

## ASISTENCIA TÉCNICA A SALAS DE ELABORACION DE ALIMENTOS EN EL NOROESTE DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA

L. Rueda<sup>(1)</sup>, S. Vignau<sup>(1)</sup>, S.E. Molina Ortiz<sup>(2)</sup>

lrueda@inti.gov.ar

<sup>(1)</sup> Dto. Producción Sustentable y Agregado de Valor Centro - DT Centro Litoral-SORCentro-GOAR-INTI

<sup>(2)</sup> Dto. Alimentos Centro - DT Centro Oriental-SORCentro-GOAR-INTI

Palabras Clave: Miel; Tomate triturado; Confituras; Salas de elaboración; Asociativismo

### INTRODUCCIÓN

Durante los últimos años se fueron consolidando en nuestra región algunos grupos asociativos de elaboradoras/es junto a emprendedoras/es unipersonales de pequeña escala, dedicados a la manufactura y comercialización de productos alimenticios tanto urbanos como vinculados a la agricultura familiar. Estas organizaciones contaron con el apoyo económico mediante proyectos productivos presentados ante convocatorias provinciales y/o nacionales para mejorar la infraestructura edilicia e incorporar maquinaria y equipamiento.

Actualmente se encuentran elaborando y comercializando sus productos en ámbitos locales, regionales y/o extra-provinciales. En función de la diversidad de trayectorias socio-productivas, pero sobre todo teniendo en cuenta los puntos en común que aún necesitan alcanzar para las habilitaciones necesarias, es que elaboramos e implementamos desde INTI una propuesta de abordaje integral.

### OBJETIVOS

- Asistir técnicamente en los requisitos necesarios para cumplir con las condiciones edilicias y lograr las habilitaciones bromatológicas municipales, la formalidad tributaria, y las certificaciones de RNE y RNPA.
- Capacitar en BPM y manipulación higiénica de alimentos a las elaboradoras/es y emprendedoras/es que gestionan las salas de elaboración de pequeña escala en la región para la obtención de productos inocuos.
- Conformar vínculos para la cooperación mutua entre las/os integrantes de las salas de elaboración regionales, en vistas a oportunidades de gestión colectiva de recursos.

### DESARROLLO

En el noroeste de la provincia de Córdoba, se han acercado a la Unidad de Extensión INTI-

Cruz del Eje grupos asociativos y emprendedores con la necesidad de asesoramiento para formalizar sus espacios productivos y los productos alimenticios que elaboran. En este trabajo presentamos algunos casos, con distintos grados de avances.

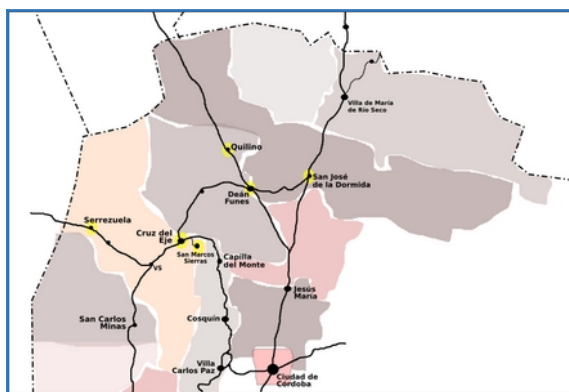


Figura 1: Ubicación geográfica, noroeste de Córdoba.

A.-) En **Serrezuela** se encuentra una sala de **fraccionamiento y envasado de miel** que dispone el Movimiento Campesino de Córdoba (MCC), donde confluyen tambores de miel extractados por diversos grupos de apicultores familiares de la zona, para ser fraccionados y envasados en diversos tamaños, etiquetados y luego canalizados mediante vías de comercio justo que viene desarrollando el MCC tanto en corredores turísticos de Córdoba como hacia otras provincias, llegando incluso al conurbano bonaerense. Desde el MinCyT Córdoba y el INTI se planteó la asistencia y acompañamiento técnico para gestionar los certificados de RNE y RNPA. Este proceso se originó a mediados del año 2019. Se trabajó en conjunto con el MCC para elaborar la documentación y cumplir los requisitos requeridos para ambos expedientes (pre-diseño de la sala, diagramas de flujos, memorias edilicias y de proceso, guías POES y MIP, cartelería interna, análisis de calidad de agua y miel, monografía del producto, nuevo

rotulado). En Septiembre de 2020 se le otorga certificado de RNE, y en Noviembre del mismo año el certificado de RNPA para la miel envasada en esta sala. Ello permitió a las familias apicultoras que antes comercializaban a granel e informalmente, puedan ahora vender miel fraccionada a un valor diferencial bajo la marca colectiva "Monte Adentro".

B.-) En **Cruz del Eje** el INTI viene acompañando con asistencia técnica a la Asociación Civil "El Maizal" en el **procesamiento y envasado de tomate triturado y de pulpa de frutas de estación**. La aprobación de un proyecto productivo (ANR) les permitió adquirir la trituradora y tamizadora, bomba impulsora y tolva para fraccionamiento manual, mesadas y bachas de acero inoxidable. Desde la Asociación "El Maizal" están realizando las adecuaciones edilicias para cumplir con la legislación vigente, con el asesoramiento desde INTI mediante pre-diseños de la sala y diagramas de flujo de procesos. También se han realizado capacitaciones en BPM al grupo de mujeres elaboradoras de este emprendimiento.

C.-) En **San Marcos Sierras** se está llevando adelante la asistencia técnica al establecimiento elaborador "Familia Balcaza", tradicional emprendimiento familiar que estuvo cerrado varios años, y actualmente dedicado a la **elaboración de: confituras, mermeladas, arropes y salsa de tomate**. El establecimiento cuenta con un predio productivo bajo riego de frutales (materias primas). Se ha relevado y procesado la información para asistir en la formación de BPM, en la utilización de equipos de control de calidad, y en la confección de la documentación requerida para la obtención del RNE, actualmente en instancias finales.

### **RESULTADOS**

Tomando estos tres casos como referencia (sin excluir otros ejemplos también en proceso de asistencia técnica similar), se puede constatar el impacto favorable de las actividades territoriales de INTI en el noroeste de Córdoba para la formalización de salas elaboradoras de alimentos, el fortalecimiento de sus procesos productivos y la capacitación de los integrantes de los grupos asociativos involucrados.

Inicialmente, se confeccionó el pre-diseño para las 3 salas con sus respectivos diagramas de flujo, y se completaron las memorias edilicias y de proceso para las salas de Serrezuela y San

Marcos Sierras. Respecto de la sala ubicada en Cruz del Eje aún se está a la espera de completar las adecuaciones edilicias en función de las recomendaciones indicadas. Igualmente se concretaron cuatro talleres de capacitación para las elaboradoras, abordando el manejo técnico de procesos y control de calidad, ajuste de condiciones según variaciones de la materia prima, y el análisis de costos y estrategias para la definición de precios.

Además se redactaron y aprobaron las guías POES, MIP y BPM para la sala de Serrezuela, y están en revisión final las mismas guías para la sala ubicada en San Marcos Sierras.

Se destaca la regularización al 100% de la sala de fraccionamiento y envasado de miel ubicada en Serrezuela. La obtención del certificado de RNE y RNPA ha permitido integrar la producción de 10 familias apicultoras y el envasado de 9.000 kilos de miel durante la temporada 2021/22, siendo comercializados principalmente en circuitos de precio justo.

### **DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES**

La proximidad del INTI respecto de diversos emprendimientos asociativos insertos en una región con débil desarrollo industrial y con altos indicadores provinciales de Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI), está permitiendo que estos productos regionales puedan comercializarse en nuevos destinos en las condiciones de formalidad y calidad requeridas, y también explorar nichos de mercado antes vedados.

En particular, consideramos que los procesos de capacitación y transferencia de conocimientos que conllevan estas acciones hacen tangible la posibilidad de contar con nuevos puestos de trabajo autogestionados, incorporando un conjunto de nuevas prácticas y habilidades, con impactos favorables en la autoestima de las actoras/es participantes en estas experiencias asociativas.

### **AGRADECIMIENTOS**

Al Movimiento Campesino de Córdoba, a la Asociación Civil "El Maizal" y a Fidel Balcaza.

### **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

"Código Alimentario Argentino. Ley 18284", ANMAT. <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>. Accedido 29 de junio de 2022.

"Gestión de trámites administrativos (RNE y RNPA)", Dirección General de Control de la Industria Alimenticia de la Provincia de Córdoba. <https://cordobaproduce.cba.gov.ar/13306/gestion-de-tramites/>. Accedido 29 de junio de 2022.