

# UNA APUESTA AL DESARROLLO DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CONFITURAS

Lic. Mariana Cinalli, Téc. Damián Brayotta  
INTI - Unidad de Extensión Tandil  
[mcinalli@inti.gob.ar](mailto:mcinalli@inti.gob.ar), [brayotta@inti.gob.ar](mailto:brayotta@inti.gob.ar)

## Introducción

### Antecedentes

Hacia fines del año 2013 y principios del 2014 comenzó el proyecto “Emprendiendo con calidad 2014” que surge a partir del análisis de los resultados obtenidos en visitas oportunamente realizadas a los emprendimientos productivos más relevantes de las localidades de Barker y Villa Caci que y de las reuniones mantenidas con integrantes de la Fundación Loma Negra, del Municipio de Benito Juárez y de algunos referentes locales. En los relevamientos se evidenció que los productores mostraban importantes falencias en aspectos organizativos, productivos y comerciales y falta de vinculaciones entre ellos y con instituciones locales. Si bien manifestaban deseos de crecer en sus emprendimientos, no tenían claridad en qué aspectos hacerlo y cómo.

Las acciones realizadas en ese proyecto, llevado a cabo entre agosto de 2014 y mayo de 2015, confluyeron a fortalecer los emprendimientos en cuanto a sus capacidades de producción y comercialización, a partir de asistencia técnica y capacitación. En concordancia con lo anterior, se propuso realizar un fuerte seguimiento de los productores para asegurar la eficiente implementación del proyecto, acompañando de manera personalizada tanto la capacitación de emprendedores, su evolución y seguimiento, como la participación de las instituciones involucradas y sus actividades.

## Objetivo

Contribuir al desarrollo y crecimiento de pequeños productores que elaboran confituras de frutas finas de las comunidades de Barker y Villa Caci que.

### Objetivos específicos:

- Mejorar los niveles de formalización de los productos elaborados en Barker y Villa Caci que, a través de asistencia técnica.
- Fortalecer la visibilidad de los emprendimientos a través de la adquisición de

herramientas e instrumentos de diseño y comunicación.

## Descripción

Se realizó una primera reunión de planificación de las actividades a la cual fueron invitados los potenciales productores beneficiarios de este proyecto. Los mismos se destacaban por elaborar alimentos de bajo riesgo (confituras), poseer cocinas de elaboración separadas de su domicilio, con posibilidad de habilitar y demostrar una regularidad en la venta de sus productos en ferias locales, oficinas de turismo, proveedores del Municipio de Benito Juárez y Loma Negra.

Se asesoró en la mejora de las condiciones edilicias de las salas de elaboración para que los emprendedores puedan lograr la habilitación municipal. Otro tema que se abordó fue la calidad higiénico sanitaria del agua utilizada en cada emprendimiento que fue analizada en el laboratorio de bromatología, previo a limpieza y desinfección de los tanques de agua.

Se asistió en la mejora tecnológica de los productos logrando definir su denominación: mermelada y/o confitura de frutas finas. Para ello se realizaron mediciones de grados brix y análisis físico-químicos y microbiológicos de los productos en los laboratorios de INTI. Se los capacitó en el uso del refractómetro para que ellos puedan controlar los procesos y el punto final de sus productos. Cabe destacar que cada emprendedor adquirió su propio equipo de medición, lo cual demuestra un aporte muy importante a la estandarización de sus procesos productivos.

Se los capacitó en el armado de procedimientos de elaboración para que los redacten y los adapten a sus salas de elaboración y a sus procesos.

Se trabajó en un taller con los productores sobre la información obligatoria que deben llevar los rótulos de los alimentos, con el objetivo que ellos puedan incorporar estos datos en sus etiquetas.

Estos talleres se llevaron a cabo en articulación con profesionales de INTI- Mar del Plata en las diferentes salas de elaboración donde participaban todos los emprendedores, con el objetivo de acrecentar las actividades cooperativas entre ellos y logren identificarse con necesidades comunes.

Se contó con el aporte de un diseñador gráfico para el desarrollo y/o mejora de marcas, logos y material gráfico publicitario; tutorado por profesionales del Centro de INTI Diseño Industrial.

Dentro de estas actividades vinculadas a la visibilidad de productos se realizó un taller de redes sociales.

## Resultados

Del universo de emprendedores convocados inicialmente se pudo concluir el trabajo con un grupo más reducido, los cuales contaban con un espacio independiente de la cocina domiciliar para elaborar los alimentos. Los emprendedores para fortalecer su formalización realizaron las siguientes mejoras en sus espacios de elaboración: Cerramientos de las aberturas con tela tipo mosquitero, acondicionamiento de paredes con pintura lavable y/o azulejado, ampliación de las mesadas e incorporación de una bacha para provisión de agua fría y caliente, instalación de cortina sanitaria para sectorizar y del correspondiente techo sanitario, adquisición de nuevos instrumentos de cocina y tanque de agua de PVC, incorporación de toallas de papel descartable y dispenser de jabón líquido sanitizante.

Como resultado se lograron habilitar dos salas de elaboración de productores de dulces alcanzando la habilitación municipal provisoria.

Incorporación del refractómetro en su rutina diaria de producción y en el desarrollo de nuevos productos.

Se logro documentar los procesos de elaboración y planillas para el registro de parámetros de producción.

Los informes del análisis de las mermeladas demostraron que los productos eran aptos para el consumo.

Incorporaron la tabla nutricional y toda aquella información de carácter obligatorio requerida por el Código Alimentario Argentino (CAA) en los rótulos de las mermeladas de frambuesa.

Respecto a los aspectos de mejora de la

comunicación y visibilidad de sus productos se modificaron y adecuaron los logos para sus marcas: tipografía, colores, tamaños, distribución de los componentes en las distintos soportes (tarjetas personales, cartelería, etiquetas de los productos, flyers). También incorporaron herramientas de promoción y difusión de sus actividades generando páginas formales de Facebook.



## Conclusiones

Los emprendedores adoptaron nuevas metodologías de trabajo que permiten mejorar la calidad de sus actividades productivas, siendo concientes de velar por la inocuidad de los alimentos que producen y a su vez lograron fortalecer las condiciones de comercialización. Consideramos fundamental profundizar en la búsqueda de alternativas que les permita contar a todos los emprendedores de alimentos con un espacio común, que cumpla los requerimientos del CAA para que pueda ser habilitado y puedan desarrollar un mercado más amplio que el local.