

ASISTENCIA A MICROEMPRESARIOS EN LA GESTIÓN DEL DISEÑO, PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE SUS PRODUCTOS

EJE 3: Extensión, Docencia e Investigación.

Favre, Leonardo; Marchesini, Verónica; Martínez, Fernanda;

Martínez, Florencia; Palacios, Eder; Plem, Silvana;

Universidad Nacional de Entre Ríos – Facultad de Bromatología

veromarchesini15@hotmail.com

Resumen

Debido a la crisis económica transitada en el año 2001, surge como alternativa de subsistencia el intercambio comercial -trueques- de diferentes preparaciones alimentarias realizadas en domicilios particulares sin habilitación y desconociendo las condiciones higiénico-sanitarias en las cuales se elaboraban. Con el pasar del tiempo, la situación económica se fue modificando, llevando a que la mayoría de los productores realicen otras tareas, dejando de lado la elaboración de alimentos. Solo una parte de ellos lo consideró una salida laboral sustentable, buscando capacitaciones para mejorar las producciones y darle valor agregado a los excedentes de producción. Por tales motivos surge este proyecto, para satisfacer las necesidades de asistencia a microempresarios, en los cuales la Municipalidad de Gualeguaychú y la Cátedra de Tecnología Alimentaria de la Licenciatura en Bromatología se complementan para atender al desarrollo de estos microempresarios en forma de capacitación en la gestión. Para llevar adelante el proyecto se dispone de los recursos humanos y de la formación necesaria para asesorar y capacitar en forma conveniente en todas las etapas del proceso de un producto, atendiendo las demandas propias de los mismos; esto implica, las etapas de elaboración, formas de presentación y comercialización, aspectos legales, considerando las posibilidades de cada actor. En estos años, se han renovado los actores sociales a quienes está destinado este asesoramiento, tal es así que se está trabajando con productores hortícolas en miras a proyectos asociativos con la finalidad de procesar los excedentes de producción y/o darles valor agregado. Durante el año 2010, se realizaron capacitaciones específicas, para acompañar los procesos de desarrollo sujetos a las necesidades que los emprendedores solicitan. La interacción entre los destinatarios del proyecto y los estudiantes, siempre ha sido un incentivo a trabajar que les permite ver la realidad puertas afuera de la Universidad. Todas las experiencias vividas, son analizadas en clase, de forma tal que los participantes de una actividad determinada, deben reflejarla en el aula frente al resto de sus compañeros. Es de destacar que entre los diferentes actores involucrados en el presente proyecto se ve reflejado cómo la vinculación entre Estado-Universidad-Sociedad resulta ser fructífera para

cada una de las partes que tienen un fin en común. Asimismo, una trilogía similar, se manifiesta a nivel de la Universidad, donde Docencia-Extensión-Investigación desarrolladas a partir del proyecto enriquecen a todos los protagonistas.

Introducción

El proyecto ASISTENCIA A MICROEMPRESARIOS EN LA GESTIÓN DEL DISEÑO, PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE SUS PRODUCTOS se lleva a cabo en la ciudad de Gualeguaychú, Entre Ríos, República Argentina desde el año 2006 hasta el presente año 2011.

Inicialmente se tomó como punto de encuentro, la “feria de verdes” que tuvo lugar en la vieja terminal de ómnibus de nuestra ciudad. En base a esta experiencia el proyecto se fue adaptando a la demanda de los microempresarios y a la participación de nuevos manipuladores de alimentos -entre ellos personas que trabajan en comedores escolares, amas de casa, colaboradores de diferentes asociaciones, etc.-. De esta manera, año tras año, se modifica el programa y la dinámica de los cursos; siendo desde el año 2008 el lugar de encuentro la Facultad de Bromatología de la Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER).

Por otro lado, hemos sido testigos de que a raíz de la crisis económica, diversos sectores han intentado salir adelante llevando a cabo múltiples acciones. Es de mencionar que durante los años 2001 y 2002, en nuestra provincia se realizaba el llamado trueque que consistía en un intercambio de todo tipo de bienes, entre ellos materias primas y productos alimenticios elaborados artesanalmente.

Hemos podido observar que muchos microempresarios que surgieron a partir de la necesidad económica; no contaron con la capacitación adecuada ya que si bien conocen los procedimientos y técnicas de elaboración a la perfección, ha sido desconocida para ellos la responsabilidad como elaboradores, no solo desde la seguridad alimentaria sino también desde el punto de vista comercial.

En nuestra ciudad, muchos de estos ciudadanos han contado con subsidios pero es conocido que en líneas generales, un crecimiento desordenado de cualquier emprendimiento, en el corto plazo lleva a una situación crítica, y posteriormente a un posible fracaso.

Convencidos de que dicho fracaso puede evitarse si se realiza una capacitación adecuada, es que la Universidad pública, en disposición de los recursos humanos necesarios para acompañar este tipo de proyectos, y en ejercicio de un deber de la Universidad, da respuesta a uno de los problemas de la comunidad en que se encuentra inserta; actividad que es llevada a cabo en conjunto con la colaboración del Estado, de forma presente a través de la Municipalidad de la ciudad de Gualeguaychú.

La articulación de estos actores es difícil, pero, no lo es el actuar y trabajar en forma coordinada y eficiente, puesto que en muchas oportunidades -y esta es una de ellas- las personas se comprometen mucho más que las instituciones a las que representan.

La visión de un equipo multidisciplinario es mucho más enriquecedora que el trabajo realizado de forma individual. Las expectativas son diferentes, y las soluciones a los problemas aparecen más rápido.

Nuestro país es un gran generador de materias primas, pero, con el transcurso del tiempo no ha avanzado en la industrialización y generación de valor agregado de sus productos. Abordar esta problemática, desde la capacitación permanente en ésta área, es una de las formas de disminuir la incertidumbre que genera encarar las acciones necesarias para que los emprendimientos sean sustentables.

Existen antecedentes a nivel internacional que dan cuenta del papel de las microempresas en el sostenimiento del Producto Bruto Interno (PBI) de muchos de los países desarrollados.

Objetivos

Los objetivos del proyecto son:

- Concientizar sobre las potencialidades y beneficios que el productor adquiere al capacitarse en un área específica. Buscando así, asesorar a aquellas personas que quieren mejorar su calidad de vida, haciendo lo que más saben hacer y sobre el terreno que mejor dominan, para transformar dicha actividad en algo realmente sustentable.
- Configuración del perfil de ser microemprendedor en relación a su desempeño, roles sociales, inserción en la cadena de producción y comercialización.
- Capacitación en marketing y costos, las buenas prácticas de manufacturas (BPM), enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y los procesos de conservación de alimentos especialmente elaboración de conservas.
- Proyectar, como futuros profesionales, aquellos conocimientos adquiridos durante transcurso de nuestra carrera en beneficio de la comunidad.

Dimensión Social

Los primeros actores de este proyecto fueron los productores hortícolas y aquellos elaboradores de diferentes tipos de alimentos, que agrupados por intereses comunes desarrollaban su actividad, materializándola en la feria realizada todos los fines de semana en la vieja terminal de ómnibus. La relación con ellos se estableció a través de la Dirección

de Emprendimientos y Capacitación de la Municipalidad de Gualeguaychú, con la cual se viene trabajando desde hace varios años en proyectos de esta naturaleza. Para ello existe un acuerdo marco entre la Facultad y el Municipio, que además contempla a otro tipo de emprendimientos, sean textiles, de herrería, tornería, etc.

El compromiso que el municipio asume está relacionado con la coordinación a partir de la Dirección de Emprendimientos, los productores y el proyecto.

A través de la Dirección de Emprendimiento y Capacitación de la Municipalidad de Gualeguaychú, se organizan las reuniones con los destinatarios del proyecto, quienes son convocados en función del tipo de emprendimiento que llevan o quieren llevar adelante quedando a cargo del director del proyecto, la organización de las respectivas capacitaciones, las que se planifican de común acuerdo con la Municipalidad.

La formación de recursos humanos en contextos sociales reales, es una constante en la Facultad de Bromatología. La misma, en busca de respuestas a las problemáticas de estos sectores, formula posibles políticas públicas y acciones de intervención en la solución de problemas, logrando así atenuar o revertir los problemas de desigualdad y exclusión social que actualmente hay en la región.

Los recursos humanos existentes en la facultad disponen de los conocimientos necesarios para llevar a cabo estas tareas reconociendo la necesidad de incrementar los esfuerzos para colocar a la educación superior al servicio de la comunidad. Teniendo esto en cuenta, los estudiantes que cursaron la Cátedra de Tecnología Alimentaria, participan en forma activa en este tipo de desarrollos. Como así también aquellos que ya han terminado su carrera y quieren desarrollar experiencia en la capacitación, trabajando con la sociedad, y lograr así relaciones de mutuo beneficio.

Para poder realizar estas acciones de manera más eficiente se trabaja en conjunto con la Universidad de Concepción del Uruguay (UCU), Centro Regional Gualeguaychú, institución privada esta, de la cual estudiantes avanzados de la Licenciatura en Marketing, realizan las capacitaciones específicas de Costos y Marketing junto al director del proyecto.

De esta forma se ha buscado lograr una interacción entre la Universidad y los demás miembros de la sociedad, mediante una relación de diálogo y actuando recíprocamente con la comunidad, teniendo como resultado un mutuo aprendizaje, donde la calidad educativa y el compromiso social son pilares.

Se plantearon diversas respuestas a las diferentes problemáticas, haciendo énfasis en las que afectan a los emprendimientos de nuestra región, de las cuales se eligieron las siguientes:

- 1- Capacitación en la administración de sus recursos, tarea que se desarrolla en forma conjunta entre el Municipio, la Facultad de Bromatología y la UCU, Centro Regional Gualeguaychú.

2- Instrumentación de políticas sociales de desarrollo por parte del Estado, sea de nivel nacional, provincial o municipal.

3- Asesoramiento en la gestión del diseño, producción y comercialización de los alimentos, como producto fresco o como materias primas para la elaboración de otros alimentos, dándole un valor agregado, acorde a las condiciones y demandas requeridas por el mercado.

Diseñar estrategias para un desarrollo armónico en un mercado competitivo y como enfrentar ese mercado.

Para encarar las respuestas a las problemática, se aplican estrategias que resultan más convenientes a la hora de la capacitación, asumiendo las situaciones vividas por cada uno de los emprendedores. Teniendo en cuenta esto, es necesario trabajar sobre realidades concretas y no abstractas, ya que la experiencia del proceso de producción y comercialización que ellos disponen, surge del ensayo-error y no dispone de un sustento teórico, intentando así generar un cambio en los hábitos de trabajo para lograr optimizar su desempeño.

Consideramos que la información es una herramienta clave para la conducción de los emprendimientos, por lo tanto, la capacitación en cómo manejar estructura de costos y oportunidades, en la adopción de diferentes opciones de producción y comercialización de alimentos, en el desarrollo de productos innovadores y en la conservación de alimentos, son la base para el desarrollo sustentable.

Además se busca darles a conocer el marco teórico-práctico y legal necesario, para que su producto quede enmarcado dentro de las normativas sanitarias vigentes, ya sea a nivel municipal, provincial o nacional. Alcanzando de esta forma estabilidad en el tiempo y generando la transformación de un emprendimiento que nació por necesidad, en uno de estilo de vida.

Actualmente a nivel municipal se ofrece información sobre las tramitaciones legales necesarias para que el emprendedor pueda establecerse fehacientemente en el mercado de la economía formal. Con esto nos referimos a las condiciones mínimas y necesarias para la habilitación del local, en cuanto a la infraestructura -condiciones edilicias, generales y especiales-, de acuerdo al rubro al que pertenezca; así como también los requisitos necesarios para la inscripción de los productos elaborados. Buscando de esta manera incentivar a los emprendedores a regularizar su situación, trabajando de manera legal e incluyéndose en la sociedad.

La capacitación de cómo manejar estructura de costos para poder fijar un precio competitivo está programada junto al curso de BPM, ETA y manejo de diferentes opciones de producción y comercialización de alimentos. Asimismo, el desarrollo de nuevos productos

será tratado junto con la conservación de alimentos, bajo la modalidad de curso teórico-práctico.

De todos modos, debemos destacar que estas capacitaciones están condicionadas a los requerimientos de los emprendedores y a la dinámica del grupo, siguiendo la planificación de las actividades a desarrollar. Los temas que se mencionaron, han sido modificados por el proyecto durante el año 2008 y complementados durante los años siguientes.

El cronograma de las instancias de capacitación debe contemplar la disponibilidad de tiempo de los beneficiarios, la heterogeneidad del grupo, la estacionalidad de los productos que ellos trabajan que a su vez estarán influenciados por factores climáticos.

El Director del Proyecto, tiene a su cargo la organización de las respectivas capacitaciones que se planificarán en común y la designación de un equipo de trabajo conformado por estudiantes avanzados y graduados de las diferentes cátedras y carreras que trabajan en forma conjunta con Tecnología Alimentaria.

El proyecto tiene dos becarios financiados por el Sistema de Proyectos de Extensión de la UNER quienes llevarán adelante la coordinación y desarrollo de las actividades teóricas y prácticas. Además, tienen la responsabilidad de difundir las tareas realizadas en el marco del proyecto a través de los diferentes medios de comunicación de nuestra ciudad, más allá de las acciones que el propio municipio pueda llevar adelante.

Conclusiones

Consideramos que la información es una herramienta clave para la conducción de los emprendimientos, por lo tanto, se capacitó en la administración de estructuras de costos y oportunidades, en la adopción de diferentes opciones de producción y comercialización de alimentos, en buenas prácticas de manufactura, en enfermedades transmitidas por alimentos, en el desarrollo de productos innovadores y en la conservación de alimentos.

De esta forma se logró la interacción entre la Universidad y los demás miembros de la sociedad, mediante una relación de diálogo y actuando recíprocamente con la comunidad, teniendo como resultado un mutuo aprendizaje, donde la calidad educativa y el compromiso social son pilares.

Se tuvo en cuenta a la hora de la capacitación, que es necesario trabajar sobre realidades concretas y no abstractas, debido a que la experiencia del proceso de producción y comercialización que disponen, surge del ensayo-error y no cuentan con sustento teórico, generando así, un cambio en los hábitos de trabajo para optimizar su desempeño.

Se dio a conocer el marco teórico-práctico y legal, para que su producto quede enmarcado dentro de las normativas sanitarias vigentes, regularizando su situación laboral, trabajando de manera legal e incluyéndose en la sociedad.

La interacción entre los destinatarios del proyecto y los estudiantes, fue el incentivo a trabajar que permitió ver la realidad puertas afuera de la Universidad. Todas las experiencias vividas, fueron analizadas en clase. Es de destacar que entre los diferentes actores involucrados en el presente proyecto se vio reflejado cómo la vinculación entre Estado-Universidad-Sociedad resultó ser fructífera para cada una de las partes que tienen un fin en común. Asimismo, una trilogía similar, se manifestó a nivel de la Universidad, donde Docencia-Extensión-Investigación desarrolladas a partir del proyecto enriquecieron a todos los protagonistas.