



"Sumando valor a la horticultura familiar". Parte III

Apropiación de herramientas para el agregado de valor.

i Información general

Síntesis

Esta propuesta plantea dar continuidad al trabajo realizado en los años 2017 y 2018 en el marco de los proyectos aprobados y subsidiados en sus respectivas convocatorias por la UNLP. Con el propósito de fortalecer las unidades productivas familiares se propondrán nuevas acciones de capacitación y acompañamiento en el agregado de valor de los productos obtenidos por los integrantes de la Cooperativa de la Costa de Berisso, el grupo de pequeños productores de Villa Arguello ; el Movimiento de Pequeños Productores (MPP) y la Cooperativa Moto Méndez la localidad de Abasto y el grupo del Tomate Platense. Se pretende poner en funcionamiento la sala de elaboración comunitaria perteneciente al Movimiento de Pequeños Productores de la localidad de Abasto (actualmente finalizando el proceso de construcción) como así también acompañar en el funcionamiento de las ya existentes. Las acciones propuestas persisten en el abordaje de la problemática que representa el procesamiento de la producción hortícola familiar como estrategia creciente para mejorar la presencia en el mercado y el agregado de valor, cuyas prácticas se realizan en las unidades productivas, con limitada disponibilidad de infraestructura pero a partir de valiosos conocimientos adquiridos por tradición o práctica.

Convocatoria

Convocatoria Ordinaria 2018

Palabras Clave

Cinturón Hortícola

Valor Agregado

Línea temática

PRODUCCIÓN, ECONOMÍA SOCIAL Y SOLIDARIA

Unidad ejecutoraFacultad de Ciencias Agrarias y Forestales

**Facultades y/o colegios
participantes**Facultad de Ciencias Exactas

Destinatarios

- Productores pertenecientes al Movimiento de Pequeños Productores y Productoras (MPP). Es una organización compuesta por familias productoras de hortalizas en la región de La Plata caracterizada por poseer superficies menores a dos hectáreas, acceder a la tierra vía arrendamiento, aportar mayoritariamente trabajo familiar y tener una producción variada. Hace dos años a través de Pro-Huerta han logrado conseguir equipamiento para instalar una sala de elaboración y actualmente están terminando de construirla para instalar los equipos en un corto plazo.
 - Productores de la Cooperativa Moto Méndez, organización creada en 2012 y compuesta por productores hortícolas familiares de las zonas de Olmos, Abasto y Etcheverry.
 - Productores del Mercado de la Rivera de Berisso. Esta organización está compuesta por productores hortícolas y elaboradores en la zona de Berisso. Además de hortalizas cultivan frutales a muy pequeña escala procesando la mayor parte de esta producción. Los productos obtenidos son comercializados en el mercado de la Ribera.
 - Pequeños Productores del predio de Villa Arguello (Berisso) que poseen un emprendimiento comunitario de elaboración de conservas y dulces. El grupo está conformado por cinco mujeres que llevan adelante la producción primaria y el procesamiento de dicha producción.
 - Productores del Grupo de Productores del Tomate Platense quienes cultivan y procesan esta hortaliza típica local.
-

Localización geográfica

El proyecto se desarrollará en dos zonas del Gran La Plata, Lisandro Olmos y Abasto como así también en la zona de Berisso (zona rural y Villa Arguello)
Berisso:

Centros Comunitarios de Extensión Universitaria

Cantidad aproximada de destinatarios directos

200

Cantidad aproximada de destinatarios indirectos

300

☰ Detalles

Justificación

Los productores familiares son actores relevantes de la producción de alimentos en una economía social emergente donde la Universidad como institución del estado debe actuar facilitando la articulación entre ellos, sus organizaciones y los consumidores, acompañando los procesos de producción y comercialización. La producción familiar 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 asistencia técnica limitada que no responde a sus posibilidades económicas y tecnológicas. En cuanto a la producción de hortalizas, la alta perecibilidad de las mismas y la imposibilidad de almacenamiento, sumado a un mercado altamente inestable, dificulta la estabilidad de los ingresos de las familias y su permanencia en el sector

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) cuyos valores inestables e imprevisibles se modifican en el tiempo. Buscando alternativas que mitiguen esta situación, los horticultores familiares se están volcando, en los últimos tiempos al procesamiento de su producción primaria, como forma de agregado de valor. Las maneras de transformar la materia prima son variadas dependiendo de costumbres, tradiciones, y experiencias previas y no necesariamente incluyen tratamientos que aseguren la inocuidad de los productos finales.

Por otro lado, recientemente se incorporaron a la legislación normativas que apoyan la inserción de este sector en circuitos cortos de comercialización. Es el caso de la Ordenanza 11284 de la Municipalidad de La Plata, que regula la actividad de microemprendimientos del sector alimenticio de tipo familiar, individual o asociativo, denominados PUPA (Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias), con el objetivo de facilitar, en condiciones bromatológicas aptas, el desarrollo de pequeñas agroindustrias habilitadas. A nivel nacional, está en proceso de incorporación el Artículo 154 quater al Código Alimentario Argentino según el cual podrán habilitarse establecimientos que elaboran y/o comercializan alimentos a partir de la actividad agropecuaria de bajo volumen de producción.

Estas instancias, que promueven y facilitan el desarrollo de emprendimientos de producción de alimentos a pequeña escala, son la base de esta propuesta, que busca promover la mejora en sus producciones así como facilitar su comercialización y favorecer la adaptación a la normativa vigente, dando garantía de inocuidad de los alimentos producidos, a través de la generación de espacios participativos de capacitación y formación.

Objetivo General

Promover el fortalecimiento de unidades de producción hortícola familiar que agregan valor a su producción en procesos de agroindustria artesanal, atendiendo particularmente a la inocuidad, la mejora en la calidad y sostenibilidad de la producción.

Objetivos Específicos

- Capacitar en la manipulación y procesamiento de alimentos, para la inclusión de los productos de la agroindustria familiar en el sistema de comercialización vigente. - Trabajar en la construcción de protocolos de elaboración, con un enfoque participativo - Desarrollar la diversificación de los productos, adaptada a la variación estacional de la oferta y como estrategia para obtener un mayor poder de negociación. -Adecuar y evaluar el funcionamiento de las salas de elaboración comunitaria -Adaptar los métodos de análisis químico para realizar el control de los puntos críticos del proceso de elaboración desde la materia prima hasta la obtención del producto final. -Capacitar a los técnicos y productores en el uso y mantenimiento de los laboratorios de los lugares de producción. -Analizar la venta de estas producciones en circuitos cortos. -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, en el marco de las normativas vigentes
- Obtención de protocolos para 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 beneficie a todos los integrantes del Proyecto.
- Salas de elaboración comunitaria en funcionamiento bajo la reglamentación vigente.
- Laboratorios de controles básicos instalados en forma compatible con los ámbitos de elaboración.
- Productores familiares capacitados para realizar las determinaciones básicas de laboratorio (medidas de pH, % sólidos, ácidos orgánicos, etc)

Indicadores de progreso y logro

- Al menos 2 jornadas de capacitación en manipulación de alimentos.
- Al menos dos salas de elaboración en funcionamiento
- Al menos 5 personas capacitadas para realizar los análisis de laboratorio en la sala de producción.
- Al menos cuatro técnicas de laboratorio puestas a punto, con su protocolo de trabajo y el material de vidrio necesario para realizar los análisis.
- Confeción de al menos 5 protocolos de elaboración.

Elaboración de al menos 3 materiales de difusión.
Realización de al menos 2 reuniones de evaluación
Asistencia a los encuentros de al menos el 50% de los convocados
Elaboración de al menos 2 productos nuevos.

Metodología

Para el desarrollo de la presente propuesta se utilizarán pautas de metodología participativa. En las reuniones iniciales diagnósticas se indagará en 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 productos elaborados. Se favorecerá la comunicación de estos conocimientos y su puesta en común dando lugar al planteo de interrogantes. La intervención del equipo tenderá a organizar y 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 de elaboración para tres tipos de productos de materia prima hortícola, todos de bajo riesgo microbiológico. Siguiendo una secuencia de construcción de protocolo seguida de la elaboración según el mismo, se realizarán jornadas de elaboración de cada uno de los productos definidos poniendo a prueba dichos protocolos. Paralelamente y acompañando este proceso se trabajará junto con los productores la propuesta de instalación de un laboratorio de análisis básicos que permitan controlar puntos críticos del proceso de elaboración y se capacitará a los mismos productores para la realización de análisis físico- químicos sencillos.

Esta capacitación tendrá una modalidad teórico-práctica, en la que se utilizará material didáctico adecuado para introducir conceptos básicos de química (nociones elementales de bioseguridad en el laboratorio, identificación de reactivos peligrosos y sus cuidados, concepto de pH y de contenido de ácidos, significado de % sólidos y fundamento del refractómetro, uso de material de vidrio volumétrico). Se realizarán jornadas de trabajo en el laboratorio para adquirir habilidades en el uso del material de vidrio y en la realización de los protocolos de medida de acidez (volumetría ácido-base), pH (uso y calibración de peachímetro, uso de tiras reactivas) y % de sólidos solubles (uso y calibración del refractómetro).

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

- Reuniones iniciales diagnósticas.

- Jornadas de capacitación en manipulación y elaboración de alimentos
 - Planificación y ejecución de mejoras para adaptar las salas de elaboración y los lugares de procesamiento familiares a las normativas vigentes
 - Talleres participativos para el desarrollo de protocolos y elaboración de tres grupos de productos de origen vegetal; escabeches; conservas de tomate (triturado, puré, salsa, y concentrado); confituras (dulces, mermeladas y jaleas) de frutas y hortalizas.
 - Desarrollo de protocolos y elaboración de productos incorporando materias primas disponibles pero no utilizadas habitualmente
 - Instalación de laboratorios complementarios para que los productores familiares tengan las herramientas básicas para realizar el control durante el proceso de elaboración de productos y el control de calidad del producto final obtenido
 - Jornada de capacitación en el manejo adecuado del instrumental de laboratorio y en la metodología implementada
 - Desarrollo de un “kit artesanal” para controlar la calidad del agua que utilizan para las producciones artesanales. (incluyendo el diseño de un kit para evaluar nitritos)
 - Relevamiento de canales de comercialización alternativos
 - Elaboración de cartillas, folletos que sinteticen los contenidos abordados en los talleres y jornadas de trabajo.
 - Reuniones periódicas del grupo de trabajo para evaluar la marcha del Proyecto.
 - Sistematización de las actividades realizadas tanto en taller como en las jornadas de trabajo
 - Jornada de evaluación final conjunta entre productores
-

Cronograma

Actividad	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Diagnóstico y planificación	X	X										
Jornadas de capacitación en manipulación de alimentos.		X	X	X								
Talleres de construcción de protocolos y elaboración según los mismos.			X	X	X	X	X	X	X	X		
Instalación de laboratorios complementarios.						X	X	X	X	X	X	
Planificación y ejecución de mejoras en las salas de elaboración y los lugares de procesamiento.			X	X	X	X	X	X				
Jornada de capacitación en el manejo adecuado del laboratorio y métodos de análisis							X	X	X	X	X	
Relevamiento de canales de comercialización.			X	X					X	X		
Reuniones periódicas del grupo de trabajo para evaluar la marcha del Proyecto.				X				X				
Sistematización de las actividades realizadas tanto en taller como en las jornadas de trabajo.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Jornada de evaluación final conjunta entre productores, técnicos y estudiantes.												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 (2° 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.EEAÁrea 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 (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

Nombre completo	Unidad académica
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)
Buet, Agustina (COORDINADOR)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Auxiliar)
Piermaria, Judith Araceli (COORDINADOR)	Facultad de Ciencias Exactas (Auxiliar)
Romero, Maria De Los Angeles (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Auxiliar)
Taxer, Dorys Jaqueline (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Graduado)
Pintos, Federico Martin (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Graduado)
Taladriz, Ramiro (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Graduado)
Lemoine, Maria Laura (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Auxiliar)
Rodoni, Luis Maria (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Auxiliar)
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)
Darre, Magali (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Graduado)
Diosma, Gabriela (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Auxiliar)
Seibane, Cecilia Ines (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Profesor)
Vera Bahima, Jose (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Auxiliar)

Nombre completo	Unidad académica
De Luca, Sebastian Eugenio (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Auxiliar)
Villabrille, Paula Isabel (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Auxiliar)
Favre Martinez, Noelia Belen (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Auxiliar)
Ortiz, Cristian Matias (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Auxiliar)
Ixtaina, Vanesa Yanet (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Auxiliar)
Molar, Martina (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Alumno)
Sacks, Tatiana Carmen (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Alumno)
Rolny, Nadia Soledad (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Auxiliar)
Barcena, Alejandra (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Auxiliar)
Costa, Maria Lorenza (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarías y Forestales (Profesor)

Organizaciones

Nombre	Ciudad, Dpto, Pcia	Tipo de organización	Nombre y cargo del representante
INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA (INTA) AGENCIA EXTENSIÓN RURAL LAPLATA	La Plata, Buenos Aires	Organismo gubernamental nacional	Camila Gómez, Jefa Agencia La Plata
INTA AMBA	Berisso, Buenos Aires	Organismo gubernamental nacional	Marcelo Aldemar Miranda, Coordinador de Agencia de Desarrollo local.
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE FISCALIZACIÓN AGROPECUARIA, ALIMENTARIA Y DE RECURSOS NATURALES	La Plata, Buenos Aires	Organismo gubernamental provincial	Luis María Herrera, Director Provincial de Fiscalización Agropecuaria, Alimentaria y de Recursos Naturales
COORDINACIÓN AGRICULTURA FAMILIAR SENASA	Ciudad Autónoma de Buenos Aires	Organismo gubernamental nacional	Lucía Gonzalez Espinosa, Coordinadora
PREDIO 6 DE AGOSTO	Berisso, Buenos Aires	Organismo gubernamental nacional	Lorena Mendicino, Prosecretaria de Desarrollo Social y Comunitario
CEA N°14	Berisso, Buenos Aires	Organismo gubernamental provincial	Juan Pablo Dillon, Director
MOVIMIENTO DE TRABAJADORES EXCLUIDOS RAMA RURAL	La Plata, Buenos Aires	Organización o movimiento social	Andrés Marchan, Referente