

# PROYECTOS DE INNOVACION Y TRANSFERENCIA en AREAS PRIORITARIAS (PIT-AP)

#### Convocatoria 2011

### 1. DENOMINACIÓN DEL PROYECTO:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción

### 2. RESUMEN TÉCNICO:

El proyecto consiste en fortalecer y complementar una propuesta de desarrollo integral destinado a productores familiares de la región del **Banco Social y Feria "Manos de la Tierra"**, iniciado en el año 2005, en la que intervienen un conjunto de facultades y grupos de productores. La misma comprende los siguientes componentes a) el financiamiento a través de fondos rotatorios a grupos de pequeños productores, b) la capacitación en distintos aspectos (productivos, comerciales, legales, informáticos, etc) c) la asistencia técnica, d) el fortalecimiento organizacional y e) el apoyo a la comercialización de su producción.

El propósito del presente proyecto, es generar un espacio de trabajo en la facultad de Ciencias Veterinarias, en el cual los productores familiares puedan agregar valor a lo que hoy producen en sus quintas elaborando diferentes alimentos.

Los mismos van a estar producidos bajo el sistema de gestión de la inocuidad, implementado, monitoreado y verificado por la cátedra de tecnología de los alimentos de la FCV. Con estos antecedentes, se gestionará ante las autoridades fiscalizadoras una habilitación tanto de la planta elaboradora como los productos obtenidos. De esta manera, se aumentarían geométricamente, las posibilidades de comercialización de los productores familiares, ya que no sólo podrían vender en la "Feria Manos de la Tierra", sino que tendrían un producto aprobado por el ministerio de salud para ser expendido en cualquier local habilitado para la venta dentro de la Provincia de Buenos Aires. Por otra parte, los productores a partir de la planta, tienen la posibilidad de elaborar una gama de diferentes productos.



También, y como el rol de la universidad lo establece, se utilizara como "planta piloto para la docencia" la cual cumplirá la finalidad de hacer docencia practica in situ con alumnos (enseñanza de grado) y profesionales (enseñanza de pos grado).

En este sentido, deberán estudiar el funcionamiento de un sistema de gestión de la inocuidad, el procesamiento de los alimentos, como así también desarrollar estudios para el mejorar el desarrollo, potencialidades, actores y tecnologías aplicadas.

Por lo tanto, el proyecto apunta a visibilizar al sector de la agricultura familiar en el ámbito de la UNLP, a la vez mejorar la calidad de vida de las familias involucradas en 23 grupos de pequeños productores.

#### 3. PALABRAS CLAVES:

#### Agricultura Familiar-Procesado de alimentos-Inocuidad

#### 4. DIRECTOR/ES:

Apellido y Nombres: **Dumrauf, Sergio**Documento: Tipo: DNI Nº: 17.666.257
Cargo docente: Profesor Adjunto interino.

Unidad Académica: Facultad de Ciencias Veterinarias Lugar de trabajo UNLP: Cátedra de Economía Agraria.

Tel: 423-6663 Int 479

E-mail: sergiodumrauf@yahoo.com.ar

Apellido y Nombres: **Copes, Julio Alberto** Documento: Tipo: DNI N°: 14.465.150

Cargo docente: Profesor Titular Ordinario : Área tecnología de los alimentos y bromatología

Unidad Académica: Facultad de Ciencias Veterinarias.

Lugar de trabajo UNLP: Tecnología de los Alimentos Tel: 4529772

E-mail: jcopes@fcv.unlp.edu.ar

# CODIRECTOR/ES:

Apellido y Nombres: **Barros, Mariana** Documento: Tipo: DNI Nº: 25.659.715 Cargo docente: Auxiliar Diplomada

Lugar de trabajo UNLP: Cátedra de Economía Agraria.



Tel: 423-6663 Int. 479

E-mail: minoub7@yahoo.es

Apellido y Nombres: Pellicer, Karina Edith

Documento: Tipo: DNI Nº: 24394237 Cargo docente: Profesor Adjunto Ordinario

Lugar de trabajo: Tecnología y Sanidad de los Alimentos.

Tel: 4525345

E-mail: pellicerk@fcv.unlp.edu.ar

# COORDINADOR/ES:

Apellido y Nombres: Servat, María del Carmen.

Documento: Tipo: DNI Nº: 20.048.477

Ocupación o Especialidad: Coordinación de productores en el proyecto "Manos de la

Tierra."

Lugar de trabajo: Proyecto "Manos de la Tierra" UNLP

Tel: 0221-155389557

E-mail: mariaservat@yahoo.com.ar

**5. UNIDAD EJECUTORA** (se entiende por Unidad Ejecutora, aquella que será responsable del proyecto administrativamente frente a la UNLP): **Facultad de Ciencias Veterinarias.**Dirección: 60 esq.118.

Tel/Fax: ( 0221 ) 423-6663

#### UNIDADES ACADÉMICAS INTERVINIENTES:

	Dirección:	Tel/Fax:
Facultad de Ciencias Veterinarias.	60 esq 118	(221) 423-6663
Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales.	60 esq 119	(221) 423-6758
Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales.	48 e 6 y 7	(221) 4236701

# **INSTITUCIONES PARTICIPANTES:**

INSTITUCIONES PARTICIPANTES.	
	Tel/Fax:
-Instituto para la Pequeña Agricultura Familiar. IPAF. INTA	(221) 4871079
-Subsecretaria de Agricultura Familiar y Desarrollo Rural – MAGyP	(221) 4248283
- FONCAP: Fondo de Capital Social.	(011) 5217-0621
- Red BASESS: Buenos Aires Siembra Economía Social y Solidaria.	(0221) 4811051
-Programa Fuerza Solidaria. Gobierno de la Provincia de Buenos Aire	es. (0221) 422-
9907/5383	



-Dirección Provincial de Desarrollo Rural y Agricultura Familiar. Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires. (0221) 429-5200

#### Grupo de Productores hortícolas:

- Asociación Civil de Productores Las Banderitas. (Colonia Urguiza)
  - -Asociación de productores Familiares "El Guadalquivir"
- -Cooperativa de Trabajo Agrícola de de Hudson y Pereyra. (Parque Pereyra)
- Unión Andaluz (Paraje El Peligro),
- La Esperanza (Paraje El Peligro),
- El Amanecer (Paraje El Peligro),
- Gorina,
- Los Inmigrantes (Colonia Las Banderitas)
- Asociación de Productores y Procesadores de Berisso.
- Los Arcos (Florencio Varela)
- Villa Elisa,
- El Pato (Florencio Varela),
- Santa Elena (Los Porteños),
- Unión Agrícola (Abasto),
- Estación Pereyra.
- -Santa Rosa (Parque Pereyra)
- Tomate Platense (Colonia Urquiza-Abasto)
- San Juan (Arana)
- San Isidro (Arana)
- Las Banderitas (Colonia Las Banderitas)
- Centenario (Parque Pereyra)
- Grupo Apícola Souriges (Berazategui).
- -Grupo Vivero Ave Fénix (Villa Elvira)

# **6. DESCRIPCION DEL PROYECTO:**

# 6.1 Marco teórico o estado actual del tema:

Una característica del sector agropecuario argentino, es su complejidad y la diversidad de estructuras sociales y económicas que se formaron a través de las distintas



políticas implementadas a lo largo de su historia, originando grandes diferencias sociales, económicas, productivas, y culturales.

En forma simplificada, podemos reducir estas estructuras a la llamada **agricultura empresarial**, en general identificada con la gran producción de granos y pecuaria extensiva, más reconocida en los ámbitos académicos y en los medios de comunicación que tiene como objetivo el lucro, con completa separación entre gestión y trabajo y donde el trabajo es predominante asalariado y con una organización centralizada de la empresa, y por otro lado la **agricultura familiar** relacionada con la reproducción de la familia y centrada en el trabajo de sus miembros.

Como referencia, vale la pena considerar la definición de agricultura familiar correspondiente a la Plataforma Tecnológica Regional sobre Agricultura Familiar del PROCISUR<sup>1</sup>, en tanto se trata de una definición consensuada entre equipos técnicos oficiales de los países del MERCOSUR y asociados:

"La Agricultura Familiar es un tipo de producción donde la Unidad Doméstica y la Unidad Productiva están físicamente integradas, la agricultura es la principal ocupación y fuente de ingreso del núcleo familiar, la familia aporta la fracción predominante de la fuerza de trabajo utilizada en la explotación, y la producción se dirige al autoconsumo y al mercado conjuntamente".<sup>2</sup>

En nuestro concepto, además la agricultura familiar es una "forma de vida" y "una cuestión cultural", que tiene como principal objetivo la "reproducción social de la familia en condiciones dignas", donde la gestión de la unidad productiva y las inversiones en ella realizadas es hecha por individuos que mantienen entre sí lazos de familia, la mayor parte del trabajo es aportada por los miembros de la familia, la propiedad de los medios de producción (aunque no siempre de la tierra) pertenece a la familia, y es en su interior que se realiza la transmisión de valores, prácticas y experiencias.

<sup>2</sup> Prgrama Nacional de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Pequeña Agricultura Familiar. INTA. Documento Base Abril 2005

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Programa Cooperativo para el Desarrollo Tecnológico, Agroalimentario y Agroindustrial del Cono Sur. Esta Plataforma fue consensuada por los representantes técnicos de los países miembros (Argentina, Brasil, Bolivia, Chile, Paraguay y Uruguay).



Incluimos en esta definición genérica y heterogénea distintos conceptos que se han usado o se usan en diferentes momentos, como son: Pequeño Productor, Minifundista, Campesino, Chacarero, Colono, Productor familiar, y en nuestro caso también los campesinos sin tierra, los trabajadores rurales y las comunidades de pueblos originarios.

En los países integrantes del MERCOSUR ampliado, esta Agricultura Familiar representa en promedio el 88% (85 al 90 %) del total de explotaciones agrícolas existentes, totalizando un estimado de 5.727.163 grupos familiares que, pese a su importante rol en la producción de alimentos en cada país y la gran cantidad de recursos naturales que manejan, viven mayoritariamente en condiciones de pobreza y marginalidad social.

En la República Argentina, las unidades de base agrícola familiar aportan al total de la producción del país el 26% de las oleaginosas, el 13% de las legumbres, el 36% de las hortalizas, el 42% de las aromáticas, el 19% de los frutales, el 18% de los bovinos, el 42% de los porcinos y el 49% de los caprinos, muchas veces asociado este último guarismo como indicador de pobreza rural (Pengue<sup>3</sup>, 2005).

Los indicadores más frecuentemente empleados para definir el sector son:

- Lugar de residencia de la familia;
- Superficie en producción (no obligatoriamente similar a Superficie en posesión);
- Origen del factor trabajo (Mano de obra) participante en la explotación (Familiar; Extrafamiliar -temporaria-);
- Ingreso predial y extrapredial;
- Grado de capitalización,
- Condición de pobreza

En Argentina se ha difundido mayormente el término "pequeño productor", al que algunos asocian a situaciones de pobreza rural, para lo cual se recurre a una definición relevada por el CNA '88, que define como pequeña a una explotación agropecuaria que reúne las siguientes características:

-

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> Le Monde Diplomatic



- El productor la dirige directamente.
- No utiliza trabajadores remunerados permanentes.
- No posee tractor o son obsoletos (15 años o mas).

Por otra parte, la producción de alimentos se encuadra en un contexto normativo que tiene por objeto garantizar la calidad de los productos que llegan a los consumidores y proteger al medio ambiente.

No obstante, se entiende que en ese marco no se han incorporado aún de manera adecuada las especificidades propias de la producción que se realiza a pequeña escala, cuyo objetivo principal es en muchos casos la provisión de alimentos para autoconsumo y la venta de sus excedentes. Hay que reconocer, sin embargo, la existencia de algunos casos interesantes de experiencias a nivel municipal, e incluso provincial, que han avanzado en el reconocimiento de esas características mediante normativas apropiadas, tratando de adecuar sus contenidos a dichas particularidades.

A la hora de pensar el cómo llevar adelante un determinado cultivo o producción ganadera o de alimentos, las propuestas tecnológicas que son ofrecidas en el mercado muchas veces no tienen en cuenta las especificidades y características propias de sus destinatarios. Así, es frecuente encontrar, incluso desde las recomendaciones provenientes de muchos organismos e instituciones que brindan asistencia técnica, una propensión a que los productores de la Agricultura Familiar, incorporen técnicas que, en muchos casos, resultan escasamente funcionales si partimos, como debe ser, del análisis profundo de sus estructuras productivas y de sus medios de captación de ingresos. Esta situación se agudiza a medida que avanzamos desde las técnicas de producción hacia las técnicas de procesamiento, en donde dicha "brecha" resulta generalmente más amplia.

Para no caer en esta situación, es importante destacar la creciente recuperación y fomento de la utilización de las denominadas "tecnologías apropiadas", es decir aquellas que resultan adecuadas al contexto en que se desenvuelve cada productor y que han sido probadas y adoptadas por los mismos. Muchas ONG y organismos públicos vienen realizando importantes esfuerzos para rescatar, sistematizar y difundir este amplio conjunto de técnicas, constituyendo la Red de Agroindustria Rural un claro ejemplo de ello.



En este contexto, podemos definir a la "agroindustria rural" como la actividad que permite aumentar y retener, en las zonas rurales y periurbanas, el valor agregado de la producción de las economías familiares, a través de la ejecución de tareas de poscosecha en los productos provenientes de sistemas agropecuarios, tales como la selección, el lavado, la clasificación, el almacenamiento, la conservación, la transformación, el empaque, el transporte y la comercialización (Alonso, J., 1999).

Por tal motivo el agregado de valor de los productos de la Agricultura Familiar, se constituye en un componente estratégico en la mejora de los ingresos y calidad de vida de los productores familiares.

### 6.2 Aporte original al tema:

Consideramos innovadora la propuesta por múltiples razones ya que:

- -Por un lado es un espacio en el que los productores familiares tendrán presencia concreta. Esto da sustento a la idea de una universidad pensada desde otro paradigma, que abre sus puertas y abandona ese lugar de exclusividad para algunos privilegiados que puedan acceder a ella.
- -Asimismo, esta apertura también conlleva a que los estudiantes (docentes y profesionales) se acerquen a la comprensión de la lógica de vida y producción de los agricultores familiares, a la vez que los inserta en los circuitos reales de producción y conocimiento.
- -Por otro lado, se crea una oportunidad única para los productores, ya que en la actualidad están sujetos a una normativa que no los contempla. Con esta planta de elaboración, podrán producir alimentos en forma segura para ellos y para la sociedad, supervisados por un organismo público y de reconocimiento social como la UNLP.
- -Por último, este espacio de elaboración permite que los productores abarquen otras etapas de la cadena de producción, permitiendo que los mismos ofrezcan estos productos en cualquier local de venta ya que contaran con las certificaciones necesarias para vender los mismos.

# 6.3 Impacto de los resultados:

El desarrollo del proyecto permitirá que los productores familiares no pierdan parte de su producción, que en muchos casos, por cuestiones de mercado se ven obligados a tirar parte de la misma. Por otra parte, la elaboración de alimentos genera la posibilidad de



obtener nuevos productos, ampliando las posibilidades de venta en nuevos mercados, redundando en mejores ingresos para las familias productoras.

En cuanto a la formación de los estudiantes, la posibilidad de llevar adelante esquemas de docencia-producción, constituye un aprendizaje por parte de los estudiantes muy cercano a la realidad, interactuando con los productores y sus realidades sociales y productivas.

# 6.4 Objetivos:

#### Objetivo general:

Mejorar los ingresos obtenidos por los agricultores familiares a partir de la venta de productos elaborados, bajo la construcción de marcos normativos de calidad e inocuidad, autorizados por los entes fiscalizadores y supervisados por la Facultad de Ciencias Veterinarias

# Objetivos específicos e hipótesis de trabajo

#### Hipótesis de Trabajo:

Instalar y habilitar por el ente fiscalizador competente, una planta comunitaria de elaboración de alimentos que permita a la Agricultura Familiar reducir pérdidas de producción, diversificar la producción y mejorar los ingresos.

# Objetivos específicos

- Habilitar una planta de elaboración de distintos alimentos, donde poder realizar todas las operaciones que requiere la actividad en forma higiénica, con garantía de control sobre el proceso y con el equipamiento necesario para el fin.
- Generar estándares de producción adecuados en la Agricultura Familiar, que garanticen inocuidad y calidad de los mismos. Creación de protocolos de producción diferenciados
- Implementar la trazabilidad de los productos elaborados en la planta.
- Rescatar y sistematizar los saberes tradicionales en la elaboración de productos regionales.
- Estudiar la normativa existente, análisis de experiencias diferenciadas, elaboración de propuestas para la adecuación de las normativas a la lógica de producción de la Agricultura Familiar.
- -Brindar capacitación teórico-práctica en manipulación higiénica de alimentos, conservación de alimentos y elaboración de conservas y dulces.



- -Desarrollar una experiencia productiva de pequeña escala demostrando su eficiencia, auto-sustentabilidad y sus posibilidades de réplicas similares, facilitando su ejecución a cargo de otros actores, con el monitoreo de la FCV
- -Promover espacios de capacitación y promoción del trabajo local destinado a pequeños productores locales.
- -Visibilizar al sector de la Agricultura Familiar de la región.

# 6.5 Metodología

La metodología de trabajo apunta a fortalecer una experiencia de extensión y desarrollo en marcha que se llevan a cabo en la zona periurbana y rural del Gran La Plata. El trabajo se centra en más de 20 grupos de productores agrupados territorialmente, iniciados en el uso de la herramienta del microcrédito como instrumento de organización y a posteriori la comercialización de sus productos en forma directa, entre otros aspectos, que hacen a la mejora de sus condiciones de vida. Todo este cuadro de situación, atravesado por los marcos existentes, las limitaciones y posibles adecuaciones.

Las actividades se enmarcan en:

#### 1. Capacitación a productores:

- Capacitación en Manipulación de Alimentos: en articulación con el Proyecto de Extensión: "Capacitación de manipuladores de alimentos en seguridad alimentaria".
- Capacitación en Buenas Prácticas de Manufacturas y Enfermedades Transmisibles por los alimentos, en articulación con la Cátedra de Tecnología y Sanidad de los Alimentos.
- -Capacitación en Normativas en elaboración de alimentos para la AF, en articulación con el IPAF-INTA y Subsecretaria de AFyDR.

Los lugares de capacitación serán las sedes de la Asociaciones de Productores, así como la Facultad de Ciencias Veterinarias, así como en los campos de productores

#### 2. Elaboración de Alimentos:

Una vez concluida la capacitación adecuada, los productores familiares de los grupos que participan en el Banco Social, llevarán adelante la producción de alimentos en la Planta Comunitaria que se instalará en la Facultad de Ciencias Veterinarias. Los citados



productores, serán acompañados y supervisados por docentes y estudiantes de la UNLP, que realizarán actividades de docencia, investigación y extensión.

Se prevé comenzar con productos que tengan menor riesgo bromatológico, tales como dulces, mermeladas y jaleas, para luego continuar con otros productos como salsas, encurtidos, etc.

# 3. Fortalecimiento organizativo

- Organización de espacios de encuentro, entre productores de distintos grupos de pertenencia, en los cuales, se posibilite el intercambio, la búsqueda de alternativas de solución a problemas comunes y la construcción de una identidad colectiva.
- -Recuperación de saberes de los productores, como por ejemplo en la elaboración de productos regionales
- -Participación de los productores en otros espacios de intercambio con organizaciones de referencia con experiencia en la temática (Ferias Francas de Misiones y reglamentación de la ley provincial XVII nro. 71 por el cual se crea el Registro Provincial de Salas de Elaboración de Alimentos Artesanales con dependencia del Ministerio de Salud Pública y del Registro Provincial de Alimentos Artesanales.)
- Por otra parte se promueve un trabajo de difusión de la propuesta acercando la comunidad a la pequeña producción familiar de la región. Esta articulación con los consumidores se iniciará con folletos informativos y otros medios de difusión; incorporando en el espacio de la Feria semanal la degustación de productos, difusión de recetas y el compartimiento de saberes acerca de las propiedades de los productos vendidos a cargo de quienes los realizan.

# 6.6 Metas / Resultados esperados en el desarrollo del proyecto:

- Puesta en funcionamiento de una sala de elaboración de alimentos para productores familiares.
- Consolidación de la propuesta de comercialización de productos de la Agricultura
   Familiar en la Feria "Manos de la Tierra".
- Estudiantes capacitados en bromatología y producciones de agroalimentos de la AF.
- 50 productores asistidos en elaboración y manipulación de alimentos.
- Sistematización de la información en el trabajo de la Sala de Elaborados.



- Cantidad de destinatarios: 200 personas
- Cantidad de acciones de capacitación, Asistencia Técnica y Seguimiento: 12
  capacitaciones totales (1 por mes) Temas prioritarios: manipulación de alimentos,
  Buenas Practicas de Manufacturas, Enfermedades Transmitidas por Alimentos,
  Certificación Participativa, Marcas comunitarias, mercadeo, presentación de productos,
  gestión, fortalecimiento grupal, asociativismo, aspectos técnicos productivos varios.
- Cartillas técnicas con los temas priorizados en las capacitaciones.
- Articulación con trabajos finales de grado y tesis de postgrado en la maestría de tecnología de los alimentos.

Desarrollo de una línea de investigación en normativas adecuadas para la AF con el Instituto de Pequeña Agricultura Familiar del INTA (Reg. Pampeana).

#### 7. ANTECEDENTES

La mayor parte de los productores familiares del cinturón hortícola en general, y de los que forman parte del proyecto "Banco Social" y "Feria Manos de la Tierra" en particular, se caracterizan por producir alimentos frescos en cantidades que exceden los requeridos por los mercados tradicionales. Es así, que parte de los mismos se destinan a la elaboración de distintos tipos de dulces, conservas, escabeches, etc. con el consiguiente agregado de valor en origen, ocupación de mano de obra familiar y generación de alternativas de participación en las cadenas de valor e intercambios de bienes y servicios. Como se describe en el apartado anterior, la mayoría de estos pequeños productores se encuentran con enormes dificultades a la hora de acceder a mercados de comercialización debido a la alta concentración de las cadenas comerciales y a las exigencias técnicas, principalmente en cuanto a la oferta de variedades, que hace que los mismos estén prácticamente excluidos del mercado. En este sentido, este sector se encuentra con variadas limitantes, referidas principalmente a aspectos bromatológicos:

- Normas sanitarias no específicas para los sistemas de la Agricultura Familiar.
- Escasa inversión pública en centros de acondicionamiento y empaque, con los requisitos bromatológicos oficiales.
- Deficiente sistema de certificación pública a productos de la Agricultura Familiar.



#### 8. APORTES POTENCIALES

# 8.1 Contribución a la generación de un emprendimiento productivo con impacto en la región.

La inmensa mayoría de los productores manifiesta que una de sus principales limitantes consiste en la imposibilidad de elaborar alimentos y por lo tanto, tener nuevas herramientas en el autoconsumo de los mismos y en la venta local y regional de su producción. Por otra parte, existe cada vez más, un número mayor de consumidores que requieren productos elaborados directamente por las manos de las familias productoras. Los sistemas de comercio justo y consumo responsable se difunden y se instalan a lo largo y a lo ancho del país.

# 8.2 Transferencia prevista de los resultados, aplicaciones o conocimientos derivados del proyecto

#### 8.3 Contribución a la formación de recursos humanos.

A partir de la implementación del proyecto, los estudiantes podrán observar y participar en la elaboración de alimentos, conocer cabalmente el sistema de producción, los puntos críticos de elaboración a la vez que tomar contacto con la realidad, dificultades y expectativas de los productores familiares.

#### 8.4. Beneficiario externo (si ya estuviese identificado)

#### 8.4.1. Datos de identificación y tipo de institución u organismo

En la zona de Influencia de la UNLP predomina la horticultura como actividad primaria principal, y en menor medida la producción de animales menores (Granja). El Cinturón Hortícola Platense, constituye el área productiva más importante del Cinturón Verde Bonaerense con el 46,15 % de la superficie productiva total y el 25,15 % de la superficie hortícola total de la Provincia de Buenos Aires. El mismo abastece de hortalizas frescas al área metropolitana comprendido por más de 13 millones de habitantes. En estas producciones predominan los pequeños y medianos productores con trabajo predominantemente familiar. Se estima que 7 de cada 10 productores hortiflorícolas son familiares. En líneas generales estos productores carecen de asistencia técnica (solo el 17 % cuenta con asesoramiento particular), maquinaria propia (el 44 % no tiene tractor) y acceso al crédito (el 88% de los productores no cuentan con financiamiento externo que permitan fortalecer los aspectos productivos). En pocos casos cuentan con vehículo propio, por lo que la comercialización se realiza en el mismo establecimiento y con poca apropiación



en la cadena de valor. Estos factores terminan conformando un contexto en el cual la única alternativa viable para la comercialización de la producción consiste en la intervención de consignatarios que actúen de nexo entre la quinta y el mercado concentrador, con la consecuente merma en el ingreso percibido por el productor. De acuerdo a estudios en la zona la diferencia de precios entre el producto pagado en la unidad productiva y la que llega al consumidor es de entre el 100 % y 400 %. Esta diferencia es captada por una gran cantidad de intermediarios presentes en la cadena hortícola.

Frente a esta situación los pequeños productores se ven acorralados y obligados a vender a un intermediario que les paga a precios inferiores la mercancía. Las alternativas de diferenciación de la producción son escasas, por lo que lo realizado por los pequeños productores de tipo convencional debe competir con los grandes productores. Su baja escala los condena a una situación de marginación constante, por lo que otros modelos productivos de bajos insumos, así como estrategias diferenciales de comercialización los posicionaría mejor en la cadena que abastece de alimentos frescos en el área metropolitana.

En este contexto, los pequeños productores familiares periurbanos han sido excluidos del mercado y sufren las consecuentes consecuencias: bajos ingresos, y escasa o nula capacidad de ahorro. Esto trae como consecuencia, que no puedan reinvertir y ampliar su inversión a los efectos de mejorar sus sistemas de producción por tanto el círculo se cierra en baja producción, calidad y diversificación que conlleva a una escasa rentabilidad, es aquí donde se pierden seriamente las posibilidades de participar en los mercados tradicionales, ya que se necesita dinero para fletes o compra de vehículos propios, además que los costos para tener un puesto en el mercado son muy onerosos.

Los destinatarios de las acciones son 200 familias de la región periurbana del Gran La Plata. (Berisso, Ensenada, Berazategui, Parque Pereyra). La población objetivo corresponde a pequeños productores agropecuarios y agroindustriales excluidos del sistema formal de créditos (bancos y financieras), imposibilitados de elaborar alimentos para el mercado local y con dificultades en el proceso de comercialización.

#### 8.4.2. Interés manifestado por el beneficiario

Se adjunta cartas de intención de participación en el proyecto, firmada por los grupos de productores familiares de la zona del Gran La Plata.



#### 8.4.3. Aplicabilidad directa de resultados

Al momento da la instalación de la planta de elaboración, comenzará a funcionar en conjunto con productores familiares y se prevé un funcionamiento continuo de la misma. Con los consiguientes procesos y resultados ya detallados en el proyecto.

### 8.4.4. Posibilidad de financiamiento o facilidades que brinda

#### 9. PLAN DE TRABAJO

#### Cronograma de trabajo

La Facultad de Ciencias Veterinarias, hoy cuenta con un tinglado con poco uso, que está ubicado hacia un costado de la Cátedra de Tecnología de los Alimentos. En dicha localización, se ubicará la futura planta de alimentos procesados.

Se prevé la construcción de la misma a partir de los aportes de la presente convocatoria de Proyectos Especiales.

El tamaño de la sala de elaboración se planifica en 60 metros cuadrados. Y constará de las siguientes dependencias:

- Una Oficina Administrativa y sala de Ventas cuyas dimensiones serán de 3 metros por 2 metros.
- Un vestuario para el personal con dimensiones similares a la anterior dependencia.
- Una sala de recepción de materia prima (zona sucia), con dimensiones aproximadas de 23 metros cuadrados
- Un área de manipulación, cocinado y envasado de los productos, con dimensiones aproximadas de 25 metros cuadrados.

Una vez recibido el financiamiento, se prevé en alrededor de 6 meses la construcción de la sala, la instalación de los servicios (gas y luz) y la colocación del equipamiento necesario para la puesta en marcha de la elaboración de alimentos, por parte de los agricultores familiares.

#### 10. RECURSOS HUMANOS INTERVINIENTES:

#### 10.1 DIRECTOR /ES

Apellido y Nombres: **Dumrauf, Sergio** - Documento: DNI Nº: 17.666.257 - E-mail: sdumrauf@correo.inta.gov.ar

- CUIL: 20-17666257-4



Cargo: Profesor AdjuntoDedicación: Simple

- Facultad a la que pertenece: Ciencias Veterinarias.

- Lugar de Trabajo: UNLP: Economía Agraria.

- Dirección: 60 esq. 118 Tel: (221) 4236664 Int. 479

- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 3 horas

-Apellido y Nombres: Copes, Julio Alberto

Documento: DNINº: 14.465.150E-mail: icopes@fcv.unlp.edu.ar

- CUIL: 20-14465150-3

- Cargo: Profesor Titular Ordinario

- Dedicación: Exclusiva

Facultad a la que pertenece: Ciencias Veterinarias.Lugar de Trabajo: UNLP: Tecnología de los Alimentos

- Dirección: 60 esq. 118 Tel: (221) 4529772

- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 10 horas

#### CODIRECTOR/ES

- Apellido y Nombres: Pellicer, Karina Edith

Documento: DNI Nº: 24394237E-mail: pellicerk@fcv.unlp.edu.ar

- CUIL: 27-24394237-9

- Ocupación o Especialidad: Profesor Adjunto Ordinario

- Lugar de Trabajo: Tecnología y Sanidad de los Alimentos FCV-UNLP

- Dirección: 60 esq. 118 Tel: (221) 4529772

- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 10 horas

- Apellido y Nombres: Barros, Mariana

- Documento: DNI Nº: 25.659.715

- E-mail: minoub7@yahoo.es

- CUIL: 27-25659715-8

- Ocupación o Especialidad: Auxiliar Diplomada

- Lugar de Trabajo: Cátedra Economía Agraria FCV-UNLP

- Dirección: 60 esq. 118 Tel: (221) 423-6663 Int. 479

- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 10 horas

#### **COORDINADOR/ES**

- Apellido y Nombres: Servat, María del Carmen

- Documento: 20.048.477

- E-mail: mariaservat@yahoo.com.ar



- CUIL: 27-20048477-6
- Ocupación o Especialidad: Licenciada en Trabajo Social.
- Lugar de Trabajo: Proyecto de Extensión "Manos de la Tierra"
- Dirección: UNLP Tel: 0221-155389557.
- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 10 horas.

#### **10.2 INTEGRANTES UNLP**

- Apellido y Nombres: Ferraris, Guillermina
- Documento: 24 524 149
- E-mail: <a href="mailto:guillerminaferrais@hotmail.com">guillerminaferrais@hotmail.com</a>
- CUIL: 27-24524149-1
- Cargo: Ayudante Diplomado
- Dedicación: Semiexclusiva
- Facultad a la que pertenece: Ciencias Agrarias y Forestales
- Lugar de Trabajo: Socioeconomíal y II Dirección: 60 esq. 119
- Tel: 0221-4236158
- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 8horas.
- Apellido y Nombres: Bravo, María Laura
- Documento: 24.591.974
- E-mail: mlbravo@agro.unlp.edu.ar
- CUIL: 27-24591974-9
- Cargo: Ayudante Diplomado
- Dedicación: Exclusiva
- Facultad a la que pertenece: Ciencias Agrarias y Forestales
- Lugar de Trabajo: Socioeconomía I y II Dirección: 60 esq. 119
- Tel: 0221-4236158
- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 8horas.
- Apellido y Nombres: Fontana, Paula Andrea
- Documento: DNI Nº: 25.478.826
- E-mail: pfontana@fcv.unlp.edu.ar
- CUIL: 27-25478826-6
- Ocupación o Especialidad: Auxiliar Diplomada
- Lugar de Trabajo: Cátedra Economía Agraria FCV-UNLP
- Dirección: 60 esq. 118 Tel: (221) 423-6663 Int. 479
- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 8 horas
- Apellido y Nombres: Principi, Guido
- Documento: 24892982
- E-mail: gmprincipi@gmail.com
- CUIL: 20-24892982-1
- Cargo: Ayudante Diplomado
- Dedicación: Semiexclusiva
- Facultad a la que pertenece: Ciencias Veterinarias
- Lugar de Trabajo: Cátedra de Animales de Laboratorio Dirección: 60 esq. 118



- Tel: 423-6663 Int. 479

- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 10horas.

- Apellido y Nombres: Barbero, Rafael Agustín

- Documento: 23 485 046

- E-mail: rafael.barbero@fcv.unlp.edu.ar

- CUIL: 20-23485046-7

- Cargo: Ayudante Diplomado- Dedicación: Semiexclusiva

- Facultad a la que pertenece: Ciencias Veterinarias

- Lugar de Trabajo: Cátedra de Tecnología y Seguridad de los Alimentos Dirección: 60 esq.

118

- Tel: 423-6663

- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 10horas.

- Apellido y Nombres: González, Edgardo Gabriel

- Documento: 20.629.951

- E-mail: abogadoegonzalez@yahoo.com.ar

- CUIL: **20-20629951-8** - Cargo: Profesor Adjunto

- Dedicación: Simple- Facultad a la que pertenece: Ciencias Jurídicas y Sociales.

- Lugar de Trabajo: Cátedra de Derecho Agrario. Dirección: : 48 e/ 7 y 8.

- Tel: 0221-15 5644762

- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 3 horas.

- Apellido y Nombres: Camera, Laura Patricia

- Documento: 22.185.344

- E-mail: <u>lauracamera@hotmail.com</u>

- CUIL: **27-22185344-5** - Cargo: Auxiliar Docente

- Dedicación: Simple- Facultad a la que pertenece: Ciencias Jurídicas y Sociales.

- Lugar de Trabajo: Cátedra de Derecho Agrario. Dirección: 48 e/ 7 y 8.

- Tel: 0221-15 5644762

- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 3 horas.

- Apellido y Nombres: Falbo, Eva María.

- Documento: 28183658

- E-mail evafalbo@hotmail.com

- CUIL: 27-28183658-2

- Cargo: Ayudante de Cátedra.

- Dedicación: Simple- Facultad a la que pertenece: Ciencias Jurídicas y Sociales.

- Lugar de Trabajo: Cátedra de Derecho Agrario. Dirección: 48 e/ 7 y 8.

- Tel: 0221-156016833

- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 3 horas.

- Apellido y Nombres: Murga, Carolina.



- Documento: 27.590.631

- E-mail carolinamurga27@hotmail.com

- CUIL: 27-27590631-5

- Cargo: Ayudante de Cátedra.

- Dedicación: Simple- Facultad a la que pertenece: Ciencias Jurídicas y Sociales.
- Lugar de Trabajo: Cátedra de Derecho Agrario. Dirección: 48 e/ 7 y 8.

- Tel: 0221-155853059

- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 3 horas.
- Apellido y Nombres: Gaudensi, Magdalena.

- Documento: 28.746.396

- E-mail maguiveter@hotmail.com
- Cargo: Estudiante de Ciencias Veterinarias. .
- Lugar de Trabajo: Facultad de Ciencias Veterinarias. Dirección: 60 esq.118.

- Tel: 011-156-883-2756

- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 5 horas.
- Apellido y Nombres: Tujague, Yanina

- Documento: 30948802

- E-mail: vaninatujague@hotmail.com

- Cargo: Estudiante de Ciencias Veterinarias. .
- Lugar de Trabajo: Facultad de Ciencias Veterinarias. Dirección: 60 esq.118.

- Tel: 221-155017601

- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 5 horas.
- Apellido y Nombres: Ayardi, Mauro

- Documento: 29535334

- E-mail: mauroayardi@hotmail.com

- Cargo: Estudiante de Ciencias Veterinarias. .
- Lugar de Trabajo: Facultad de Ciencias Veterinarias. Dirección: 60 esq.118.

- Tel: 221-15 6066431

- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 5 horas.

# -Apellido y Nombres: Alday, Juan Manuel

- Documento: 30.533.778

- E-mail: jmalday@hotmail.com

- Cargo: Estudiante de Ciencias Veterinarias. .
- Lugar de Trabajo: Facultad de Ciencias Veterinarias. Dirección: 60 esq.118.

- Tel: 221-15 5318120

- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 5 horas.

# -Apellido y Nombres: Vercellini, Clara

- Documento: 33.334.837

- E-mail: claravercellini@hotmail.com

- Cargo: Estudiante de Ciencias Veterinarias. .
- Lugar de Trabajo: Facultad de Ciencias Veterinarias. Dirección: 60 esq.118.

- Tel: 221-616 9006



- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 5 horas.

-Apellido y Nombres: Vercellini, Rocío

- Documento: 34.169.934

- E-mail: rochiv 88@hotmail.com

- Cargo: Estudiante de Ciencias Veterinarias. .
- Lugar de Trabajo: Facultad de Ciencias Veterinarias. Dirección: 60 esq.118.

- Tel: 221-604 4750

- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 5 horas.
- Apellido y Nombres: May, María Paula
- Documento: 28878660
- E-mail maymp@hotmail.com
- Cargo: Estudiante de Ciencias Agrarias y Forestales.
- Lugar de Trabajo: Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales. Dirección: 60 esq.119.

- Tel: 221-156249851

- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 5 horas.
- Apellido y Nombres: Ferroni, Pamela Giselle

- Documento: 29251203

- E-mail: pamelaferroni@hotmail.com

- Cargo: Estudiante de Humanidades y Ciencias de la Educación.
- Lugar de Trabajo: Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación. Dirección: 48 e/ 6 y 7
- Tel: 02920- 15588621
- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 5 horas.

# 10.3 INTEGRANTES OTROS ÁMBITOS

- Apellido y Nombres: Diotto, Pablo

- Documento: 17.754.961

- E-mail: pablodiotto@yahoo.com.ar

- CUIL: 20-17754961-5

- Ocupación / Especialidad: Médico Veterinario.
- Lugar de Trabajo: Delegación Pcia de Bs.As. **Subsecretaría de Agricultura Familiar** Ministerio de Agricultura de Nación. Dirección: 50 e/ 2y 3 La Plata. Tel: 0221-4248283
- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 8 horas.
- Apellido y Nombres: Bruno, María Constanza

- Documento: 29523962

- E-mail: cosbruno@yahoo.com

- CUIL: 27-26058274-2

- Ocupación / Especialidad: Contadora.
- Lugar de Trabajo: **Proyecto de extensión "Manos de la Tierra**" UNLP. Tel: 0221-154950902
- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 8 horas.



- Apellido y Nombres: Lavorato, Valeria Mariana

- Documento: 29523962

- E-mail: valeria.lavorato@gmail.com

- CUIL: 27-29523962-5

- Ocupación / Especialidad: Médico Veterinario.

- Lugar de Trabajo: Proyecto de extensión "Manos de la Tierra" UNLP. Tel: 0221-

1558307415

- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 8 horas.

PRODUCTORES: elegidos inicialmente para la elaboración de alimentos en la planta. Sin embargo, también se considera que pueden elaborar alimentos otros productores que participen en el proyecto "Manos de la Tierra"

- Apellido y Nombres: Vargas, Julio

- Documento: 20.328.383

- E-mail:----

- Ocupación / Especialidad: Productor Hortícola.

- Lugar de Trabajo: Quinta del Parque Pereyra Iraola. Tel: 011-1565359367

- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 8 horas.

- Apellido y Nombres: Aguay, Claudio
- Documento: 24.020.834
- E-mail:----
- Ocupación / Especialidad: Productor Hortícola.
- Lugar de Trabaio: Quinta de la Localidad de Arana. Tel: 0221-155466922
- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 8 horas.
- Apellido y Nombres: Vasco, Berta
- Documento: 92.997.317
- E-mail: ---
- Ocupación / Especialidad: Productor Hortícola.
- Lugar de Trabajo: Quinta de la Localidad de Parque Pereyra Iraola. Tel: 0221-156032403
- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 8 horas.
- Apellido y Nombres: Sanches, Daniel
- Documento: 17.557.118
- E-mail: ----
- Ocupación / Especialidad: Productor Hortícola.
- Lugar de Trabajo: Quinta del Parque Pereyra Iraola, Hudson. Tel: 011-1554694820
- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 8 horas.
- Apellido y Nombres: Senattori, Elena
- Documento: 6.670.940
- E-mail: ----



- Ocupación / Especialidad: Productor Hortícola.
- Lugar de Trabajo: Quinta del Parque Pereyra Iraola Est. Pereyra Tel. 02211-155440558
- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 8 horas.
- Apellido y Nombres: Lizarraga, José
- Documento:
- E-mail: ---
- Ocupación / Especialidad: Productor Hortícola.
- Lugar de Trabajo: Quinta del Parque Pereyra Iraola Est. Pereyra Tel. 011- 1541924153
- -Dedicación en este proyecto en horas por semana: 8 horas.
- Apellido y Nombres: Meza, Carlos
- Documento: 7.783.231
- E-mail: ----
- Ocupación / Especialidad: Productor Apícola.
- Lugar de Trabajo: Localidad de Sourigues. Berazategui. Tel. 011- 1557716522
- -Dedicación en este proyecto en horas por semana: 8 horas.
- Apellido y Nombres: Alvarez, Susana
- Documento: 13.892.628
- E-mail: ---
- Ocupación / Especialidad: Productor Hortícola (Tomate Platense)
- Lugar de Trabajo: Localidad de Colonia Urquiza. Tel. 0221-155426668
- -Dedicación en este proyecto en horas por semana: 8 horas.
- Apellido y Nombres: Bricchetti, Angel
- Documento: 11.743.840
- E-mail:
- Ocupación / Especialidad: Productor Hortícola y de Granja.
- Lugar de Trabajo: Localidad de Gorina. Tel. 0221-4781202
- -Dedicación en este proyecto en horas por semana: 8 horas.
- Apellido y Nombres: Solorzano, Israel
- Documento: 33.097.133
- E-mail: ----
- Ocupación / Especialidad: Productor Hortícola.
- Lugar de Trabajo: Quinta de la Localidad de Pato. Tel: 0221-4871079
- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 8 horas.
- Apellido y Nombres: Julián Albornoz Galván
- Documento: 92.640.036
- E-mail: ----
- Ocupación / Especialidad: Productor Hortícola.
- Lugar de Trabajo: Quinta de la Localidad Abastoo. Tel: 0221-4871633
- Dedicación en este proyecto en horas por semana: 8 horas.



El siguiente listado de productores corresponde al Proyecto "Manos de la Tierra". Dichos productores podrán elaborar alimentos en la planta de la elaboración, en distintos turnos, de acuerdo a la planificación de la producción de la misma.

	Nombre	Grupo	Actividad
1	Nicolas Di Tada	Apicultura	Apicola
2	Claudio Aguay	Arana	Horticola
3	Dante Velázquez	Arana	Horticola
4	Plácido Aguay	Arana	Horticola
5	Mariela Solorzano	Arana	Horticola
6	Paulina Sánchez	Arana	Horticola
7	Manuel Solorzano	Arana	Horticola
8	Juan Solorzano	Arana	Horticola
9	Jenny Carrasco	Arana	Horticola
10	Ramiro Solorzano	Arana	Horticola
11	Juan Trujillo	Arana	Horticola
12	Zaida Solorzano	Arana	Horticola
13	Simón Escobar Laime	Banderitas	Horticola
14	José Príncipe	Banderitas	Horticola
15	Adrián Barbosa	Banderitas	Floricola
16	Bertha Vasco	Centenario	Horticola
17	Erminio Arce	Centenario	Horticola
18	Celso Ruiz	Centenario	Horticola
19	Manuel Ruiz	Centenario	Horticola
20	Alberto Luna	Coop Parque P	Horticola
21	Pedro Gómez	Coop Parque P	Horticola
22	Andrés Márquez	Coop Parque P	Horticola
23	Marcelo Gómez	Coop Parque P	Horticola
24	Lucio Castro	Los Arcos	Horticola
25	Julio Vargas	Los Arcos	Horticola
26	Marcelo Burgos	Los Arcos	Horticola
27	Mariano Dell'Aquila	Ruta 36	Horticola
28	Rufino Abán Fernández	San Juan	Horticola
29	Crecencio Alarcón	San Juan	Horticola
30	Mario Arenas	San Juan	Horticola
31	Yomar Cruz	San Juan	Horticola
32	Ramón López Altamirano	San Juan	Horticola
33	Vidal López	San Juan	Horticola
34	Victoria Porco	San Juan	Horticola
35	Daniel Sánchez	San Juan	Horticola
36	Pedro Lizarraga	San Juan	Horticola
37	Julián Porco	San Juan	Horticola
38	Wilfredo Galean Melián	San Juan	Horticola
39	Marcial Heredia	San Juan	Horticola



40	Roque Di Giusseppe	Santa Elena	Horticola
41	Eduardo Rodríguez	Santa Rosa	Horticola
42	Elena Senattori	Santa Rosa	Horticola
43	Federico Luere	Santa Rosa	Horticola
44	Manuel García dos Santos	Santa Rosa	Horticola
45	José Lizarraga	Santa Rosa	Horticola
46	Carlos Senattori	Santa Rosa	Horticola
47	Antonio Rodríguez Camacho	Santa Rosa	Horticola
48	Elizabeth Rodriguez	Santa Rosa	Horticola
49	Ariel Ramírez	Santa Rosa	Horticola
50	Nélida Ruiz	Sourigues	Apicola
51	Carlos Urbizu	Sourigues	Apicola
52	Alicia Torres	9	Apicola
53	Carlos Alvarez		Apicola
54	Antonio Olano		Horticola
55	Grupo Tomate	Tomate Platense	Horticola
56	Miguel Valdez	Tomate Platense	
57	Eusebia Sagredo	Tomate Platense	Horticola
58	Anibal Tonello	Tomate Platense	
59	Susana Álvarez	Tomate Platense	
69	Angel Brichetti		Horticola
61	Leticia Sagredo	Tomate Platense	Horticola
62	Albina Sagredo	Tomate Platense	Horticola
63	Juan José Torres Tellez	Villa Elisa	Horticola
64	Manuel Castro Mogro	Villa Elisa	Horticola
65	Pablo Velázquez	Villa Elisa	Horticola
66	Antonio Torres Tellez	Villa Elisa	Horticola
67	Mabel Morales	Villa Elisa	Horticola
68	Carlos Sánchez	Villa Elisa	Horticola
69	Carlos Salgado	Villa Elisa	Horticola
70	Santiago Zaz	Villa Elisa	Horticola
71	Beatriz Vargas	Villa Elisa	Horticola
72	Mariela Solorzano	El Pato	Horticola
73	Zulema Segovia	El Pato	Horticola
74	Israel Solorzano	El Pato	Horticola
75	Armando Ibarra	El Pato	Horticola
76	Miguel Atienzo	Gorina	Horticola
77	Victor Ruiz	Gorina	Horticola
78	Dirseo Desalin Frías		Horticola
79	Ana Escobar Chaca		Horticola
80	Daniel Alejandro Bacone		Horticola
81	Exequiel Ramiro Lagos		Horticola
82	Osvaldo Luis Petronari		Horticola
83	Carmen Rosa Bautista	Triunfadores	Horticola
84	Eduardo Pais	Triunfadores	Horticola



85	Pedro Vicente Sanchez	Triunfadores	Horticola
86	Asunto Rivera	El Peligro	Horticola
87	Modesta Ramos	El Peligro	Horticola
88	Roberto Castillo	El Peligro	Horticola
89	Ricardo Castillo	El Peligro	Horticola
90	Julio Videz	El Peligro	Horticola
91	Raul Villa	El Peligro	Horticola
92	Teresa Choque Villa	El Peligro	Horticola
93	Subia Mario	El Peligro	Horticola
94	Yola Nicanor	El Peligro	Horticola
95	David Romero	El Peligro	Horticola
96	Milton Gudiño	El Peligro	Horticola
97	Daniel Sanchez	Union Agricola	Horticola
98	Victorino Mogro	Unión Agrícola	Horticola
99	Lucio Ochoa	Unión Agrícola	Horticola
100	Bertín Choque	Unión Agrícola	Horticola
101	Wildo Eizaguirre	Unión Agrícola	Horticola
102	Ismael Yanaje	Unión Agrícola	Horticola

# 11. EQUIPAMIENTO Y/O BIBLIOGRAFIA

**11.1 Disponible:** se encuentra bibliografía disponible en la cátedra de tecnología de los alimentos, relacionada a la elaboración, gestión y control de alimentos procesados.

Por otra parte, desde la cátedra de Economía Agraria, se viene trabajando en estrategias de educación popular en proyectos socioproductivos y por lo tanto se encuentra bibliografía relacionada con el tema.

#### 11.2 Necesario

El equipamiento para la planta de elaboración de alimentos (mesadas, mecheros, cocinas, ollas, etc), se financiará a través del PEA (Plan Estratégico Agroalimentario). Actualmente la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLP, ha firmado un convenio de trabajo que incluye el apoyo a las actividades relacionadas con el apoyo y fortalecimiento de la Agricultura Familiar.

# 11.3 Fuentes de información disponible y/o necesaria.

En el marco de la puesta en marcha de la planta de elaboración, se desarrollarán distintos ensayos, permitiendo el ajuste de la misma, teniendo en cuenta la particularidad de que se



pondrá en funcionamiento una sala en la que participan y trabajan los productores familiares.

#### 12. PRESUPUESTO DEL PROYECTO

# 12.1 Costo mínimo global necesario para llevar a cabo el proyecto

Primer año: \$130.000. Se calcula un costo de \$2600 por metro cuadrado para la construcción de la sala de elaboración. Por lo tanto, 60 metros cuadrados a \$2600, hace un total de \$156.000. Por lo tanto, se utilizará el total de la inversión pedida a la UNLP (\$80.000), además de \$50.000 de fondos de la segunda etapa del PEA (Plan Estratégico Agroalimentario) para desarrollar la construcción de la planta de elaboración.

Segundo año: Con los \$80.000 solicitados para el segundo año, se termina la construcción de la planta: \$26.000. El resto del dinero solicitado (\$54.000) se destinará a comprar el equipamiento necesario para el funcionamiento de la misma. (Mesadas, ollas, autoclave, mecheros, etc)

#### 12.2 Fondos/Recursos disponibles (para el primer año)

Monto	Fuente			Resolución
\$80. 000	UNLP			
\$50.000	PEA Agroalim	(Plan nentario)	Estratégico	
	Agrouiii	ionitarioj		

#### 12.3 Fondos/Recursos en trámite (para el primer año)

La Facultad de Ciencias Veterinarias tiene acordado un desembolso por parte del PEA (Plan Estratégico Agroalimentario) del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

# 12.4 Explicitar la factibilidad del plan de trabajo propuesto con los recursos solicitados



# 13. PRESUPUESTO ESTIMADO PRELIMINAR (SUBSIDIO EROGACIONES CORRIENTES - UNLP)

DESCRIPCIÓN / CONCEPTO	IMPORTE 2011	IMPORTE 2012 *
Bienes de consumo		
Servicios no personales (Viáticos, Pasajes, etc.)		
Equipamiento y bibliografía		\$54.000
Materiales y personal para la construcción de la planta	\$80.000	\$26.000
TOTAL	\$80.000	\$80.000

<sup>\*</sup>Se aceptarán estimaciones en este punto, dado que la concreción de la segunda etapa, así como otras posibles fuentes de financiamiento, estarán sujetas a la aprobación de la propuesta al finalizar el primer año

La información que detallo en esta solicitud es exacta y tiene carácter de **DELARACION JURADA** 

FECHA: 13 / 07 / 2011 Firma del Director del Proyecto



**14. AVAL UNIDAD ACADEMICA:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Unidad Académica otorga su conformidad para su realización en el ámbito de la misma.

Facultad de Ciencias Veterinarias.

# Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**14. AVAL UNIDAD ACADEMICA:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Unidad Académica otorga su conformidad para su realización en el ámbito de la misma.

Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales.

# Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**14. AVAL UNIDAD ACADEMICA:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Unidad Académica otorga su conformidad para su realización en el ámbito de la misma.

Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales.

# Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

Institución: Red BASESS

# Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

Institución: FONCAP Fondo de Capital Social.

# Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

Institución: Programa Fuerza Solidaria. Gobierno de la Provincia de Buenos Aires.

# Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

Institución: Dirección Provincial de Desarrollo Rural y Agricultura Familiar. Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires.

# Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

Subsecretaría de la Agricultura Familiar. Delegación Provincia de Buenos Aires. Ministerio de Agricultura, Ganadería y pesca de la Nación.

# Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

Instituto de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Pequeña Agricultura Familiar Región Pampeana. IPAF-INTA

# Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

Grupo de Productores: Unión Andaluz (Paraje El Peligro)

# Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

Grupo de Productores: La Esperanza (Paraje El Peligro)

# Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

**Grupo de Productores: El Amanecer (Paraje El Peligro)** 

## Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

**Grupo de Productores: GORINA** 

# Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

**Grupo de Productores: Los Inmigrantes (Colonia Las Banderitas)** 

## Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

Grupo de Productores: Asociación de Productores y Procesadores de Berisso

## Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

**Grupo de Productores: Los Arcos. Parque Pereyra.** 

## Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

Grupo de Productores: Villa Elisa.

# Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

Grupo de Productores: El Pato (Berazategui)

# Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

Grupo de Productores: Santa Elena (Los Porteños)

## Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

Grupo de Productores: Unión Agrícola (Abasto)

# Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

**Grupo de Productores: Santa Rosa (Parque Pereyra)** 

# Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

Grupo de Productores: Estación Pereyra

# Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

**Grupo de Productores: Tomate Platense.** 

# Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

Grupo de Productores: San Juan (Arana)

# Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

**Grupo de Productores: COOTRAyP (Parque Pereyra)** 

## Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

**Grupo de Productores: San Isidro (Arana)** 

## Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

**Grupo de Productores: Las Banderita (Colonia Las Banderitas)** 

# Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

Grupo de Productores: Apícola de Sourigues.

## Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

**Grupo de Productores: Grupo Vivero Ave Fenix. (Villa Elvira)** 

# Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

Cooperativa de Trabajo Agrícola de de Hudson y Pereyra.

## Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

Asociación Civil de Productores Las Banderitas. (Colonia Urquiza)

## Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción



**15. AVAL INSTITUCIÓN PARTICIPANTE:** De ser aprobado el presente proyecto se deja constancia que esta Institución otorga su conformidad para su realización.

Asociación de productores Familiares "El Guadalquivir"

## Proyecto:

Planta de alimentos procesados para la Agricultura Familiar- Unidad demostrativa de Capacitación y Producción