

PROYECTO “Pequeñas unidades productivas alimenticias” (PUPAs)-LA PLATA

ANTECEDENTES:

El proyecto PUPAs del Municipio de La Plata está basado en la experiencia impulsada en 2011 por el INTI Mar del Plata (Proyecto “Pequeñas unidades productivas alimenticias”) (1) Desde el 2011 el INTI, a través del Centro INTI-Mar del Plata, impulsó el citado proyecto que contribuye a consolidar un sistema de inclusión de pequeños productores de alimentos que no encuadraban en la legislación actual ya que el Código Alimentario Argentino no contempla las características productivas de este sector.

En este sentido, elaboraban sus alimentos sin control sanitario al tiempo que los comercializaban en un mercado informal sin ningún tipo de valorización, registro ni acompañamiento.

FUNDAMENTOS:

La propuesta estaba fundada en generar una alternativa normativa con apoyo del Estado y que incluya a todos aquellos elaboradores/productores de alimentos de pequeña escala. Actualmente, los requisitos que debe cumplir una PUPA son los mismos que se piden a una gran empresa y están fijados por el Código Alimentario Argentino (CAA). Los requisitos edilicios planteados en el CAA son difíciles de cumplir por las PUPAs, por lo cual muchas de estas trabajan de forma clandestina, no informando de su actividad a ninguna autoridad, operando en condiciones que no pueden ser controladas por la Bromatología Municipal (ya que muchas de ellas funcionan en domicilios particulares).

También hay que destacar que en muchos casos, estos emprendedores carecen de conocimientos del aporte de la tecnología, tienen dificultad en acceder a la asistencia técnica y al conocimiento de la normativa vigente que garantiza la aptitud y la seguridad del producto, con el consecuente riesgo de aparición de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

A la hora de comercializar, estos emprendedores se enfrentan a la imposibilidad de operar en el ámbito formal. Si bien el Municipio posee un espacio (feria) donde estos pequeños emprendedores pueden vender sus productos, sólo lo hacen el día que la feria se realiza viéndose muy acotada su comercialización. Asimismo, se debe considerar la mejora de las instalaciones y organización de las ferias en espacios públicos, para afianzar la relación **productor/consumidor** de manera directa, con **alimentos saludables**, elaborados en la región, con **agregado de valor en origen**, que representan **generación de trabajo genuino**, basado en los principios de la **Economía Social y Solidaria**, siendo fundamental lograr el **apoyo del Estado** en sus diferentes estamentos (Municipal, Provincia y Nacional).

DESARROLLO:

A principios de 2014, la Dirección de Eventos Comunales del Municipio de La Plata impulsó la elaboración de una Ordenanza que regule la actividad de los emprendedores alimentarios de las Ferias de Parque Saavedra y Plaza Malvinas.

Desde la Corriente Agraria Nacional y Popular (CANPO) se realizaron aportes técnicos para el diseño y elaboración del marco normativo, mediante la metodología participativa de los emprendedores aportando, debatiendo, opinando y construyendo al herramienta jurídica que los incluya y legitime.

Las reuniones se realizaron durante tres meses, obteniendo como resultado el texto de la Ordenanza que establecía los requisitos y condiciones a cumplir para acceder a la habilitación de una PUPA.

En el mes de junio de 2014, la Ordenanza se presentó en el Concejo Deliberante para su tratamiento y fue evaluada por todas las Comisiones pertinentes.

Algunas observaciones fueron dilatando la aprobación y los emprendedores se movilizaron y petitionaron formalmente y por distintas vías la necesidad de su tratamiento.



Simultáneamente al desarrollo de la Ordenanza, desde la Corriente Agraria Nacional y Popular (CANPO) se comenzaron a dictar los cursos gratuitos para manipuladores de alimentos con certificación oficial del Ministerio de Salud provincial, de acuerdo a lo establecido por el Código Alimentario Argentino (artículo 21).



En 2015 continuaron las peticiones, hasta que la Ordenanza fue aprobada por mayoría, en la Sesión del 24 de junio de 2015, bajo el N° 11.284. (2)

A partir de allí se inició la redacción del Decreto Reglamentario, con la participación de la Dirección de Bromatología (Autoridad de Aplicación) y el apoyo de la Corriente Agraria Nacional y Popular (CANPO), la Dirección de Eventos Comunes y la Secretaría de Gestión Pública del Municipio.

Desde el mes de julio hasta septiembre de 2015 se elaboró la propuesta de Reglamento, fijando metodología, plazos, condiciones, requisitos y condiciones a cumplir por parte de los emprendedores alimentarios.

Con fecha 20 de octubre de 2015, el Intendente municipal firmó el Decreto Reglamentario que legitima la actividad, bajo el N° 1834/15. (3)

Desde la Corriente Agraria Nacional y Popular CANPO se propuso un cambio sustancial en la aplicación de la Ordenanza, para basar las acciones en el criterio peligro-riesgo, sustentado en la Gestión del Riesgo para la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. Para ello se sugirió la participación de auditores externos, conformados por alumnos del último año de las carreras universitarias vinculadas a los alimentos. Este sistema permite al alumno cumplir con la pauta de horas establecidas para las prácticas profesionales. El rol de asesor/consultor bajo la tutoría de un profesional, permite al alumno involucrarse en la práctica laboral/profesional, con una participación activa en la temática.

A tal efecto se elaboró un listado de verificación para sistematizar las actividades de auditoría. En el mes de noviembre se comenzó a implementar la Ordenanza con la inscripción de los primeros interesados, quienes presentaron la documentación pertinente. Y en cada caso se dispuso una auditoría, como cambio de paradigma respecto al modelo inspectivo. La visita fue realizada con la presencia de un inspector de Bromatología acompañado por alumnos y docentes de las facultades de Cs Agrarias y Exactas, quienes realizaron la práctica preprofesional, con toma de muestras de alimentos, y agua de pozo para su análisis físicoquímico y bacteriológico en laboratorios de la Facultad de Cs Exactas.

También se logró la intervención efectiva del Instituto Nacional de Alimentos (INAL), dependiente del Ministerio de Salud de la Nación, con el análisis de microscopía directa de hierbas aromáticas de una PUPA evaluada en la localidad de Arana.

Hasta la fecha se realizaron tres auditorías en cocinas domiciliarias dedicadas a la producción de mermeladas, budines, hierbas aromáticas y panificados.

AUDITORÍA PUPA N° 1:



AUDITORÍA PUPA N° 2



AUDITORÍA PUPA N° 3



En el marco de la institucionalización de la propuesta, el Consejo Social dependiente de la Presidencia de la UNLP, se constituyó en el espacio de contención para el desarrollo del presente proyecto. El 3 de diciembre de 2015, en la reunión convocada desde la Dirección de dicho Consejo, participaron las facultades de Cs. Exactas, Cs. Agrarias y Forestales, Cs. Veterinarias e Ingeniería, junto a la Dirección de Bromatología Municipal y Organizaciones Sociales (APEDECLA y CANPO). Durante la reunión se detallaron los avances realizados y

evaluaron acciones a seguir. Entre estas últimas se estableció la propuesta de formalizar, mediante la firma de acta-acuerdos la planificación de actividades anuales, que comprenden la realización de capacitaciones destinadas a los emprendedores alimentarios y también a los agentes municipales vinculados a la temática alimentaria. Apoyo para el desarrollo de tecnología aplicada, investigación y asistencia técnica a los emprendedores alimentarios incluídos en la Ordenanza de las PUPA.

REUNIÓN CONSEJO SOCIAL (UNLP) EN APOYO DEL PROYECTO PUPAs

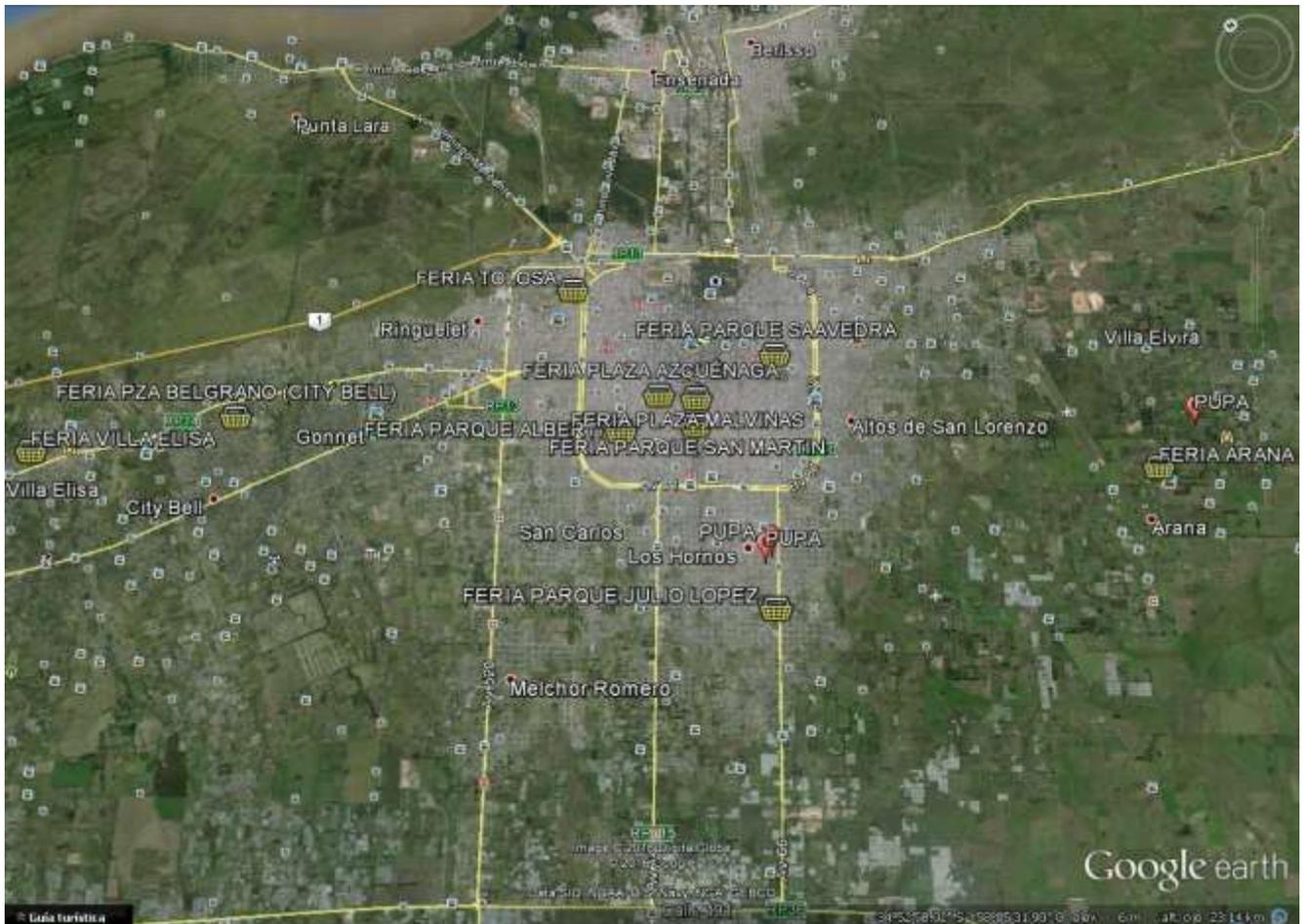


Para avanzar en la consolidación del espacio institucional, desde el Consejo Social se invitó a los emprendedores alimentarios a participar de una reunión el 16 de diciembre de 2015, para compartir sus visiones y expectativas respecto al trabajo a desarrollar, elaborar propuestas, articular acciones y asumir el compromiso de sostener el espacio colectivo mediante el aporte de ideas y trabajo.

REUNIÓN DEL CONSEJO SOCIAL (UNLP) CON EMPRENDEDORES ALIMENTARIOS



UBICACIÓN GEOESPACIAL DE LAS FERIAS ARTESANALES Y PUPAs DEL MUNICIPIO DE LA PLATA REGISTRADAS HASTA ENERO DE 2016



Referencias:

 : FERIAS

 PUPAs

Estrategia de comunicación: se utilizaron las redes sociales para hacer amigable la comunicación dirigida a los emprendedores, y entre ellas se pensó en una página de facebook para mantener un vínculo permanente, de fácil acceso y manejo:



Capacitación:

A partir del mes de **marzo de 2016** se comenzó a dictar el curso de manipulación de alimentos a los emprendedores alimentarios, según lo establece el artículo 21 del Código Alimentario Argentino como requisito indispensable para obtener la libreta sanitaria. El curso se dicta una vez por mes en el Instituto Malvinas dependiente de la UNLP. Además se realizan cursos destinados a los agricultores familiares en “La Casa del Trabajador Rural” en Abasto y en los espacios de producción de alimentos locales.



En el mes de **mayo** se diseñó el modelo de certificado del Registro y habilitación de una PUPA:

El formulario es un documento oficial con el encabezado de la Subsecretaría de Convivencia y Control Ciudadano y la Dirección de Bromatología de la Ciudad de La Plata. Incluye campos para el título, el número de expediente (N° DE EXPTE. N° 4481), la descripción del negocio a desarrollar, la lista de productos y el domicilio de la actividad. En la parte inferior, se indica que es un certificado de habilitación de F.U.P.A. emitido por Ordenanza 11284/15 y Decreto Reglamentario 1824/15, válido por un año a partir de la fecha de emisión. Hay espacios para las firmas del Subsecretario de Convivencia y Control Ciudadano, el Director de Bromatología y un espacio adicional para una firma.

Primera jornada de Innovación Social : El 9 de Junio, participamos en la Universidad Nacional de Lomas de Zamora, de la primera edición de esta Jornada organizada en conjunto por la Secretaría de Políticas Universitarias y Secretaría de Emprendedores y de la PYME, que brinda el marco para abordar el emprendedorismo y la resolución de problemas sociales y productivos. Compartimos la experiencia de las PUPAs en el Municipio de La Plata, ante representantes de doce Universidades Nacionales, del Ministerio de Producción, Ciencia y Tecnología y Desarrollo Social de la Nación y la Secretaría de Políticas Universitarias



El día **13 de junio**, de 9:00 a 16:00 hs, se realizó el **Primer Taller de “ELABORACIÓN SEGURA DE CONSERVAS VEGETALES, ASPECTOS TECNOLÓGICOS Y MICROBIOLÓGICOS”**, en el marco de las actividades programadas para el año 2016. La actividad se desarrolló en el Laboratorio del Programa de Extensión en Alimentos y Salud- Facultad de Cs. Exactas.

Los docentes intervinientes fueron, Carolina Valiente Dmitruk – Carlos López Fino – Sofía Sampaolesi – Angela León, pertenecientes a la Cátedra Libre en Salud y Derechos Humanos y Programa de Extensión en Alimentos y Salud de la Facultad de Ciencias Exactas – UNLP.

La actividad tuvo como destinatarios a los responsables de las PUPAs habilitadas por la Municipalidad de La Plata en el marco de la Ordenanza N° 11284/15 y fue organizada por el Consejo Social de la UNLP.

CONSERVAS DE ORIGEN VEGETAL:

Según el artículo 926, Capítulo XI del **Código Alimentario Argentino** (CAA):

"Con la denominación genérica de *Conservas de vegetales*, se entienden todas aquellas elaboradas con frutas u hortalizas y cuyas materias primas deben satisfacer las siguientes exigencias:

1. Ser recolectadas en estado de sazón, antes de su completa madurez.
2. Ser frescas, entendiéndose como tales a las que no tienen más de 72 horas de recogidas hasta el momento de su elaboración, con excepción de las que se conserven en cámaras frigoríficas adecuadas, con temperatura, aireación y humedad convenientes para cada caso.
3. Ser sanas, es decir a la que está libre de insectos, parásitos, enfermedades criptogámicas o cualquier otra lesión de origen físico o químico que afecte su apariencia.
4. Ser limpias, entendiéndose como tal la que está libre de cualquier impureza de cualquier origen y extrañas al producto, adheridas a la superficie."

Basados en los principios del Código Alimentario Argentino se planificaron talleres sobre elaboración segura de conservas vegetales para los responsables de las Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (PUPAs) reguladas por la Ordenanza 11284715 en la ciudad de La Plata.

Las actividades están incluidas en el Programa de Elaboración Segura de Alimentos a nivel Local (P.E.S.A.L.), desarrollado por la Universidad Nacional de La Plata a través del Consejo Social.

La ordenanza establece que los alimentos permitidos para su elaboración y comercialización serán de bajo riesgo microbiológico. En ese contexto se planificaron talleres para la elaboración segura de conservas vegetales por la implicancia del *Cl. Botulinum* en dicho producto.

El taller se desarrolló en un encuentro de 7 hs reloj. Contó con un componente teórico inicial con conceptos sobre la enfermedad, su agente causal, condiciones para su desarrollo y las medidas de control a su alcance, en el ámbito domiciliario. En la parte técnica se realizó una elaboración de conserva de berenjena, realizando todos los pasos del proceso desde la recepción hasta el envasado final. Como herramienta de control en proceso, se utilizaron cintas para medir PH en el medio de conservación de las conservas vegetales elaboradas durante el taller.

La práctica se enriqueció con el aporte de las asistentes quienes participaron contribuyendo con sus saberes empíricos sobre elaboración de conservas vegetales.

Los talleres de conservas son de carácter obligatorio para los responsables de las PUPAs, como complemento del curso para manipuladores y la tramitación de libreta sanitaria.

El objetivo cuantificable es alcanzar un PH menor a 4,5 como indicador de alimento seguro.

La frecuencia establecida es realizar un taller mensual para los integrantes de las PUPAs, con entrega de certificación por parte de la UNLP por participar de la capacitación.





En el mes de **julio** se elaboró una propuesta de Acuerdo Particular, entre la UNLP y la Municipalidad de La Plata para el desarrollo de las actividades previstas en el marco del Programa de Elaboración Segura de Alimentos a nivel Local (P.E.S.A.L.). Dicho acuerdo está vinculado al convenio Marco entre ambas instituciones, para fortalecer la cooperación técnica y continuar con la implementación de la ordenanza 11 284/15.- El documento se encuentra en estudio en ambas instituciones para alcanzar la firma conjunta en breve.

El **8 de agosto** se realizó el **Segundo Taller de “ELABORACIÓN SEGURA DE CONSERVAS VEGETALES, ASPECTOS TECNOLÓGICOS Y MICROBIOLÓGICOS”**, en el marco de las actividades programadas para el año 2016. Participaron emprendedores alimentarios de la región y compartieron experiencias, saberes y adquirieron nuevas herramientas para ejercer el control de peligros que pueden ocurrir en la elaboración de conservas vegetales:



LANZAMIENTO OFICIAL DEL PROYECTO PUPAs:

Las PUPAs como espacios de elaboración segura de alimentos a nivel local:

El día **10 de agosto** se realizó en el Pasaje Dardo Rocha, la presentación oficial del Proyecto PUPAs LA PLATA, por parte del Subsecretario de Desarrollo Económico y Productivo de la Municipalidad de La Plata, Pablo Alvarez, acompañado por la Directora de Economía Social, Mariángeles Guerci y las referentes de la Dirección de Bromatología, Irene Villalba y Lucía Piccini. El Consejo Social de la UNLP, estuvo representado por Jorge Taylor.



Los días **13 y 14 de agosto** se realizó en Tandil el “ Encuentro Regional y Foro de Ferias de la Economía Social y Solidaria de la región centro de la provincia de Buenos Aires “. La actividad fue organizada por la Secretaria de Extensión de la Universidad Nacional del Centro.

Participaron más de 200 productores de toda la región.



Las actividades se realizaron en las instalaciones del Centro Cultural Universitario, en cuyo marco se desarrollaron propuestas de capacitación y formación para los emprendedores, productores y trabajadores autogestionados y un espacio de Feria abierto al público los dos días de 17a a 21hs., que contó también con una radio abierta. Participaron del encuentro más de 200 productores de las localidades de Olavarría, Azul, Necochea/Quequén, Benito Juárez, Miramar, Lobería, Lamadrid y Balcarce, además del público local y turistas que se acercaron para visitar la feria. En representación de las organizaciones y las ferias del sector en Tandil participaron la Mesa de la Economía Social y Solidaria, la CTEP, la Feria de Productores Naturales y Artesanales, la Sala Comunitaria de elaboración de alimentos y la Feria Verde y Artesanal.

Durante el día sábado se realizaron dos espacios de capacitación en simultáneo. Uno de ellos fue sobre Marcos Normativos para la elaboración segura de alimentos a nivel local y contó con los aportes de Roberta Sammartino (Med. Vet. del Instituto Nacional de Alimentos, INAL), la Lic. Lucía González (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, SENASA) y de Jorge Taylor (Consejo Social de la Universidad Nacional de La Plata). En este taller se discutió y se trabajó fundamentalmente en torno a la necesidad de avanzar en los distintos municipios en la elaboración de propuestas de marcos normativos tendientes hacia la habilitación de las cocinas familiares, también conocidas como las Pequeña Unidades Productivas de Alimentos (PUPAS), con el objetivo de poner en valor y fortalecer el trabajo local de miles de familias que actualmente se encuentran elaborando alimentos en sus casas como forma legítima de reproducir y sostener su economía familiar.

A partir del **20 de agosto** el Municipio se sumó a la acción de informar a cada emprendedor alimentario que comercializa en las ferias y mercados populares, sobre los requisitos y condiciones para alcanzar el registro y habilitación de una cocina domiciliaria (PUPA):

Registro de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias
(Código: Domiciliaria)

• **Quiénes pueden pertenecer al Registro?**

Todos aquellos emprendedores que producen alimentos a pequeña escala en el partido de La Plata y tienen como punto de venta las ferias y eventos comunales.

• **Que productos?**

La ordenanza contempla la producción de alimentos de bajo riesgo sanitario:

- alimentos azucarados, licores artesanales, panificados, pastas, elaboración de frutos secos, productos de chocolate, tartas, barras de cereales, fermentos, repostería, productos maderizados de origen vegetal, micelizados, salsas, emulsiones.

• **Como comenzar el trámite?**

Se debe presentar la documentación estipulada en la Dirección de Bromatología y se coordinará una visita a la Unidad Productiva en conjunto con la UNLP para evaluar y asesorar a los pequeños productores.

LA ORDENANZA TIENE POR OBJETIVO TRANSFORMARSE EN UNA HERRAMIENTA DE CONTROL PARA EL PRODUCTOR, QUE TIENDE A MINIMIZAR LOS RIESGOS SANITARIOS ASOCIADOS A LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

DIRECCION DE BROMATOLOGIA
20 Y 50 2do PISO OFICINA I. TEL: 453 9959 INT. 128 Y 127.
E-mail: bromatologia@laplata.gov.ar

Considerando la situación expuesta anteriormente, en el marco de este Proyecto se propone:

- 1) Realizar un Registro de Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias (Re.P.U.P.As) para la producción de alimentos de bajo riesgo epidemiológico en el marco de la Ordenanza N° 11.284/15 y Decreto Reglamentario N° 1834/15.
- 2) Brindar asistencia técnica y capacitación desde la Universidad Nacional de La Plata (UNLP) a los pequeños productores de alimentos que se inscriban para su habilitación ante la Dirección de Bromatología Municipal. Las capacitaciones estarán vinculadas a la manipulación Higiénica de Alimentos y las Buenas Prácticas de Manufactura. Para otorgar al emprendimiento un registro (Re.P.U.P.As), el responsable del mismo deberá estar capacitado y haber cumplimentado los requerimientos para la habilitación de su lugar de producción. Con el objeto de evaluar la inocuidad de los productos, la UNLP, a través del Consejo Social, convocará a las Unidades Académicas pertinentes para realizar los análisis fisicoquímicos y microbiológicos necesarios, pruebas de estabilidad de los alimentos y asistirá a cada emprendedor en la realización de los protocolos de elaboración de sus productos con el fin de estandarizar los procesos, unificar los criterios, asistir en la mejora del control de procesos y aplicar el criterio peligro-riesgo con el modelo de auditoría.
- 3) Promover la conformación de una Mesa Consultiva Permanente, integrada por representantes de las diferentes Facultades, Organizaciones Sociales y de Productores vinculados a las temáticas, para que atienda las demandas que surjan de la implementación de la Ordenanza. La Mesa Consultiva Permanente funcionará en el ámbito del Consejo Social de la UNLP.

- 4) Promover la celebración de un convenio marco y acuerdos particulares entre la Municipalidad de La Plata y la UNLP para garantizar el cumplimiento de los objetivos planteados.
- 5) Elaborar un Programa que contenga las acciones previstas para su desarrollo.
- 6) Desarrollar, bajo el enfoque de Auditores Bromatológicos, la capacitación y formación de los agentes municipales, provinciales y nacionales, que se desempeñen en el Sistema de Control de Inocuidad Alimentaria, con certificación del trayecto educativo mediante extensión universitaria de la UNLP

(1) <http://www.inti.gob.ar/mardelplata/index.php?seccion=nota10>

(2) <http://www.concejodeliberante.laplata.gov.ar/digesto/or11500/or11284.asp?ver=&resol=1360x768> (3) <http://www.tramites.laplata.gov.ar/files/b1121.pdf> (pág. 44 a 49)