



Facultad de  
Ciencias Agrarias  
y Forestales



UNIVERSIDAD  
NACIONAL  
DE LA PLATA

---

## Aprendemos Haciendo Alimentos de Calidad PARTE IV

María Cecilia Mouteira

Contacto: [mouteira@agro.unlp.edu.ar](mailto:mouteira@agro.unlp.edu.ar)

El proyecto propone instancias de capacitación a productores agroalimentarios de las localidades de San Pedro y Baradero, con respecto a los sistemas de aseguramiento de la calidad de alimentos, y acompañarlos en la construcción de un Manual Procedimental, como herramientas para asegurar la inocuidad de los alimentos que producen, con el objeto de lograr la inocuidad del producto, necesaria para perpetuar su permanencia en el sistema productivo, a la vez de contar con una herramienta de agregado de valor, que redundará en beneficio de la rentabilidad y sostenibilidad de sus producciones.

Se propone también capacitar agentes municipales de la localidad de Baradero, y docentes y alumnos de las Escuelas de Educación Secundaria Agraria de San Pedro y Zárate con el objeto que éstos ejerzan un efecto multiplicador de saberes sobre el sector agro manufacturero local, que de igual forma están sometidas a las mismas exigencias de inocuidad alimentaria.

La provincia cuenta con emprendimientos de agroalimentos que presentan serias dificultades para adaptarse al sistema productivo actual donde la inocuidad del producto debe estar asegurada. De tal manera, que la inadecuada manipulación de los alimentos, impacta negativamente sobre la calidad del producto, el medio ambiente, la salud de los operadores y consumidores.