

Asistencia técnica para el fortalecimiento de pequeñas unidades productivas para la habilitación de lugares de elaboración de alimentos y comercialización de los productos en ferias municipales

E. Ciani¹, L. Gadaleta², M. Campanaro³, P. Pellizari⁴

¹INTI Unidad de Extensión Mar del Plata y Aérea Calidad, ²INTI Mar del Plata, Aérea Ingeniería Económica, ³INTI Unidad de Extensión Tandil, ⁴INTI Mar del Plata Área Calidad.

eciani@inti.gob.ar

OBJETIVO

El proyecto tiene como objetivo que los pequeños productores de alimentos puedan habilitar un lugar de elaboración para sus productos, reciban asesoramiento técnico y el control necesario para asegurar la inocuidad de los alimentos. Además, que los productos elaborados tengan un lugar de comercialización controlado y común a los emprendedores que se encuentren dentro de esta metodología de trabajo. Esto lo lograremos trabajando en la generación de dos ordenanzas comunes a los municipios que integren el grupo de trabajo. La primera tiene como objetivo fijar las condiciones mínimas para habilitar, desde la municipalidad, los sectores de elaboración de estos pequeños productores, y la otra ordenanza tendrá como finalidad la creación de una feria en cada municipio donde puedan comercializar sus productos no sólo en el municipio al que pertenecen sino también en los municipios que adhieran al proyecto.

DESCRIPCIÓN

Se ha realizado un relevamiento de la región que comprende el sudeste de la provincia de Buenos Aires, es decir los municipios de Balcarce, Olavarría, Miramar, Pinamar, Madariaga, Lobería y San Cayetano y se ha detectado que en estos municipios hay entre 40 y 80 emprendedores que elaboran productos alimenticios y los venden informalmente en sus casas.

Analizando la cadena de producción de los alimentos elaborados en estas regiones se detectaron problemas en las siguientes etapas:

a) Producción primaria, manipulación y conservación de los productos obtenidos

El cinturón hortícola tiene un rol destacado en la economía de la región, donde las huertas de producción familiar son un sustento importante para un sector del pequeño productor. El cinturón está conformado por distintos núcleos hortícolas entre los que se destacan Batán, Sierra de los Padres, Paraje Santa Paula y San Francisco, que también se extiende hacia partidos de la región. Los principales cultivos son tomate, pimiento, lechuga, zanahoria, apio. En Mar del Plata hay distintas agrupaciones de pequeños productores como por ejemplo el programa de cambio Rural, el programa de Autoproducción de Alimentos, Feria verde y el PROHUERTA todos pertenecientes al INTA, con los cuales desde el INTI colaboramos a través de la capacitación realizada en los procesos productivos de estos emprendedores, asistencia técnica en los

lugares de elaboración y análisis de los productos elaborados y relevamientos de los mismos.

En el municipio hay unas 400 explotaciones hortícolas de las cuales el 80% de ellas son de una superficie menor a 15 ha. Uno de los principales problemas que posee este sector es la incapacidad de acondicionar las materias primas de forma correcta para lograr una mejor conservación postcosecha. Por este motivo, en la época estival alrededor del 50% de la producción se desecha por mal acondicionamiento y temperaturas elevadas durante el almacenamiento.

No debemos olvidar tampoco la cría de distintos animales de granja realizada en estos municipios la cual, si bien tiene como principal objetivo el autoconsumo, en gran parte de los casos, por necesidad económica, debe ser comercializada.

Esto genera un problema importante por el riesgo de intoxicación por alimentos que representan para la comunidad este grupo de productos; dado que no se cumple con las condiciones mínimas necesarias para una correcta faena.

b) Elaboración y almacenamiento de los alimentos

Por lo general, este grupo de emprendedores elaboran sus productos con la mejor voluntad pero sin conocer los requisitos técnicos y controles mínimos necesarios para poder procesar los alimentos en forma segura y minimizar los riesgos de pérdida de la inocuidad de los alimentos.

La mayoría carece de los controles que se deben realizar en las distintas etapas del proceso de elaboración de alimentos, no sólo por falta de recursos económicos sino también por falta de capacitación de los emprendedores.

El emprendedor deberá comprender que si bien su proceso de elaboración es "casero" o "artesanal", está elaborando alimentos y corresponde tener un grado de "profesionalidad" suficiente para no provocar una intoxicación.

Otra dificultad que enfrentan los pequeños emprendedores en el rubro de alimentos es el ingreso a un mercado de comercialización formal debido a los requisitos exigidos para la habilitación del sector de elaboración.

Los requisitos que debe cumplir un pequeño emprendimiento, son los mismos que se piden a una gran empresa industrializada (y la realidad es que generalmente estos emprendedores elaboran en la cocina de su casa).

Como el emprendedor conoce de su limitación para habilitar el lugar de elaboración, generalmente trabaja de forma clandestina, no informando de su actividad a ninguna autoridad, operando en condiciones que no pueden ser controladas por bromatología (ya que no pueden inspeccionar lugares de elaboración en viviendas particulares).

Si tenemos en cuenta que estos alimentos se elaboran muchas veces con escasos recursos, sin controles ni capacitación de los emprendedores y sin controles por parte del estado, es lógico que se presenten problemas de inocuidad con los alimentos producidos, originando distintas Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Por otra parte, debe considerarse que la oficina de bromatología de cada uno de estos municipios (donde generalmente trabaja una sola persona) no tiene laboratorios para analizar y determinar si estos alimentos son inocuos, ni los elementos necesarios para llevar adelante la capacitación y asistencia que necesitan estos productores.

c) Comercialización de sus productos

Llegada la etapa de la comercialización estos emprendedores se enfrentan a la imposibilidad de operar en el ámbito formal. Al no tener la habilitación del lugar de elaboración, no pueden inscribir sus productos y por lo tanto no pueden comercializarlos en el mismo ámbito, como lo hacen las industrias.

Sólo algunos municipios poseen un espacio (feria) donde se pueden agrupar estos emprendedores, pero sólo pueden vender sus productos en este lugar el día que la feria se realiza.

En estas condiciones el mercado para la comercialización de los alimentos tiende a agotarse con mucha facilidad, ya que es muy limitado.

Son el eslabón más débil de la cadena comercial, ya que no se encuentran dentro del marco legal correspondiente. Y ante cualquier denuncia o reclamo de un consumidor no tienen herramientas para su defensa.

PROPUESTA

Para llevar a cabo este proyecto nos planteamos las siguientes acciones:

- Realizar un registro de pequeñas unidades productivas, con su correspondiente identificación.
- Establecer los rubros de alimentos producidos que entran dentro de este proyecto, analizando el riesgo de cada alimento, materia prima utilizada y requisitos edilicios necesarios.
- Armar la secuencia de pasos y actividades que debe realizar el emprendedor para poder acceder al certificado de habilitación y permiso de comercialización en las ferias de los municipios.
- Convocar a los municipios interesados en participar del proyecto
- Sensibilizar a los microemprendedores sobre la importancia de la elaboración de alimentos inocuos y la posibilidad de poder vender en un mercado formal.
- Realizar reuniones de trabajo en el centro INTI-Mar del Plata convocando a representantes de cada municipio a participar y llevar adelante el proyecto.
- Trabajar en forma paralela la creación de las ordenanzas de habilitación de estos sectores y de la feria de estas pequeñas unidades productivas.
- Detallar y asignar las responsabilidades de los distintos integrantes del grupo de trabajo:
 - Bromatologías: Llevar adelante los controles y habilitaciones de estos lugares. Realizar el registro de emprendedores. Convocar a los emprendedores
 - Secretaría de producción: Crear el espacio de la feria para la comercialización de los productos. Convocar a los emprendedores.
 - Poder ejecutivo: Tomar la responsabilidad que las ordenanzas se aprueben y se cumplan en el municipio. Brindar el apoyo necesario.
 - INTI: Realizar convocatorias a los municipios. Colaborar y asistir en temas técnicos que solicite el municipio. Realizar las capacitaciones y asistencia técnica a los microemprendedores. Determinar qué análisis se necesitan para autorizar al emprendedor a que participe de la feria y realizarlos por primera vez. Acompañar a que cada emprendedor realice los protocolos de elaboración de sus productos para estandarizar los procesos.

RESULTADOS

Para llevar adelante el proyecto se convocaron a los siguientes municipios:

Ayacucho - Azul - Bahía Blanca - Balcarce - Benito Juárez - General Alvarado - General Madariaga - Gonzales Chaves - La Costa - Lobería - Maipú - Mar del Plata - Mar Chiquita - Necochea - Olavarría - Pinamar - Rauch - San Cayetano - Tandil - Tres Arroyos - Villa Gesell

De los cuales actualmente participan del proyecto los siguientes municipios:

Bahía Blanca - Balcarce - Benito Juárez - Gral. Alvarado - Gral. Madariaga - Gonzales Chaves - Lobería - Olavarría - Necochea - San Cayetano - Tres Arroyos

Se realizaron las reuniones de trabajo correspondientes para formular las ordenanzas de acuerdo al programa de trabajo pautado, dividiendo a los municipios en dos grupos de trabajo en los que se realizó intercambio de información y propuestas entre las distintas instituciones, y luego de trabajar en el consenso se logró tener el modelo de ordenanza unificado con el acuerdo de las distintas áreas de los municipios que han participado (Bromatología, Producción, y Desarrollo Social). Se desarrollaron distintas herramientas de trabajo un sitio en intranet donde accedemos quienes participamos en el proyecto para compartir información y realizar distintos intercambios. Actualmente las ordenanzas se encuentran en proceso de aprobación. El paso siguiente será comenzar con las capacitaciones a los emprendedores de los distintos municipios.