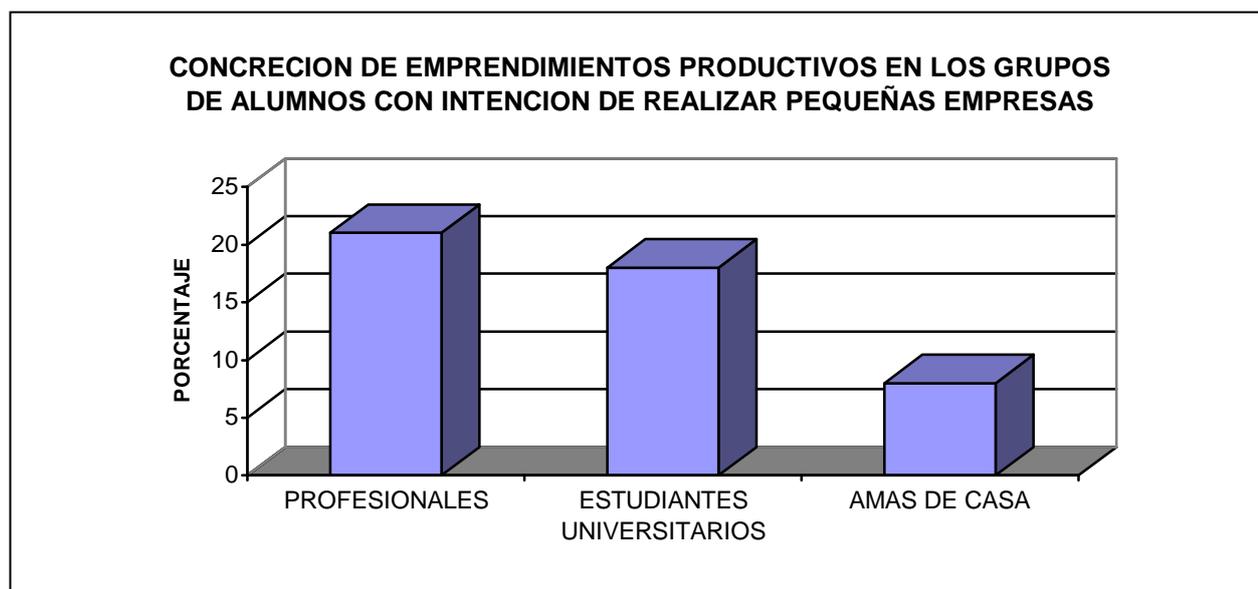
3 Ingeniero Agrónomo, Ayudante Diplomado, Curso de Industrias Agrícolas de Fermentación

4 Pasante Alumna, Curso de Industrias Agrícolas de Fermentación

En el Gráfico N° 5 se detalla las proporciones de intencionalidad de formar pequeñas empresas en la temática.



En el Gráfico N° 6 se indica la concreción de emprendimientos productivos a través de pequeñas empresas.



1 Ingeniera Agrónoma, Profesora Titular, Curso de Industrias Agrícolas de Fermentación

2 Ingeniero Agrónomo, Ayudante Diplomado, Curso de Industrias Agrícolas de Fermentación

3 Ingeniero Agrónomo, Ayudante Diplomado, Curso de Industrias Agrícolas de Fermentación

4 Pasante Alumna, Curso de Industrias Agrícolas de Fermentación

CONCLUSIONES

- La capacitación a través de cursos de extensión universitaria dio resultados positivos respecto a la generación de empresas pequeñas de producción artesanal.
- Si bien los profesionales mostraron más interés, el 21 % del total tomó la decisión de emprender una iniciativa productiva y comercial.
- Los estudiantes universitarios a su vez, tomaron como tarea complementaria a sus estudios el tema productivo.
- En el grupo de las amas de casa, solo un 8 % se decidió a generar su propio trabajo como empresarias muy pequeñas.

1 Ingeniera Agrónoma, Profesora Titular, Curso de Industrias Agrícolas de Fermentación

2 Ingeniero Agrónomo, Ayudante Diplomado, Curso de Industrias Agrícolas de Fermentación

3 Ingeniero Agrónomo, Ayudante Diplomado, Curso de Industrias Agrícolas de Fermentación

4 Pasante Alumna, Curso de Industrias Agrícolas de Fermentación