



# Agroindustria en el marco de la horticultura familiar.

La producción de conservas y dulces como fuente de alimento e ingresos.

## **i** Información general

### **Síntesis**

La producción obtenida en las huertas familiares tiene gran importancia en la economía social ya que provee de alimentos para la familia y constituye una fuente de ingreso. La misma está sujeta a los factores estacionales y de mercado comunes a la horticultura en general y otros particulares de la escala de producción. El horticultor familiar procesa sus productos primarios como una alternativa que agrega valor y disminuye las pérdidas inherentes a la alta perecibilidad de sus producciones. Las formas de elaborar estos productos son diversas, responden a distintas culturas y concepciones sobre la calidad. Para ingresar legalmente en el mercado los productos, los procesos y los establecimientos deben reunir requisitos constituidos en normas. La normativa actual ha comenzado a contemplar a esta escala de producción estableciendo exigencias en el plano higiénico sanitario y edilicio para distintos tipos de alimentos. En este proyecto la universidad como organismo del estado se propone acercarse al productor y sus organizaciones para acompañar el proceso de consolidación de estas formas de producción responsable y de creciente integración a un mercado formal.

### **Convocatoria**

Convocatoria 2015

### **Palabras Clave**

**Línea temática**

Producción

---

**Unidad ejecutora**

Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales

---

**Facultades y/o colegios  
participantes**

Facultad de Ciencias Exactas

Facultad de Trabajo Social

---

### **Destinatarios**

- Emprendedores de la economía social y solidaria que producen alimentos en pequeñas unidades de elaboración y han recibido el curso de manipulación de alimentos brindado por el RENATEA,
  - Pequeños Productores del predio de Villa Arguello (Berisso) que poseen un emprendimiento comunitario de elaboración de conservas y dulces
  - Productores del grupo de tomate platense que realizan elaboraciones de dulces, salsas y triturado a partir del tomate
  - Productores que conforman grupos de Cambio Rural II valor agregado en origen, pertenecientes a la cooperativa Unión de productores familiares que nuclea a productores y productoras hortícolas, asentadas en el Gran La Plata (Los Hornos, Etcheverry, Olmos, Abasto, El Peligro)
- 

### **Localización geográfica**

Zona del Gran La Plata (Los Hornos, Etcheverry, Olmos, Abasto, El Peligro, Colonia Urquiza) y Berisso

---

### **Centros Comunitarios de Extensión Universitaria**

---

### **Cantidad aproximada de destinatarios directos**

0

---

### **Cantidad aproximada de destinatarios indirectos**

0

---

## ☰ Detalles

---

### **Justificación**

Los productores familiares son actores relevantes de la producción de alimentos en una economía social emergente. La Universidad como institución del estado puede actuar como agente de articulación entre los productores, sus organizaciones y los consumidores acompañando los procesos. La producción familiar del cinturón verde platense se caracteriza por una compleja dinámica ya que conjuga la inestabilidad en la tenencia de la tierra, un paquete tecnológico que no se ajusta a sus verdaderas necesidades y una limitada asistencia técnica que no responde a su vez, a sus posibilidades tanto económicas como tecnológicas. Además la comercialización de hortalizas debe responder a la alta perecibilidad y a la imposibilidad de almacenamiento y conservación por la desfavorable relación costo-beneficio. Asimismo los productores se mueven en un mercado generalmente saturado (Benencia y Cattaneo, 1989), con una alta elasticidad precio respecto a su producción (García y Mierez, 2007) y cuyos valores inestables e imprevisibles se modifican entre los años, durante el año, diariamente y entre mercados. Buscando alternativas que reviertan esta situación, los horticultores familiares realizan elaboraciones artesanales, constituyendo esta una forma de agregar valor a la producción primaria. Las maneras de transformar la materia prima son variadas entre los productores obedeciendo a diversos modos, costumbres y tradiciones. Estas formas de producir no necesariamente incluyen tratamientos que aseguren la inocuidad de los productos finales. Por este motivo y por otras cuestiones relacionadas con los lugares de elaboración, dichas producciones no pueden enmarcarse en las normativas que existían hasta el presente referidas a la producción y comercialización de productos agroindustriales. Actualmente la normativa está contemplado este estrato de la producción, prueba de esto es la promulgación del artículo 154 tris del Código Alimentario Argentino que contempla para cada caso, los requisitos higiénicos sanitarios, las buenas prácticas en el proceso de elaboración y las condiciones de infraestructura edilicia que deberán cumplir para ser autorizados, acorde a su escala de producción y a las matrices de los productos que se elaboran.

Frente a esta situación es necesario aportar herramientas que favorezcan la comprensión, discusión y adopción de prácticas tendientes a la inclusión en este sistema legal. El estímulo debe estar centrado en la seguridad y la garantía de inocuidad de los alimentos producidos. Este proyecto persigue la generación de espacios participativos para que los destinatarios puedan acceder a estas herramientas a partir del reconocimiento de sus posibilidades y sus limitaciones reales.

---

### **Objetivo General**

-Promover la consolidación de unidades de producción hortícola familiar que dan valor a su producción mediante procesos de agroindustria artesanal.

---

## Objetivos Específicos

- -Generar un espacio de construcción participativa que favorezca la inclusión de los productos de la agroindustria familiar en el sistema de comercialización vigente. - Fomentar el trabajo cooperativo para mejorar la calidad de los alimentos elaborados. - Incrementar los ingresos de las agroindustrias familiares promoviendo su participación en los circuitos cortos de comercialización y la venta conjunta. -Promover la diversificación de los productos adaptada a la variación estacional de la oferta y como estrategia para obtener un mayor poder de negociación. -Impulsar la discusión en pos de la creación de una marca colectiva .

---

## Resultados Esperados

- Emprendedores y productores familiares capacitados en manipulación y elaboración de alimentos.
- Desarrollo y convalidación de los protocolos de las distintas elaboraciones contempladas en las actividades .
- Diversificación de la oferta de productos derivados de la transformación artesanal de hortalizas.
- Acceso a nuevos circuitos de comercialización.
- Estudiantes formados para abordar en conjunto con los destinatarios aspectos relacionados con la agroindustria artesanal.
- Intercambio de saberes que beneficia a todos los integrantes del Proyecto.
- Cartillas y folletos de divulgación.
- Jornadas de difusión.

---

## Indicadores de progreso y logro

Indicadores de progreso y logro:

Jornadas de capacitación en manipulación:

- Realización de 4 jornadas: muy positivo
- Realización de entre 2 y 4 jornadas: positivo
- Realización de menos de 2 jornadas: negativo.

Talleres participativos para elaboración de protocolos:

- Realización de más de 4 talleres participativos: muy positivo.
- Realización de entre 2 y 4 talleres participativos: positivo.
- Realización de menos de 2 talleres participativos: negativo.

Jornadas de trabajo asociada a los talleres:

- Concreción de más de 5 jornadas: muy positivo .
- Concreción de entre 3 y 5 jornadas: positivo.
- Concreción de menos de 3 jornadas: negativo.

Protocolos:

- Confección de al menos 5 protocolos: muy positivo.
- Confección de entre 3 y 5 protocolos: positivo.
- Menos de 3 protocolos: negativo.

Materiales de difusión:

- Elaboración de más de 3 materiales de difusión: muy positivo.
- Elaboración de 3 materiales de difusión: positivo.
- Elaboración de menos de 3 materiales de difusión: negativo.

Reuniones periódicas de evaluación:

- Realización de más de 3 reuniones: muy positivo.
- Realización de 2 a 3 reuniones : positivo.
- Realización de menos de 3 reuniones: negativo.

Asistencia a Reuniones:

- Más del 70% de los convocados: muy positivo.
- Entre el 50 y 70% de los convocados: positivo.
- Menos del 50% de los convocados: negativo.

Diversificación de los productos elaborados:

- 3 productos nuevos: muy positivo.
- 1-2 productos nuevos: positivo.
- Ningún producto nuevo: negativo.

-

---

## **Metodología**

Para el desarrollo de la presente propuesta se utilizarán pautas de metodología participativa. En las reuniones iniciales diagnósticas se partirá de los conocimientos que poseen los productores en cuanto a manipulación y elaboración de alimentos. Estos conocimientos incluyen fundamentos teóricos, aspectos prácticos, reconocidos como "saber hacer" y un conjunto de supuestos acerca de la seguridad de los alimentos elaborados. Se favorecerá la comunicación oral de los participantes para la puesta en común de estos conocimientos. La intervención del equipo tenderá a organizar y a transformar la expresión de inquietudes o preocupaciones en preguntas constructivas que ayuden a la formulación de problemas tratables (Roberto Citadini 2007). En las jornadas de capacitación se trabajará con los problemas revelados puntualizando en los aspectos más importantes de la manipulación que serán pilares para la construcción de los protocolos de elaboración. En talleres participativos se construirán los protocolos para tres tipos de productos elaborados a partir materia prima hortícola todos de bajo riesgo microbiológico. Siguiendo una secuencia de construcción de protocolo y elaboración según el mismo, se realizarán jornadas de elaboración de cada uno de

los productos definidos poniendo a prueba dichos protocolos. En forma permanente se sistematizarán los alcances y logros de cada una de las actividades para poder evaluar el proceso y realizar los ajustes que fueran necesarios. La evaluación se realizará en cada una de las etapas participando en ella todos los actores del proyecto.

---

## **Actividades**

- 14. ACTIVIDADES Reuniones iniciales diagnósticas. Jornadas de capacitación en manipulación y elaboración de alimentos. Talleres participativos para el desarrollo de protocolos de elaboración de conservas y/o escabeches de origen vegetal. Jornada de trabajo colectiva para verificar y ajustar los protocolos. Talleres participativos para el desarrollo de protocolos de elaboración de triturado, puré, salsa, y concentrado de tomate. Jornada de trabajo colectiva para verificar y ajustar los protocolo. Talleres participativos para el desarrollo de protocolos de elaboración de dulces, mermeladas y jaleas de frutas y hortalizas. Jornada de trabajo colectiva para verificar y ajustar los protocolo. Análisis físico - químico y microbiológico de la materia prima. Análisis físico - químico y microbiológico de los productos elaborados. Discusión y análisis de los resultados de laboratorio. Jornadas de capacitación en la temática de marcas colectivas y garantía solidaria. Relevamiento de canales de comercialización alternativos. Elaboración de cartillas y folletos que sinteticen los contenidos abordados en los talleres y jornadas de trabajo. Sistematización de las actividades realizadas tanto en taller como en las jornadas de trabajo. Reuniones periódicas del grupo de trabajo para evaluar la marcha del Proyecto. Jornada de evaluación final conjunta entre productores, técnicos y estudiantes.
-

## Cronograma

Actividades	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
Diagnostico y planificación de actividades.	X	X										
Jornadas de capacitación en manipulación.		X	X									
Jornadas de capacitación en marcas colectivas y garantía solidara				X	X							
Talleres de elaboración de protocolos,.					X	X	X	X				
Análisis físico - químico y microbiológico de la materia prima.						X	X	X	X	X		
Jornadas de elaboración						X	X	X	X	X		
Análisis físico - químico y microbiológico de los productos elaborados.						X	X	X	X	X		
Relevamiento de canales de comercialización alternativos				X	X					X	X	
Sistematización	X	X	x	x	x	X	X	X	X	X	X	X
Evaluación				X				X				X

## **Bibliografía**

- Benencia, R. y Cattaneo, C. (1989) "La crisis de sobreproducción en el área hortícola bonaerense: causas, consecuencias y estrategias adoptadas para paliar sus efectos". Cátedra de Extensión y Sociología Rural, Facultad de Agronomía (UBA). Buenos Aires.
- Codex Alimentarius (2º Edición, revisada, 1995). Volumen 1 B. Requisitos generales. (Higiene de los Alimentos) 243pp.
- Código Alimentario Argentino 2006. Marzocchi Ediciones.1800 pp.
- Cortadi. Clara A (2008) Manual de conservas Caseras. Agencia de Extensión Rural Lujan de Cuyo. Mendoza.
- De Michelis, Antonio. (2006) Elaboración y conservación de frutas y hortalizas. Ed. Hemisferio Sur. Bs. As.
- García, M. y Mierez L. (2007) "Precios hortícolas. ¿Simplemente un problema climático?". Boletín Hortícola de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (UNLP) - UEEA INTA Gran Buenos Aires y Ministerio de Asuntos Agrarios (Prov. de Buenos Aires). Año 12 N°37 (2º etapa) Diciembre de 2007. Pp 8-15.
- González, Edgardo (2010) Normativa Vinculada a los Procesos de Producción y Comercialización de la Agricultura Familiar Urbana y Periurbana. IPAF Región Pampeana.CIPAF.EEA Area Metropolitana de Buenos Aires.
- Guía para las Buenas prácticas de manufactura y manual de análisis de riesgos y puntos críticos de control. 1997. Publicación auspiciada por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Nación. 112 pp.
- Reglamento Técnico de MERCOSUR sobre condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Elaboración para establecimientos elaboradores, industrializadores de alimentos. MERCOSUR/GMS/Res. N° 80/96. 8 pp.
- Ricardo Lucio A. (1992) La construcción del saber y del saber hacer. Revista Educación y Pedagogía. ISSN 0121-7593. Universidad de Antioquia - Facultad de Educación.
- Roberto Citadini (2007) Preocupaciones, problemas y proyectos. Pautas para la construcción participativa de proyectos. Pág. 4.

---

## **Sostenibilidad/Replicabilidad**

Las conformación del equipo extensionistas caracterizada por su amplia experiencia en los proceso de transformación de la materia prima y en el trabajo con grupos de productores y los vínculos institucionales entre los mismos hacen que este proyecto pueda sostenerse y profundizarse en el tiempo. El empoderamiento de los diferentes actores, la consolidación del



equipo y el fortalecimiento de la articulación entre los distintos grupos que trabajan en el territorio posibilitaran que el Proyecto sea, replicable a otros grupos u otras áreas con características similares.

---

### **Autoevaluación**

Los méritos del Proyecto son:

- Intervenir en un contexto legal favorable (artículo 154 tris del C.A.A de reciente promulgación; Ordenanza aprobada en el municipio de La Plata sobre la creación del Registro de Pequeñas Unidades Productoras de Alimentos ) abordando una problemática histórica de los elaboradores a pequeña escala.
- Involucrar a los destinatarios en la generación de prácticas de elaboración que favorezcan la seguridad e inocuidad, facilitando de esta forma la apropiación de las mismas.

## Participantes

<b>Nombre completo</b>	<b>Unidad académica</b>
Bello, Gabriela Ruth (DIRECTOR)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Jefe de Trabajos Prácticos)
Terminiello, Laura Adriana (CO-DIRECTOR)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Jefe de Trabajos Prácticos)
Diosma, Gabriela (COORDINADOR)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Jefe de Trabajos Prácticos)
Obregon, Martin Fabian (COORDINADOR)	Facultad de Trabajo Social (Auxiliar)
Piermaria, Judith Araceli (COORDINADOR)	Facultad de Ciencias Exactas (Jefe de Trabajos Prácticos)
Taladriz, Ramiro (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Alumno)
Rodoni, Luis Maria (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Auxiliar)
Gelosi, Vanesa Cintia Gisele (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Alumno)
Romero, Maria De Los Angeles (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Jefe de Trabajos Prácticos)
Miceli, Elisa C (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Profesor)
Vicente, Ariel Roberto (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Profesor)
Lara, Jorge Daniel (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Jefe de Trabajos Prácticos)
Cordoba, Jose Luis (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Alumno)
Fernandez, Ana Manuela (PARTICIPANTE)	Facultad de Trabajo Social (Alumno)
Lemoine, Maria Laura (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Auxiliar)
Ortiz, Cristian Matias (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Jefe de Trabajos Prácticos)

<b>Nombre completo</b>	<b>Unidad académica</b>
Taxer, Dorys Jaqueline (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Alumno)
Calandrelli, Augusto (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Alumno)
Ciocchini, Florencia Indira (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Graduado)
Hernandez, Diego Martin (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Alumno)
Vela, Maria Eugenia (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Otra)
Alonso, Arantxa Soledad (PARTICIPANTE)	Facultad de Trabajo Social (Alumno)
Ambort, María Eugenia (PARTICIPANTE)	Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación (Alumno)
Herrera Martínez, Jéscica Constanza (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Alumno)
Gallo, Juan Manuel (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Alumno)
Fauret, Sebastian (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Alumno)

## Organizaciones

<b>Nombre</b>	<b>Ciudad, Dpto, Pcia</b>	<b>Tipo de organización</b>	<b>Nombre y cargo del representante</b>
DIRECCIÓN DE SANIDAD VEGETAL. MINISTERIO DE ASUNTOS AGRARIOS. PCIA. DE BUENOS AIRES	La Plata, Buenos Aires	Organismo gubernamental provincial	Ing. Agr. Gustavo Calvanese, Director de Sanidad Vegetal (MAA) Pcia. de Buenos Aires
RENATEA DELEGACIÓN BUENOS AIRES	La Plata, Buenos Aires	Organismo gubernamental nacional	Vet. Pablo Diotto, Delegado de Bs. As.
CENTRO DE GRADUADOS DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y FORESTALES	La Plata, Buenos Aires	Asociaciones profesionales	Dra. Griselda Sánchez Vallduví, Presidenta
GRUPO DE PRODUCTORES DE TOMATE PLATENSE	La Plata, Buenos Aires	Asociación	Susana Parrillo., Productora
UNIÓN DE PRODUCTORES FAMILIARES	La Plata, Buenos Aires	Cooperativa	Ing. Agr. Manuel Bertoldi, Secretario
INTA EEA AMBA UCT SUR	Sourigues, Carlos ,ap., Barazategui, Buenos Aires	Organismo gubernamental nacional	Ing. Agr. Carlos Pineda, Director
PREDIO 6 DE AGOSTO VILLA ARGÜELLO,	Berisso, Buenos Aires	Centro de integración comunitaria(CIC)	Maria Eugenia Vela, Prosecretaria de Desarrollo Comunitaria y Social