

Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (P.U.P.A)

El Municipio de La Plata (MLP) reglamentó una ordenanza que posibilita la habilitación de las cocinas familiares.

El 22 de octubre el Municipio de La Plata reglamentó la Ordenanza N° 11.284 aprobada por el Concejo Deliberante el 30 de junio de 2015, la misma posibilita la habilitación de las cocinas familiares regulando la actividad de microemprendimientos de tipo familiar, individual o de forma asociativa, dedicados a la elaboración de productos alimenticios para la comercialización local, las cuales serán denominadas P.U.P.A. (Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias).

El órgano de aplicación será la Dirección de Bromatología de la MLP y la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales junto con otras unidades académicas de la UNLP acompañaran en los procesos de auditoría y asistencia técnica que demande la implementación del nuevo sistema de control de inocuidad de alimentos, basado en la capacitación permanente de los elaboradores, desarrollo de talleres para la construcción colectiva del conocimiento e intercambio de saberes y experiencias.



Su principal objetivo es garantizar condiciones bromatológicas adecuadas en el espacio físico donde se producen los alimentos, otorgándoles habilitación municipal siempre que reúnan los requisitos contemplados por la misma.

Los alimentos que contempla son de bajo riesgo entre ellos frutas secas, manufacturas de origen vegetal, escabeches, salsas y encurtidos; en cuyos procesos productivos la Carrera de Ingeniería Agronómica desarrolla competencias para intervenir.

Desde la Prosecretaría de Extensión para Productores Familiares de nuestra Facultad, se considera que este es un logro que da respuesta a una problemática histórica de los elaboradores a pequeña escala, brindando una herramienta que posibilita el acceso a nuevos mercados a los productores y genera confianza en los consumidores.

Auditoría de Pequeña Unidad Productora de Alimentos (P.U.P.A.) en Arana

El día 10 de diciembre de 2015 se realizó una visita a la cocina domiciliar de la productora de alimentos María Isabel Caroscio ubicada en calle 643 y 20 de la localidad de Arana. Su actividad consiste en el cultivo y secado de plantas aromáticas y producción de hortalizas para consumo.

Al momento de la visita la productora contaba con la presentación y aprobación de la documentación técnico-administrativa establecida por el Decreto Reglamentario ante la oficina de Bromatología Municipal, autoridad de aplicación de la Ordenanza vigente N° 11.284/15 - Decreto Reglamentario N° 1834/15.

El equipo que realizó la auditoría estuvo compuesto por:

Auditor Municipal de Bromatología: Fernando Parodi.

Audidores de la Facultad de Ciencias Veterinarias: Andrea Migling y Mauro Ayardi.

Audidores de Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales: Ing. Agr. Gabriela Bello y Ramiro Taladriz.

Coordinador del Proyecto P.U.P.A.: Méd. Vet. Jorge Taylor.

Los auditores son estudiantes de las Facultades de Ciencias Agrarias y Forestales, de Ciencias Veterinarias y del último año de las carreras. Participaron desde el rol de asesor/consultor bajo la tutoría de un profesional, tal como lo establece la UNLP.

Estudiantes y profesionales desarrollaron la auditoría completando el listado de verificación, consignando datos y evaluando las condiciones de infraestructura edilicia, de proceso, de limpieza y desinfección, manejo integrado de plagas, rotulación, registros y procedimientos.

Las especies aromáticas cultivadas por la productora son: orégano, melisa, menta e hinojo. Las mismas se cosechan y someten a un proceso de deshidratación en la cocina domiciliaria para luego fraccionarlas y acondicionarlas para su venta en la feria de Parque Saavedra de la Ciudad de La Plata. La deshidratación se realiza al aire sin modificar las condiciones ambientales, en bateas de plástico perfectamente limpias y protegidas por un tul. Todo el proceso ocurre en el interior de la cocina haciendo circular naturalmente el aire a través de las aberturas protegidas por mosquitero.

Las hortalizas las cultiva para su propio consumo y eventual venta de excedentes.

Durante la auditoría se observó el cumplimiento de los requisitos mínimos para la correcta obtención de los productos en cada uno de los aspectos mencionados. Se acompañó el procedimiento de recolección, lavado y secado de hojas de la especie aromática Melisa. Se dieron recomendaciones para evitar el posible pardeamiento.

Además se complementaron las acciones con toma de muestras de alimentos, y agua para su análisis físico-químico y bacteriológico en laboratorios de la Facultad de Ciencias Exactas.

Ing. Agr. Laura Terminiello
Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales