



COORDINACIÓN REGIONAL DE LAS ORGANIZACIONES DEL SURESTE
2, Rue Frère Simon, Meyer, Jacmel-Haití
Tel: 4421-4919 /37756913
crosebepp@yahoo.fr crosehaiti@yahoo.fr

ANEXO III.1.8.

**MÓDULO DE FORMACIÓN SOBRE
TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE
PRODUCTOS AGRÍCOLAS PARA DIRIGENTES**



COORDINACIÓN REGIONAL DE LAS ORGANIZACIONES DEL SURESTE
2, Rue Frère Simon, Meyer, Jacmel-Haití
Tel: 4421-4919 /37756913
crosebepp@yahoo.fr/ crosehaiti@yahoo.fr

I.- Antecedentes de la formación

La Coordinadora Regional de Organizaciones del Sudeste (CROSE), con el fin de aumentar la capacidad y los conocimientos técnicos de las mujeres de Mare Joffrey en el ámbito de la transformación de frutas tropicales, ha iniciado una serie de actividades para estructurar el entorno físico que se ha construido en su beneficio. En este sentido, se han adquirido muchos equipos necesarios para el procesamiento de la fruta. Ahora estamos planeando organizar una sesión de formación para estas mujeres, de modo que puedan apropiarse de estos materiales recién adquiridos y recibir formación sobre las normas de calidad y los procesos de fabricación que conducen al desarrollo de productos. Obviamente, esta formación debe facilitar el funcionamiento óptimo del taller. Se trata de una oferta técnica para la realización de una sesión de formación de actualización de 3 días en Mare-Joffrey sobre "*Nuevas técnicas de procesamiento de frutas tropicales*". En las siguientes líneas se presentan la finalidad, el objetivo general, los resultados esperados, las actividades que se llevarán a cabo, la metodología utilizada, el contenido de los diferentes módulos de formación, así como el presupuesto mínimo necesario para la realización de este taller.

II. Objetivos

2.1 Objetivo general

Contribuir al desarrollo de las capacidades de las mujeres asignadas al taller agroalimentario de Mare-Joffrey en el ámbito de la transformación de frutas tropicales.

2.2.- Objetivos específicos

Los objetivos específicos del curso son los siguientes

- Permitir a los beneficiarios dominar/identificar los elementos (materiales y principios) esenciales para el buen funcionamiento de una pequeña empresa alimentaria, su entorno y su estado físico.
- Capacitar a las mujeres en cuestión para manejar el equipo de control y procesamiento que tienen a su disposición en el taller;
- Enseñar a las mujeres las Buenas Prácticas de Higiene (BPH) para garantizar la calidad y el control de los puntos críticos que son esenciales en el procesamiento.
- Ayudar a las mujeres a definir y dominar las distintas operaciones unitarias (procesos) necesarias para desarrollar determinados productos;



COORDINACIÓN REGIONAL DE LAS ORGANIZACIONES DEL SURESTE
2, Rue Frère Simon, Meyer, Jacmel-Haïti
Tel: 4421-4919 /37756913
crosebepp@yahoo.fr/ crosehaiti@yahoo.fr

- Iniciar a las mujeres en una dinámica de innovación (desarrollo de nuevos productos);
- Informar a los participantes de las normas (Codex Alimentaire, AFNOR, etc.) en vigor

sobre el procesamiento y el etiquetado ;

IV - Resultados esperados

Tras la sesión de formación, esperamos que las mujeres :

- ✓ Tener un sólido conocimiento de las técnicas de transformación de la fruta y de los procesos que intervienen en la elaboración de determinados productos frutales: vino de frutas, licor de frutas, néctar y otros;
- ✓ Ser capaz de identificar y dominar los equipos de control y fabricación necesarios para la transformación de la fruta;
- ✓ Dominar las Buenas Prácticas de Higiene (BPH) para garantizar la calidad y el control de los puntos críticos que son esenciales en el procesamiento;
- ✓ Dominar el principio de "primero en entrar, primero en salir" / metodología 5M;
- ✓ Conozca algunas de las normas actuales de procesamiento y etiquetado;

V. Actividades a realizar

Para lograr los resultados previstos, se llevarán a cabo las siguientes actividades:

- Desarrollo de una matriz de formación y módulos de formación relacionados;
- Organización de una sesión de formación práctica (60%) y teórica (40%) para el grupo en cuestión;
- Identificación y adquisición de las materias primas y de trabajo necesarias para el desarrollo de los productos;
- Identificar los problemas diarios encontrados durante la producción;



COORDINACIÓN REGIONAL DE LAS ORGANIZACIONES DEL SURESTE
2, Rue Frère Simon, Meyer, Jacmel-Haïti
Tel: 4421-4919 /37756913
crosebepp@yahoo.fr/ crosehaiti@yahoo.fr

- Diseño de especificaciones y fichas de taller;
- Identificación de los productos a fabricar así como la elaboración de los procesos de fabricación específicos de cada producto;
- Introducción a la innovación ;

VI. Metodología

Para alcanzar los objetivos fijados, hay que seguir los siguientes pasos:

- ✓ Selección de los beneficiarios y organización del seminario de formación en el taller;
- ✓ Carga horaria estimada de las sesiones prácticas y teóricas;
- ✓ Elaborar un calendario de ejecución de las actividades;
- ✓ Utilización de un enfoque participativo a lo largo de toda la formación; este enfoque se caracterizará por la aplicación de los principios de aprendizaje de adultos de aprovechar las experiencias y los conocimientos de los participantes.
- ✓ Facilitar la formación durante 3 días mediante sesiones teóricas con preguntas y respuestas;
- ✓ Participación de las personas en trabajos prácticos supervisados. Tenga en cuenta que las sesiones teóricas precederán a las fases prácticas;
- ✓ Creación de grupos de trabajo asignando productos específicos al grupo;
- ✓ Redactar los módulos de formación de manera que se ponga a disposición de los participantes la documentación relativa a los temas del taller;
- ✓ La organización del taller propiamente dicho, que se desarrollará a lo largo de 20 días, divididos en cursos teóricos y tutorías. Una parte de la formación se basará en simulaciones con estudios de casos. Debe haber mucha interacción entre los ponentes y los participantes para estimular la reflexión, pero también la familiarización y la armonización. Estas diferentes actividades se llevarán a cabo a través de trabajos en grupo y conferencias.



COORDINACIÓN REGIONAL DE LAS ORGANIZACIONES DEL SURESTE
2, Rue Frère Simon, Meyer, Jacmel-Haití
Tel: 4421-4919 /37756913
crosebepp@yahoo.fr/ crosehaiti@yahoo.fr

Al final de la formación, se llevará a cabo una evaluación participativa de la misma para comprobar si se han alcanzado los objetivos de la formación. Para ello se utilizará una tabla de evaluación.

V.- Recursos a movilizar para la realización de la formación

Para facilitar el buen desarrollo de las actividades (teóricas y prácticas), tenemos previsto aportar personal cualificado (un consultor y un formador auxiliar), encargado de dirigir la sesión de formación. Además, se procederá a la adquisición de materias primas, materiales didácticos, limpieza, transporte y control.



COORDINACIÓN REGIONAL DE LAS ORGANIZACIONES DEL SURESTE
2, Rue Frère Simon, Meyer, Jacmel-Haití
Tel: 4421-4919 /37756913
crosebepp@yahoo.fr/ crosehaiti@yahoo.fr

ANNEXE.III.1.8.

**MODULE DE FORMATION SUR LA
TRANSFORMATION ET LA
COMMERCIALISATION DES PRODUITS
AGRICOLE AUX LEADERS**



COORDINACIÓN REGIONAL DE LAS ORGANIZACIONES DEL SURESTE
2, Rue Frère Simon, Meyer, Jacmel-Haití
Tel: 4421-4919 /37756913
crosebepp@yahoo.fr/ crosehaiti@yahoo.fr

I.- Contexte de la formation

La Coordination régionale des Organisation du Sud'Est (CROSE) dans le souci d'augmenter la capacité et le savoir-faire des femmes de Mare Joffrey dans le domaine de la transformation des fruits tropicaux a entamé une série d'activités de structuration du milieu physique qui a été construit à leur bénéfice. C'est en ce sens qu'un lot de matériels nécessaire à la transformation de fruits a été acheté. Maintenant, on envisage d'organiser une session de formation au profit de ces femmes afin d'une part, qu'elles puissent s'approprier de ces matériels nouvellement achetés et d'autre part, qu'elles puissent être formées sur les normes de qualités et les procédés de fabrication amenant à la mise au point des produits. En toute évidence, cette formation devrait faciliter une exploitation optimale de l'atelier. La présente constitue une offre technique pour la réalisation d'une session de 3 jours de formation de recyclage à Mare-Joffrey portant sur les « *Techniques nouvelles de transformation des fruits tropicaux* » Les lignes qui suivent présentent le but, l'objectif général, les résultats attendus, les activités à entreprendre, la méthodologie utilisée, le contenu des différents modules de formation ainsi que le budget minimal nécessaire pour la réalisation de cet atelier.

II. Objectifs

2.1.- Objectif général

Contribuer au renforcement de la capacité des femmes affectées à l'atelier agro-alimentaire de Mare – Joffrey dans le domaine de la transformation des fruits tropicaux.

2.2.- Objectifs spécifiques

Les objectifs spécifiques de la formation sont les suivants :

- Habiliter les bénéficiaires à maîtriser/ identifier les éléments (matériels et principes) indispensables au bon fonctionnement d'une petite entreprise agro-alimentaire, son environnement et son état physique.
- Habiliter les femmes en question à la manipulation des matériels de contrôle et de transformation mis à leur disposition dans l'atelier ;
- Inculquer aux femmes les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) pour assurer la qualité et la maîtrise des points critiques qui sont indispensables en transformation.



COORDINACIÓN REGIONAL DE LAS ORGANIZACIONES DEL SURESTE
2, Rue Frère Simon, Meyer, Jacmel-Haití
Tel: 4421-4919 /37756913
crosebepp@yahoo.fr/ crosehaiti@yahoo.fr

- Aider les femmes à définir et maîtriser les différentes opérations Unitaires (procédés) nécessaires à la mise au point de certains produits ;
- Initier les femmes dans un dynamisme d'innovation (mise au point de nouveaux produits) ;
- Informer les participants des normes (Codex Alimentaire, AFNOR, etc..) en vigueurs relatives à la transformation et à l'étiquetage ;

IV.- Résultats attendus

Après la session de formation, nous attendons à ce que les femmes :

- ✓ Aient une connaissance solide en technique de transformation des fruits et des procédés de mise au point de certains produits tels que : vin de fruits, liqueur de fruits, nectar et autres ;
- ✓ Soient en mesure d'identifier, de maîtriser les matériels de contrôles et de fabrication nécessaires à la transformation de fruits ;
- ✓ Maîtrisent les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) pour assurer la qualité et la maîtrise des points critiques qui sont indispensables en transformation ;
- ✓ Maîtrisent le principe de la marche en avant (first in, first out) / Méthodologie de 5M ;
- ✓ S'informent de certaines normes en vigueurs relatives à la transformation et à l'étiquetage ;

V. Activités à réaliser

Afin d'obtenir les résultats escomptés, les activités suivantes seront menées :

- Elaboration d'une matrice de formation ainsi que des modules de formation y relatifs ;
- Organisation d'une session de formation pratiques (60%) et théorique (40%) au profit du groupe en question;



COORDINACIÓN REGIONAL DE LAS ORGANIZACIONES DEL SURESTE
2, Rue Frère Simon, Meyer, Jacmel-Haití
Tel: 4421-4919 /37756913
crosebepp@yahoo.fr/ crosehaiti@yahoo.fr

- Identification et acquisition de matières premières et matières d'oeuvres nécessaires à la mise au point des produits;
- Identifier les problèmes quotidiens rencontré durant la production ;
- Conception des cahiers de charges et fiches techniques d'atelier ;
- Identification des produits à fabriquer ainsi que l'élaboration des procédés de fabrication propres à chaque produit ;
- Initiation à l'innovation ;

VI. Méthodologie

Afin d'atteindre les objectifs fixés, les démarches suivantes sont à suivre :

- ✓ Choix des bénéficiaires et l'organisation du séminaire de formation dans l'atelier;
- ✓ Estimation de la charge horaire des séances pratiques et théoriques;
- ✓ Elaboration d'un calendrier d'exécution des activités;
- ✓ Utilisation d'une approche participative durant tout le déroulement de la formation ; cette approche sera caractérisée par l'application des principes d'apprentissage des adultes consistant à valoriser en partie les expériences et les connaissances des participants.
- ✓ Animer la formation durant 3 jours par des séances théoriques avec des questions réponses ;
- ✓ Implication des gens dans des travaux pratiques dirigés. A noter que les séances théoriques précederont les phases pratiques ;
- ✓ Constitution de groupes de travail en affectant au groupe des produits spécifiques ;
- ✓ La rédaction des modules de formation de façon à rendre disponible au profit des participants la documentation par rapport aux thèmes de l'atelier ;



COORDINACIÓN REGIONAL DE LAS ORGANIZACIONES DEL SURESTE
2, Rue Frère Simon, Meyer, Jacmel-Haití
Tel: 4421-4919 /37756913
crosebepp@yahoo.fr/ crosehaiti@yahoo.fr

- ✓ L'organisation de l'atelier proprement dit qui se réalisera sur une période de 20 jours, réparties en cours théoriques et travaux dirigés. Une partie de la formation reposera sur des simulations à partir des études de cas. Il devra y avoir beaucoup d'interaction entre les intervenants et les participants de façon à stimuler la réflexion mais aussi la familiarisation et l'harmonisation. Ces différentes activités seront réalisées par des travaux de groupe et des exposés magistraux.

A la fin de la formation, on procédera à l'évaluation participative de la formation en vue de voir si les objectifs de la formation ont été atteints. A cet effet, une grille d'évaluation sera utilisée.

V.- Ressources à mobiliser pour la mise en oeuvre de la formation

Pour faciliter le bon déroulement des activités (théories et pratiques), nous envisageons de mobilier du personnel qualifié (un consultant et un aide-formateur), responsable d'animer la session de formation. Déplus, nous procéderont à l'acquisition de matières premières, matériels didactiques, de nettoyage, de transport et de contrôle.