

O/H. 2220
I23

46 8.01

PROVINCIA DEL CHUBUT

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

“APROVECHAMIENTO INTEGRAL DE EXCEDENTES DE LA
PRODUCCION AGROPECUARIA, MEDIANTE LA ELABORACIÓN DE
ALIMENTOS BAJO LA APLICACIÓN DE NORMAS HIGIÉNICO
SANITARIAS”.

INFORME FINAL



SEPTIEMBRE 2007

AUTOR: ING. AGR. LILIANA IMPAGLIONE

INDICE TEMÁTICO

Memoria descriptiva	Pag.	3
Resumen	“	4
Proyecto Productivo Comarcal		
1. Nombre del Proyecto	“	6
2. Naturaleza del Proyecto	“	6
a) Descripción.....	“	6
b) Justificación.....	“	7
c) Marco institucional.....	“	10
d) Finalidad.....	“	12
e) Objetivo General.....	“	12
f) Metas.....	“	13
g) Beneficiarios.....	“	14
h) Productos.....	“	16
i) Cobertura espacial.....	“	18
3. Especificación operacional	“	19
4. Métodos y técnicas a utilizar	”	22
4.1 Procesos operativos para la elaboración de confituras.....	“	22
4.2 Comercialización.....	“	26
4.3 Análisis de costos.....	“	27
4.4 Procesos operativos para la extracción de miel.....	“	29
4.5 Comercialización.....	“	33
4.6 Análisis de costos.....	“	34
4.7 Procesos operativos para la elaboración de chacinados y embutidos de carne ovina.....	“	35
4.8 Comercialización.....	“	39
4.9 Análisis de costos.....	“	40
5. Cronograma de actividades	“	42
6. Determinación de recursos necesarios	”	43
6.i Estructura financiera.....	“	45
6.ii Cronograma de ejecución financiera.....	“	45
7. Cálculo de costos de ejecución y elaboración del presupuesto	“	46
8. Administración del Proyecto Productivo Comarcal	”	53
9. Indicadores de evaluación	“	54
10. Condiciones de viabilidad del Proyecto Productivo Comarcal...	”	55
Anexo- Plan de Actividades (CFI)	“	56

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente informe se ha estructurado según el modelo proporcionado inicialmente por la Unidad de Gestión Comarcal.

Los aspectos vinculados con la "Naturaleza del Proyecto" (2), han sido reelaborados, en función de los sub-proyectos priorizados, planteando solamente la situación de los actores sociales vinculados a los mismos.

Se han establecido las metas a alcanzar considerando los beneficiarios directos e indirectos, los productos finales que se pretende obtener, la cobertura espacial que atiende el PPC.

Las actividades previstas y el presupuesto destinado para su ejecución, se detallan en "Especificación operacional" (3), describiendo en "Métodos y técnicas a utilizar", (4), los procesos correspondientes a la cadena alimentaria, desde el ingreso de materia prima a planta, hasta su acondicionamiento para la venta.

Se han incluido someramente aspectos vinculados a la comercialización y se ha desarrollado el costo de elaboración/ extracción, de los procesos que se ejecutarán en cada planta, hasta el producto final.

El PPC, ha priorizado las actividades de capacitación para el conjunto de actores sociales que participan del mismo, por considerar que es la herramienta básica para lograr el resultado esperado, más allá de la infraestructura necesaria.

Este proceso de capacitación incluye la formación de grupos asociativos de cooperación, sobre los que se ha estado trabajando, con el objeto de ir consolidando el modelo productivo que se pretende desarrollar.

Los resultados alcanzados mediante el desarrollo del plan de actividades oportunamente presentado, permitieron obtener información básica y necesaria para elaborar el PPC, aún con las limitaciones que dicha información posee.

El "Cronograma de actividades" (5) y la "Ejecución presupuestaria" (6- ii), se presentan en planillas adjuntas, formato Excel 2003.

RESUMEN

El Proyecto Productivo Comarcal correspondiente al eje Agroalimentos, de la Comarca Senguer – San Jorge, plantea la situación de actores sociales, que además de desarrollar actividades de producción de materia prima, se dedican a procesar y/o elaborar subproductos, con excedentes o descartes de la misma.

Estos procesos, se vienen realizando tradicionalmente en casas de familia y en chacras, con los conocimientos adquiridos por usos y costumbres, que se fueron transmitiendo de generación en generación.

La comercialización de estos productos, es limitada por no reunir las condiciones de seguridad alimentaria, que hoy exige el mercado de consumo.

Comparativamente, otras regiones comarcales han desarrollado de estos descartes y excedentes, pequeñas industrias artesanales, que comercializan sus productos sin dificultad y prácticamente en toda la Patagonia; pero mediante el cumplimiento de la normativa vigente.

Esta es la propuesta que plantea el presente Proyecto Productivo Comarcal.

Para ello fue necesario conocer a los actores sociales involucrados, mediante la organización de reuniones periódicas con el objeto de obtener información sobre los productos que elaboran, formas, cantidades, costos y beneficios, dificultades, limitantes, etc.

En todos los casos se trata de actores sociales que no se encuentran en condiciones económicas para que en forma aislada, regularicen la situación en que elaboran o procesan sus productos.

Las autoridades municipales, no han permanecido ajenas a estos planteos y han comenzado a trabajar para buscar la solución a estos problemas.

La Dirección de Obras Públicas de los municipios involucrados han elaborado los proyectos de arquitectura correspondientes, para la construcción de **una planta de elaboración de confituras; una planta de extracción de miel y una planta de elaboración de chacinados y embutidos.**

Actualmente, la planta de elaboración de confituras es la única que está iniciada, pero todavía no cuenta con los recursos financieros necesarios para su terminación.

En cuanto a las otras dos plantas, los proyectos elaborados, están sujetos a modificaciones planteadas por las autoridades sanitarias de Salud Pública Provincial y del SENASA.

Tampoco poseen fuente de financiamiento.

No obstante desde el PPC, se propone el apoyo técnico necesario para la resolución de estos inconvenientes y ajustar los proyectos a los requerimientos planteados para la aprobación de los mismos.

Desde el PPC, se propone la construcción de plantas de pequeña envergadura, que permitan el proceso o elaboración de subproductos, en función de la materia prima disponible y con posibilidad de incrementarse en los próximos cinco años.

Asimismo, los gastos de mantenimiento, funcionamiento y operatividad, deberán ser solventados por los usuarios de cada planta.

Los futuros beneficiarios deberán conformar un grupo asociativo de cooperación, que tendrá a su cargo la responsabilidad del mantenimiento, funcionamiento y operatividad de la misma, incluyendo los gastos de personal.

Asimismo, deberán participar de todas las capacitaciones previstas, vinculadas a aspectos técnicos (BPM, elaboración y aplicación de manuales POE y POES), y al funcionamiento del grupo asociativo y gerenciamiento de las plantas.

Para ello se ha elaborado un costo de producción por cada tipo de alimento a procesar (confituras, miel y chacinados y embutidos), con el objeto de analizar la sustentabilidad de las mismas.

Los resultados obtenidos han sido satisfactorios, pero también demuestran la necesidad de ir incrementando año tras año, la cantidad de materia prima.

Específicamente, la **elaboración de confituras**, requerirá de un incremento en la cantidad de fruta para procesar, el que deberá alcanzar al doble de lo actual en el corto plazo, para obtener beneficios significativos.

Inicialmente, será necesaria la intervención municipal para solventar los salarios del personal operativo; si bien las ganancias permitirían abonar los salarios, el saldo a favor resultante sería muy bajo y podría desalentar las expectativas de los beneficiarios.

Los beneficios que proporciona, la **extracción de miel** en una planta debidamente acondicionada y habilitada, permitirán abonar los gastos que demanda el funcionamiento y operatividad de la misma.

No obstante, la producción de miel deberá incrementarse anualmente, para justificar la inversión inicial que se realiza al construir la planta generando por cierto, mayores inversiones y cuidados intensivos en los apiarios para garantizar una mayor producción.

En cuanto a la **elaboración de chacinados y embutidos**, se ha podido demostrar que los beneficios aportados por estos subproductos, justifican holgadamente la inversión a realizar.

Pero es importante destacar que quienes formarían el grupo asociativo no son ganaderos, por lo tanto será imprescindible acordar con los productores que faenan hacienda en el matadero municipal, la provisión de animales (ovejas de refugo y capones flacos) faenados para garantizar la sustentabilidad de la planta.

Conclusión: El desarrollo del Proyecto Productivo Comarcal, permitirá:

- realizar los procesos de extracción de miel y de producción de subproductos de origen agropecuario, en plantas habilitadas por las autoridades sanitarias;
- inscribir los distintos subproductos que se elaboren en los registros alimentarios correspondientes;
- aplicar las normas de Buenas Prácticas de Manufactura en las plantas de procesamiento;
- envasado y etiquetado con la información obligatoria dirigida al consumidor;
- promover la comercialización de productos inocuos para la salud;
- incorporar una nueva fuente de trabajo, sustentable y con recursos genuinos;
- grupos asociativos organizados y capacitados para garantizar el mantenimiento, funcionamiento y sustentabilidad de la pequeña empresa.

PROYECTO PRODUCTIVO COMARCAL

EJE: AGROALIMENTOS – GOURMET – DELIKATESSEN

Comarca Senguer- Golfo San Jorge

- 1. Denominación del Proyecto Productivo Comarcal**
- 2. Naturaleza del Proyecto**

PROYECTO PRODUCTIVO COMARCAL

EJE: AGROALIMENTOS – GOURMET – DELIKATESSEN

Comarca Senguer- Golfo San Jorge

1. Denominación del Proyecto Productivo Comarcal

“Aprovechamiento integral de excedentes de la producción agropecuaria, mediante la elaboración de alimentos bajo la aplicación de normas higiénico-sanitarias.”

2. Naturaleza del Proyecto

a. Descripción:

La elaboración de subproductos fruti-hortícolas y cárnicos en contextos rurales, se ha realizado históricamente en ámbitos familiares, para autoconsumo.

Hoy, se ha generalizado la oferta de estos productos en ferias regionales, cubriendo un espectro de consumidores diversificado, incluyendo a turistas y viajantes, sin considerar los graves perjuicios que puede causar la transmisión de enfermedades de origen alimentario.

Por consiguiente es necesario regularizar la situación de pequeños productores que ofrecen en el mercado de consumo local y/o regional, productos alimenticios que no cumplen con la normativa establecida y cuyos procesos de fabricación se realizan en forma artesanal y en instalaciones que carecen de la habilitación correspondiente.

Los procesos de elaboración que forman parte de la cadena alimentaria, deben realizarse en el marco exigido por el Sistema de Control Alimentario Nacional, el cual establece la obligación de garantizar la inocuidad de los alimentos bajo la aplicación de normas higiénico-sanitarias en establecimientos habilitados para tal fin.

Mediante el presente Proyecto se pretende arbitrar los medios para generar las condiciones higiénico-sanitarias que demanda el procesamiento de materia prima excedente de la actividad agropecuaria, a fin de promover la oferta de productos elaborados en condiciones de seguridad alimentaria, legalmente inscriptos y valorados por su origen regional.

b. Justificación

Las ciudades que componen la comarca Senguer – Golfo San Jorge, salvo la ciudad de Comodoro Rivadavia, se caracterizan por estar insertas en ambientes históricamente rurales. La producción ovina, es la principal actividad pecuaria del sur de la provincia del Chubut.

En cañadones y valles se desarrolla la ganadería bovina. En estos últimos y en superficies pequeñas, la agricultura complementa el desarrollo productivo de la región incluyendo fruticultura, horticultura, forraje y granja.

En las localidades de Gobernador Costa – José de San Martín, la ganadería ovina y bovina constituye la principal fuente de actividad e ingresos.

En Gobernador Costa, la Municipalidad local posee un matadero habilitado que presta el servicio de faena y es utilizado por los productores de la localidad y área de influencia.

Como resultado de la faena se descartan restos no aprovechados tales como vísceras y tripas (menudencias), los que son desechados y aprovechados por los perros y por familias indigentes, lo que ha provocado altos índices de “hidatidosis” en la población.

Otro aspecto de importancia lo constituye la falta de fuentes laborales en la región, restringida al comercio local, administración pública y subsidios por desempleo o “planes trabajar”.

El Proyecto Productivo Comarcal, constituye un medio para optimizar el uso de los recursos que la región ofrece, mediante la transformación de materia prima desechable o de escaso valor comercial (ovejas de refugo y capones flacos), en productos alimenticios elaborados con carne y menudencias de ovinos, bajo la forma de **chacinados y embutidos**.

En la ciudad de Sarmiento la **fruticultura** se ha convertido en una de las alternativas más promisorias, ya que los montes frutales de manzana y pera tradicionales, han sido reemplazados por plantaciones de cerezas, incrementándose anualmente con nuevas superficies cultivadas, motivados por una fuerte demanda nacional e internacional.

La mayor parte de la producción frutícola se comercializa en fresco, pero también se registra un porcentaje de frutos, que no reúnen las condiciones adecuadas para este tipo de comercialización, por lo que son aprovechados para la elaboración de confituras.

La mayoría de los montes frutales tradicionales, constituidos por especies de pepita y carozo (salvo cereza), se encuentran semi - abandonados, sin prácticas culturales de manejo; como consecuencia, presentan síntomas de enfermedades y plagas no controladas, sin podas de mantenimiento, sin fertilización y dando lugar al desarrollo de frutos pequeños y sin valor comercial.

Hay una tendencia muy marcada a introducir especies de carozo (ciruelas, damascos) y frutas finas (frambuesa, frutilla, corinto, casis y grosella), por tener una importante demanda comercial y aprovechando las óptimas características que ofrece la región, para desarrollar estas especies por sus condiciones climáticas.

El aprovechamiento organizado de estos recursos, contribuiría a resolver el problema de comercialización de confituras, ya que éstas se elaboran en domicilios particulares y son ofertados en ferias de artesanos o en forma directa a familiares y vecinos.

Se generaría una fuente de trabajo vinculada a un recurso regional, incentivaría el interés por incrementar las superficies cultivadas ante una mayor oferta de materia prima y alentaría la diversidad en la oferta de productos con valor agregado.

Como consecuencia de las superficies afectadas a la actividad frutícola y de las pasturas implantadas para uso ganadero, la **apicultura** es otra de las actividades que ha comenzado a dinamizarse en el valle.

El grupo de apicultores está constituido por productores (fruticultores, ganaderos) y por personas interesadas en desarrollar esta actividad como emprendimiento productivo asociado a otras actividades agrícolas (horticultura.).

La calidad de la miel de la región es óptima, tiene excelente rentabilidad y con grandes posibilidades de incrementar los volúmenes de venta en el mercado regional y nacional.

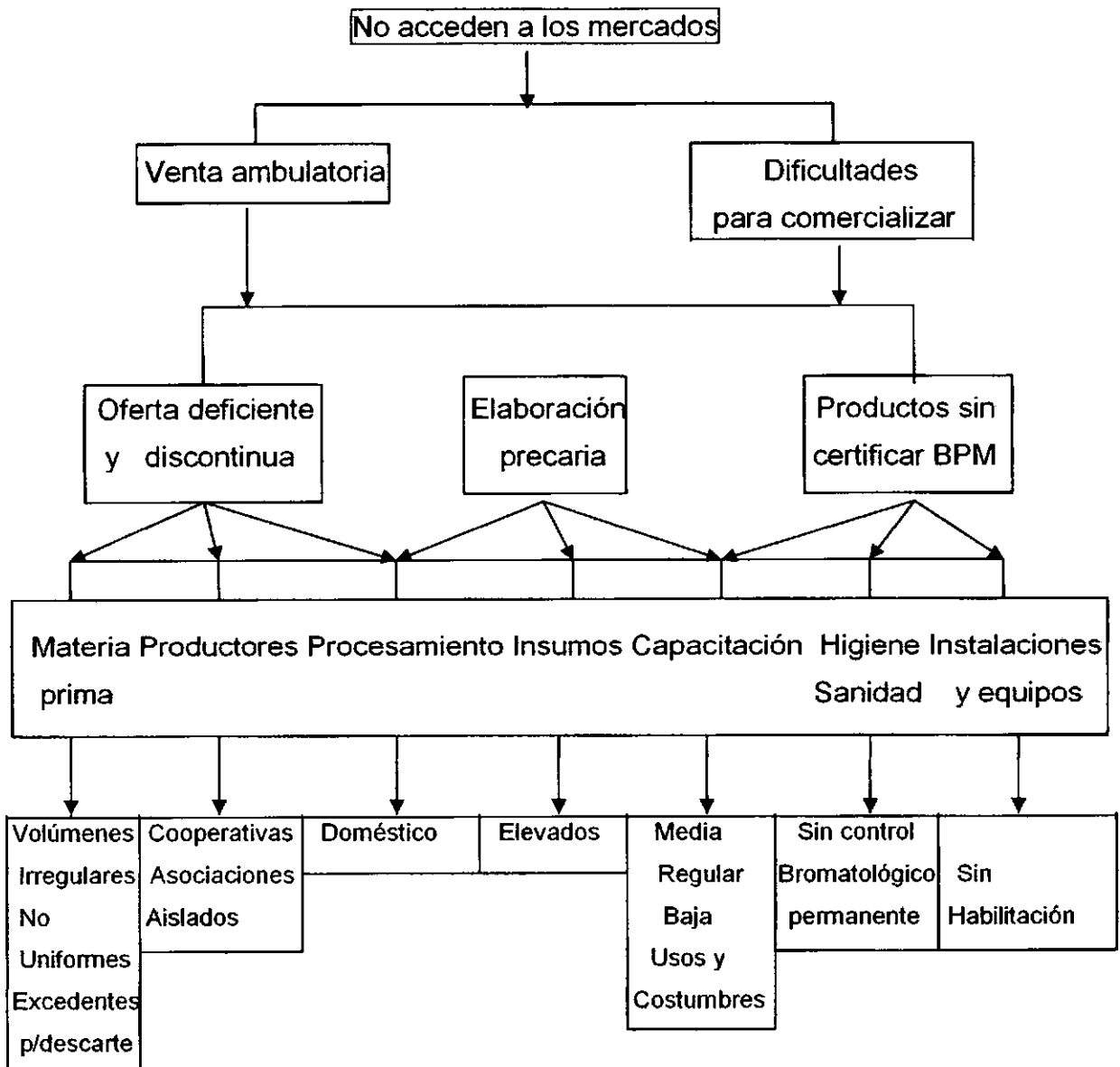
En la actualidad los procesos correspondientes a la etapa de extracción y envasado de miel se realiza en condiciones de precariedad, con equipamiento insuficiente y sin el espacio físico adecuado y requerido por los servicios sanitarios.

Los apicultores se encuentran hoy con una gran cantidad de miel cosechada, pero con procesos de extracción elemental e insuficiente.

No poseen lugar físico habilitado y con las mínimas condiciones higiénico-sanitarias requeridas para incorporarse a la cadena de comercialización.

Como consecuencia de ello, se plantea la necesidad buscar alternativas que permitan resolver la situación de este grupo social, para poder comercializar sus productos libremente, abastecer un mercado de mayor envergadura, consolidar la actividad en la región y generar nuevas fuentes de trabajo.

Árbol de Problemas



c) Marco institucional:

El presente proyecto comarcal, deberá desarrollarse con la participación y compromiso de:

En Sarmiento

- Productores/elaboradores de confituras con excedentes de la producción frutícola.

Integran un grupo de quince personas, que conformarían un grupo asociativo, bajo la figura de “**consorcio de cooperación**”, con un Representante Legal y con la conformación de un Fondo Operativo Común (FOC), que garantice la igualdad entre los integrantes en lo referente a la participación y responsabilidad financiera.

- Productores/Apicultores, que integran un grupo de once (11) personas, que han conformado una Asociación de Apicultores, con personería jurídica en trámite, pero que preferirían modificar esa figura y adoptar la de “consorcio de cooperación”. Les interesa aportar en situación de igualdad para la conformación del Fondo Operativo Común (FOC) y designar un Representante Legal.

- Municipalidad de Sarmiento:

.Participa directamente del Programa de fomento a la actividad Apícola.

.Gestiona financiamiento ante la Unidad Ejecutora Provincial, para la ejecución de las Obras de Construcción correspondientes a:

- 1) Planta de elaboración de dulces (Ya iniciada).
- 2) Planta de Extracción de miel.

En Gobernador Costa:

- Actores sociales participantes del curso de “Elaboración de Chacinados y Embutidos”, interesados en desarrollar la actividad.

Formarían un grupo asociativo integrado por quince actores sociales, con actividades distintas y en algunos casos sin ocupación definida.

- Productores de la región, que faenan hacienda en el Matadero Municipal, aportando materia prima de bajo valor comercial, garantizando el aprovisionamiento y beneficiándose con el valor agregado de los subproductos obtenidos.

- Municipalidad de Gobernador Costa:

.Apoyo logístico y de insumos para la realización de los cursos de capacitación.

.Gestión de financiamiento para la construcción de la Planta de Elaboración de Chacinados y Embutidos de carne ovina.

- CORFO-Chubut- Dirección Regional Sur.

. Participó directamente del Programa de Fomento a la Apicultura en la región.

.Aportaría los fondos para la adquisición del equipamiento de la Planta de Extracción de miel, una vez construida.

- Ministerio de la Producción:

. Subsecretaría de Recursos Naturales: Gestión de fondos para financiamiento y Aporte técnico a actores sociales del PPC.

. Unidad de Gestión Comarcal: Apoyo permanente y gestión para la ejecución del PPC.

- INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria) Apoyo técnico y asesoramiento a los actores sociales del PPC.
- Ministerio de Salud:
 - . Dirección de Medio Ambiente- Habilitación y Registro, por convenio con el INAL (Instituto Nacional de Alimentos).
- SENASA (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria), Habilitación y Registro de plantas de elaboración, para tránsito federal o exportación.
- CERET (Centro Regional Tecnológico) desarrollando tecnología para el procesamiento de productos alimenticios y capacitando a jóvenes estudiantes de la Tecnicatura en Alimentos, a fin de incorporarlos al mercado laboral.

d) Finalidad:

Incorporar valor a la materia prima excedente de la producción agropecuaria, mediante la elaboración de productos artesanales bajo normas de seguridad alimentaria; a fin de adecuar y facilitar, su comercialización a las exigencias del mercado.

El impacto generado permitirá a mediano y largo plazo consolidar las economías regionales con productos elaborados a partir de materia prima originada en la Comarca.

Promoverá la existencia de pequeñas fuentes de trabajo evitando el éxodo de jóvenes hacia otras ciudades, afianzando el afecto por lo propio y permitirá expandir las áreas productivas interesando a futuros inversores y/o personas que deseen unirse a la propuesta.

e) Objetivo General

Regularizar la situación de productores/elaboradores de productos alimenticios artesanales, mediante la adecuación de los procesos de elaboración, empaque, almacenamiento, conservación, transporte y comercialización, al cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria y de calidad vigentes.

Objetivos específicos:

- Promover la formación de grupos asociativos con intereses comunes, para fomentar el accionar conjunto como responsables de la organización, funcionamiento, administración y financiamiento de los emprendimientos que representan.
- Coordinar acuerdos y acciones con los grupos asociativos conformados, para gestionar los recursos financieros que posibiliten la ejecución de las obras de infraestructura y el equipamiento necesario, para la elaboración y/o procesamiento de materia prima en condiciones higiénico-sanitarias, que permitan garantizar la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Implementar actividades de capacitación mediante la gestión y organización de cursos, talleres, visitas educativas, charlas informativas, etc, para los grupos asociativos conformados.
- Coordinar acciones para la gestión de habilitaciones, de las plantas elaboradoras y procesadoras de productos alimenticios una vez concluidas.
- Coordinar acciones para la tramitación de inscripciones en los registros correspondientes de productos alimenticios.
- Coordinar acciones para promover la búsqueda de posibles mercados con los grupos asociativos conformados.

f). Metas:

Al finalizar la ejecución del Proyecto Productivo Comarcal se pretende alcanzar las siguientes metas:

En Sarmiento:

- Dos grupos asociativos conformados y consolidados, bajo la figura de "consorcio de cooperación".
- Un grupo asociativo, capacitado en la elaboración de productos alimenticios: Confituras.
- Dos grupos asociativos capacitados en :
 - a) Gestión, organización y gerenciamiento a nivel de microempresas.
 - b) Buenas Prácticas Agrícolas (Miel).
 - c) Buenas Prácticas de Manufactura (Confituras).
- Una planta de Confituras con la infraestructura y equipamiento mínimo indispensable para la elaboración de productos alimenticios, habilitada y en funcionamiento.
- Una planta de Extracción y Envasado de Miel con la infraestructura y equipamiento mínimo indispensable, habilitada y en funcionamiento.

En Gobernador Costa:

- Un grupo asociativo conformado y consolidado bajo la figura de "consorcio".
- Un grupo asociativo, capacitado en la elaboración de Chacinados y Embutidos de Carne Ovina.
- Un grupo asociativo capacitado en:
 - a) Gestión, organización y gerenciamiento a nivel de microempresas.
 - b) Buenas Prácticas de manufactura.
- Una planta de Elaboración de Chacinados y Embutidos de carne ovina, con la mínima infraestructura y equipamiento necesario, habilitada y en funcionamiento.

g) Beneficiarios:

. En Sarmiento:

Beneficiarios directos

- El grupo asociativo integrado por quince personas, que bajo la figura de "consorcio de cooperación", se constituirán en usuarios responsables del gerenciamiento y funcionamiento de la Planta de Elaboración de Confituras.
- El grupo asociativo integrado por diez apicultores, que bajo la figura de "consorcio de cooperación" se constituirán en usuarios responsables del funcionamiento y gerenciamiento de la Planta de extracción de miel.

Beneficiarios indirectos

- Productores agrícolas que podrán aprovechar en forma integral los productos obtenidos, incorporando valor a la materia prima desechable.
- Productores agrícolas y ganaderos que verán favorecida la floración de especies fruti-hortícolas y forrajeras, por la acción de las abejas como agente polinizador.
- El Estado Municipal, por incorporar dos nuevas fuentes genuinas de trabajo en la comunidad, y ver satisfechas las demandas de dos sectores productivos.
- El Estado Provincial, por facilitar la concreción de nuevas fuentes de trabajo, por incrementar el número de productos regionales aptos para ser comercializados en diferentes mercados y por promover circuitos integrados de producción.
- La sociedad de consumo, que podrá acceder a la adquisición de un producto regional, que se comercializa bajo normas higiénico - sanitarias vigentes, con marca registrada y características de calidad específicas de la región.

. En Gobernador Costa:

Beneficiarios directos

- Un grupo asociativo que integrado por quince miembros, de diferente extracción social, constituirán un "consorcio de cooperación", usuario responsable del gerenciamiento y funcionamiento de una Planta de Elaboración de Chacinados y Embutidos de carne ovina.
- Productores ganaderos que faenan en el matadero municipal, podrán aprovechar parte de la producción en la elaboración de subproductos con mayor valor, del que posee la materia prima sin procesar.

Beneficiarios indirectos

- El Estado Municipal, por incorporar una nueva fuente genuina de trabajo en la comunidad, y ver satisfechas las demandas de sectores de la población que carecen de actividad laboral.
- El Estado Provincial, por facilitar la concreción de nuevas fuentes de trabajo, por incrementar el número de productos regionales aptos para ser comercializados en diferentes mercados y por promover circuitos integrados de producción.
- Los pobladores locales, que podrán acceder a una nueva fuente de trabajo, sustentable y genuina sin tener que migrar hacia otras regiones.
- La sociedad de consumo, que podrá acceder a la adquisición de un producto regional, que se comercializará bajo normas de seguridad alimentaria, con marca registrada y características de calidad específicas de la región.

h) Productos:

- En Sarmiento

Elaboración de confituras

- Un consorcio integrado por quince miembros, responsables del funcionamiento y gerenciamiento de la Planta de Elaboración de Confituras.
- Transformación de materia prima (fruta) de descarte con bajo valor comercial en productos elaborados.
- Siete mil kilogramos de fruta no apta para comercializar en fresco, para procesar durante un lapso de seis meses. Cifra que irá creciendo con los montes frutales que comenzarán a entrar en producción en los próximos años.
- Nueve mil frascos de confituras de distintas frutas, para comercializar en el mercado local, regional, provincial.
- Quince miembros integrantes del consorcio, capacitados en los procesos operativos de transformación.
- Quince miembros del consorcio, capacitados en organización y gerenciamiento de microempresas.
- Planta de Elaboración de confituras construida, equipada y habilitada.
- Dos operarias capacitadas en procesos operativos.
- Un técnico en alimentos, supervisando los procesos de elaboración.
- Al menos treinta diferentes tipos de confituras, registradas y certificadas para la comercialización, sin restricciones.
- Nueve mil frascos de distintas confituras en condiciones de ser comercializados, sin restricciones.

Extracción de miel

- Un consorcio integrado por diez miembros productores apícolas, responsables del funcionamiento y gerenciamiento de la Planta de Extracción de miel.
- Tres mil quinientos kilogramos de miel, como mínimo, cantidad que podrá duplicarse en la presente temporada, como consecuencia de una mayor experiencia en el manejo de apiarios por parte de los productores.
- Tres mil quinientos kilogramos como mínimo que podrán ser extraídos y envasados en condiciones de Buenas Prácticas Apícolas.
- Diez miembros apicultores, integrantes del consorcio capacitados en procesos

operativos de extracción y envasado de miel.

- Diez miembros del consorcio capacitados en organización y gerenciamiento de microempresas.
- Planta de extracción y envasado equipada y habilitada.
- Dos operarios capacitados trabajando en la Planta de Extracción.
- Un técnico – profesional supervisando los procesos operativos.
- Siete mil frascos de miel de medio kilogramo, por lo menos, en condiciones de ser comercializados sin restricciones.
- **En Gobernador Costa-José de San Martín**
- Un consorcio integrado por quince miembros, responsables del funcionamiento y gerenciamiento de la Planta de Elaboración de Chacinados y Embutidos de carne ovina.
- Transformación de menudencias de desecho y animales de bajo valor comercial en subproductos.
- Novecientos kilogramos mensuales de carne ovina de bajo valor comercial, transformada en subproductos con valor agregado.
- Seiscientos cincuenta kilogramos mensuales de subproductos elaborados como chacinados y embutidos de carne ovina.
- Quince miembros integrantes del consorcio capacitados en los procesos operativos de transformación.
- Planta de Elaboración de Chacinados y Embutidos de carne ovina, construida, equipada y habilitada.
- Tres operarios capacitados en los procesos de elaboración, para trabajar en la Planta.
- Un técnico en Seguridad Alimentaria (o Médico Veterinario) para supervisar los procesos productivos en forma permanente.
- Veinte diferentes subproductos registrados y certificados para la comercialización.

i) Cobertura espacial:

El Proyecto Productivo Comarcal se desarrollará en la Comarca Río Senguer – Golfo San Jorge, comprendiendo a las localidades de: Gobernador Costa y Sarmiento.

Gobernador Costa, está ubicada, sobre la Ruta Nacional N° 40 a cuatrocientos cincuenta kilómetros de Comodoro Rivadavia y a ciento ochenta kilómetros de la ciudad de Esquel.

La localidad más cercana es José de San Martín, a diez kilómetros y a doscientos kilómetros sobre la Ruta Provincial N° 20, se encuentra la ciudad de Sarmiento.

La región se caracteriza por extensas superficies de pastizales naturales, con predominio de Gramíneas, y áreas con pasturas implantadas, ya que en la zona hay abundantes fuentes de agua y las precipitaciones anuales alcanzan a 500 mm.

La ganadería ovina y bovina es la actividad agropecuaria preponderante.

La ciudad de Sarmiento, se encuentra ubicada a ciento cincuenta kilómetros de Comodoro Rivadavia.

A diez kilómetros de la ciudad, en dirección oeste, se encuentra el Río Senguer, cuyo recorrido culmina en el Lago Musters y va delimitando una cuenca de forma cónica, caracterizada por adecuadas condiciones edáficas para el desarrollo de la agricultura y ganadería.

Comodoro Rivadavia, ubicada sobre la zona media del Golfo San Jorge, es la ciudad de mayor población de la Provincia del Chubut, donde se desarrollan principalmente actividades de servicios para la explotación petrolera; en menor grado constituye un factor de importancia la actividad pesquera, con la presencia de empresas vinculadas al sector.

La actividad ganadera, se desarrolla en establecimientos constituidos por grandes extensiones entre cañadones y mesetas, con vegetación natural, arbustiva, sub-arbustiva, gramínea y herbácea, destinada a la producción ovina para lana y carne.

Comodoro Rivadavia constituye, el principal polo de consumo en la región, abasteciéndose principalmente de Buenos Aires y en segundo término de las poblaciones cercanas que ofrecen productos de todo tipo.

En muy pequeña escala se desarrollan actividades de granja, tales como cría de cerdos, conejos, pollos y ponedoras, en las zonas periféricas de la ciudad.

Las localidades descriptas son las de mayor desarrollo en la línea este-oeste, al sur de la Provincia del Chubut.

Se espera alcanzar el desarrollo continuo y sustentable de estos micro-emprendimientos productivos a fin de consolidar los productos obtenidos y propender a expandirlos inicialmente en la comarca, identificando a cada producto con su lugar de origen.

3. Especificación operacional de las actividades o tareas que se deben realizar.

3. Especificación operacional de las actividades o tareas que se deben realizar.

En Sarmiento

Elaboración de dulces:

- Convocatoria a productores/ elaboradores de confituras, para continuar con la conformación del consorcio.
 - a) Definición del nombre del consorcio
 - b) Elaboración de reglamento interno.
 - c) Elección del representante legal
 - d) Conformación del Fondo Común Operativo.
 - e) Elaboración de Acta Constitutiva.
 - f) Trámites de inscripción del consorcio.
- Capacitación de consorcistas
 - a) Jornada de capacitación en gerenciamiento de microempresas.
 - b) Jornada de capacitación en elaboración de confituras, a cargo de especialista del INTA.
 - c) Jornada de capacitación destinada a acordar el equipamiento obligatorio para la elaboración de confituras. A cargo de Ing. Químico de CORFO-Chubut.
 - d) Jornada de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura. Procesos Operativos Estandarizados (POE) y Procesos Operativos Estandarizados de Sanitización. (POES).
- Ajuste de Proyecto de Arquitectura, de la Planta de elaboración de Confituras.
 - a) A desarrollarse con la Dirección de Obras Públicas de la Municipalidad de Sarmiento.
- Definición del equipamiento de la planta de elaboración de confituras.
 - a) A desarrollarse con el equipo de Obras Públicas de la Municipalidad de Sarmiento.
 - b) Gestión de presupuestos para equipamiento a posibles proveedores.
 - c) Evaluación de presupuestos y selección.
- Planta de elaboración de confituras
 - a) Control y seguimiento de las obras y de utilización de recursos financieros.
 - b) Gestión de recursos financieros para la compra de equipamiento:
 - . Presupuesto U.G.C
 - . Financiamiento externo: Banco de la Nación Argentina / Consejo Federal de Inversiones.
 - c) Gestión de Habilitación de planta ante el Ministerio de Salud, de la Provincia del Chubut.

- d) Incorporación de un técnico en Alimentos, para supervisar el proceso de elaboración.
- e) Elaboración de manuales POE y POES, que registrarán el proceso de elaboración e higiene en planta.
- f) Registro de productos elaborados, selección de recetas e inscripción.

Extracción de miel

- Convocatoria a productores apícolas, para continuar con la conformación del consorcio.
 - a) Definición del nombre del consorcio
 - b) Elaboración de reglamento interno.
 - c) Elección del representante legal
 - d) Conformación del Fondo Común Operativo.
 - e) Elaboración de Acta Constitutiva.
 - f) Trámites de inscripción del consorcio.
- Capacitación de consorcistas
 - a) Jornada de capacitación en gerenciamiento de microempresas, a cargo de personal técnico de la U.G.C.
 - b) Jornada de capacitación destinada a acordar el equipamiento obligatorio para todo el proceso de extracción de miel, a cargo de asesor técnico del INTA.
 - c) Jornada de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura. Procesos Operativos Estandarizados (POE) y Procesos Operativos Estandarizados de Sanitización. (POES).
- Ajuste de Proyecto de Arquitectura, de la Planta de Extracción de miel.
 - a) A desarrollarse con la Dirección de Obras Públicas de la Municipalidad de Sarmiento
- Definición del equipamiento de la planta de elaboración de miel.
 - a) A desarrollarse con CORFO-Chubut
 - b) Gestión de presupuestos para equipamiento a posibles proveedores.
 - c) Evaluación de presupuestos y selección.
- Planta de extracción de miel
 - a) Control y seguimiento de obra en construcción y de los recursos financieros.
 - b) Gestión de presupuestos para la adquisición de equipamiento
 - . Presupuestado por Corfo-Chubut
 - c) Gestión de Habilitación de planta ante el Ministerio de Salud, de la Provincia del Chubut y SENASA.

- d) Incorporación de un técnico en Apicultura, para supervisar el proceso de elaboración.
- e) Elaboración de manuales POE y POES, que regirán el proceso de elaboración e higiene en planta.
- f) Registro de productos.

En Gobernador Costa

- Convocatoria a elaboradores de chacinados y embutidos, para comenzar a trabajar en la conformación de un grupo asociativo, bajo la figura de "consorcio".
 - a) Reunión con el grupo asociativo para informar sobre el proceso de formación de un consorcio y brindar los lineamientos específicos para su constitución.
- Capacitación de consorcistas
 - a) Jornada de capacitación en gerenciamiento de microempresas, a cargo de personal técnico de la U.G.C.
 - b) Cursos de capacitación pendientes (II y III), en la Elaboración de chacinados y embutidos de carne ovina.
 - c) Jornada de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura. Procesos Operativos Estandarizados (POE) y Procesos Operativos Estandarizados de Sanitización. (POES).
- Definición del equipamiento de la planta de elaboración de chacinados y embutidos.
 - a) Gestión de presupuestos para equipamiento a posibles proveedores.
 - b) Evaluación de presupuestos y selección.
- Planta de elaboración de embutidos y chacinados de carne ovina.
 - a) Inicio de obras de construcción de la Planta de elaboración de Chacinados y Embutidos.
 - . Presupuestado por Municipalidad de Gobernador Costa.
 - . Presupuestado por Unidad Ejecutora Provincial.
 - b) Control y seguimiento de la ejecución presupuestaria y de las obras.
 - c) Gestión de Habilitación de planta ante el Ministerio de Salud, de la Provincia del Chubut y SENASA.
 - d) Incorporación de un técnico en Seguridad Alimentaria o Médico Veterinario, para supervisar el proceso de elaboración.
 - e) Elaboración de manuales POE y POES, que regirán el proceso de elaboración e higiene en planta.
 - f) Registro de productos.

4. Métodos y técnicas a utilizar.

4. Métodos y técnicas a utilizar.

El objetivo principal del PPC es incorporar valor a los productos que resultan de la producción agropecuaria, mediante procesos de elaboración (confituras, chacinados y embutidos) o de extracción (miel), debidamente planificados, controlados y realizados en ambientes acondicionados bajo normas higiénico-sanitarias, que garanticen la inocuidad.

Para alcanzar este objetivo será necesario implementar en cada planta, un manual instructivo de los procesos operativos a desarrollar, cada vez que se realice el procesamiento de materia prima.

En el mismo se deberá describir los pasos a seguir, desde que ingresa la materia prima al recinto (sala sucia), hasta la salida del producto elaborado y dispuesto para el consumo.

4.1-Procesos operativos de elaboración de confituras:

Según el **CAA (Código Alimentario Argentino)**:

"Con la denominación genérica de **Confituras**, se entienden los productos obtenidos por cocción de frutas, hortalizas, o tubérculos (enteros o fraccionados), sus jugos y/o pulpas, con azúcares (Azúcar, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel.

Las materias primas y las características generales de los productos elaborados deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Las frutas, hortalizas o tubérculos deberán tener el grado de maduración, adecuada, sanos, limpios, pelados o sin pelar (según corresponda), libres de pedúnculos, hojas de la misma planta o plantas extrañas u otras materias distintas al producto.
2. Las frutas estarán libres de carozos, semillas, epicarpio, partes leñosas, exceptuando los casos como el tomate, higos u otros que por sus características morfológicas y/o estructurales deban admitirse con semillas y/o piel.
3. En la elaboración de confituras no deberán utilizarse residuos de prensado o de una lixiviación previa.
4. Las confituras podrán elaborarse con pulpas de frutas, hortalizas o tubérculos y en todos los casos con el zumo que naturalmente contienen y jugos de frutas conservadas por medios físicos (esterilización, congelación; quedando excluidas las radiaciones ionizantes).

Procesos operativos

A campo:

- Recolección de frutas/frutos y acopio en cajas o cajones plásticos limpios.

Transporte:

- Traslado a planta en vehículos acondicionados de tal modo que los cajones no apoyen directamente sobre el piso de la caja del vehículo. Los cajones deberán cubrirse con lona u otro material, si la caja fuera abierta, para impedir el acceso de insectos.

Ingreso a planta:

Sala de recepción de materia prima (sala sucia)

- Descarga de cajones con materia prima.
- Selección (descarte de fruta enferma, en descomposición, desecada, no desarrollada, etc.).
- Lavado de fruta seleccionada.
- Acondicionamiento en recipientes livianos para trasladar a sala de elaboración (sala limpia).

Ingreso a sala de elaboración.

-Preparación de materia prima:

- . Pelado de fruta.
- . Descarozado o eliminación de receptáculo y semillas (frutas de carozo y de pepita).
- . Trozado.
- . Introducción en recipientes para cocción, con el agregado de azúcar.
- . Maceración.
- . Otra posibilidad es la preparación de almíbar suave (azúcar y agua) y luego la incorporación de fruta.
- . Cocción.
- . Incorporación de aditivos naturales, durante la cocción (limón, pectina, glucosa).

Preparación de envases:

- Introducción de envases de vidrio en pailas con bandejas, para esterilizar. Puede realizarse en estufa o sobre homallas.

Envasado

- Una vez finalizada la cocción, se extrae de las ollas o paila volcable (colada) y en mesada central, se realiza el llenado de envases.
- El llenado deberá hacerse con la confitura caliente, y deberá completarse cada envase hasta la boca del recipiente, para desalojar el aire.
- Se deja enfriar a temperatura ambiente y luego se colocan las tapas de tipo axial, con cierre hermético.

- Los envases empleados deben ser obligatoriamente de primer uso.

Etiquetado

-Una vez cerrados los frascos, serán trasladados a la sala de etiquetado y sobre mesada, se procederá a la colocación de etiquetas y banda de seguridad.

-Las etiquetas deben contener la siguiente información, destinada al consumidor:

- . Nombre del producto
- . Peso Neto
- . Marca registrada.
- . Número de registro.
- . Establecimiento elaborador. (Nombre y domicilio)
- . Número de Registro del establecimiento
- . Número de Lote
- . Fecha de elaboración.
- . Fecha de vencimiento.
- Información nutricional:
- . Valor calórico. Kcal /100 g / por porción.
- . Hidratos de Carbono.(grs.)
- . Proteínas.(grs.)
- . Aditivos naturales.(mg)
- . Vitaminas.(U.I)

Acondicionamiento

- Los frascos se podrán acondicionar en cajas rectangulares o cuadradas de cartón corrugado, con cuatro solapas, y con capacidad para doce unidades.

- Las cajas deberán cerrarse teniendo en cuenta las solapas por pares enfrentados.

- Las cajas se sellarán con cinta de papel para embalaje.

- Las cajas deberán estar impresas en una de sus caras con:

- . Nombre del producto
- . Cantidad de unidades.
- . Marca registrada.
- . Número de registro.
- . Establecimiento elaborador. (Nombre y domicilio)
- . Número de Registro del establecimiento.

- En otra de las caras deberán incluir:

- . Número de Lote
- . Fecha de elaboración.
- . Fecha de vencimiento.

Depósito

Los frascos o cajas deberán ser conservados en depósito hasta el momento de su comercialización, a temperatura ambiente.

El lugar destinado a depósito deberá ser seco, fresco y limpio.

Los procesos descritos, podrán estar sujetos a variantes introducidas por los elaboradores de confituras. Por Ej.

- se puede introducir la preparación de pulpa de fruta para congelar y procesar, cuando falte materia prima.
- pueden utilizarse envases de cartón de cinco kilogramos, para la venta a panaderías o confiterías, que utilizan confituras para la elaboración de tortas, tartas, facturas, masas, etc.

Todos estos procesos deberán estar descritos en el Manual de Procedimientos Operativos, al momento de ser habilitada la Planta.

Todos los procesos deberán realizarse con vestimenta blanca, la que incluye:
-pantalón, camisa, delantal, gorro, barbijo, guantes descartables y botas.

Otro aspecto a considerar es la higiene y mantenimiento de la planta.
Para ello también deberá elaborarse un Manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES).

En este caso se desarrolla el proceso de higiene que deberá realizarse diariamente y semanalmente.

Se determina el tipo de productos de limpieza a utilizar, seleccionado dentro de los que están permitidos por la Autoridad Sanitaria.

Se deberá informar:

- dosis a aplicar,
- dilución,
- forma de aplicación,
- nombre de la persona que se hará cargo de su aplicación
- frecuencia.

También deberá incluirse los tratamientos sanitarios que se realizarán periódicamente, para garantizar la inexistencia de plagas, enfermedades y roedores.

Los manuales POE y POES, deberán ser aprobados por la Autoridad Sanitaria, dándole derecho a inspecciones periódicas para verificar su cumplimiento.

4.2-Comercialización

Productos:

Confituras de frutas, tubérculos u hortalizas.

Mercado a proveer:

Local, Regional, Nacional.

Población:

Local, Regional, Nacional (Turistas, viajeros)

Población objetivo:

Jóvenes y adultos para consumo familiar, o para obsequiar.

Productos con que compite:

Confituras regionales de la Región cordillerana.

Estructura de la competencia:

Fábricas pequeñas, ya consolidadas.

Productos variados y de calidad.

Cantidades pequeñas.

Estimación de demanda:

La demanda de productos en ferias artesanales, logra la venta de la producción ofertada.

Estimación de demanda esperada:

Incremento gradual anual del 15%.

Precio de productos similares:

Diferencias aproximadas: 10-15 %

Estimación del precio de venta:

Puede incrementarse hasta un 15%.

Distancia a centros de consumo:

- a Comodoro Rivadavia..... 150 Km
- a Río Mayo.....130 Km
- a Gobernador Costa..... 250 Km
- a Trelew..... 570 Km
- a Puerto Madryn..... 650KM

Abastecimiento de Servicios Públicos:

Dispone de todos los servicios.

Insumos:

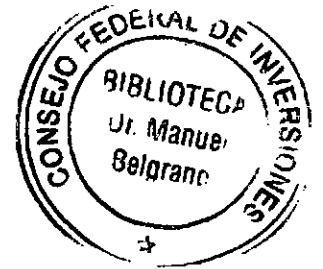
Parte de ellos deben adquirirse fuera de la localidad, por ejemplo frascos c/tapa y etiquetas.

Disponibilidad de personal:- elaboradores de confituras con conocimiento y experiencia.

Volumen de Materia prima esperado 2006/2007: Ocho mil kilogramos de fruta (8.000 Kg.)

Incremento Anual :

10-15%



4.3-Análisis de costos

Egresos

Costo de Elaboración:			
Gastos Fijos			
Servicios Públicos			
Gas, Luz, agua.....	\$ 100/mes.....	\$ 1.200/año	
Personal operativo y de mantenimiento (*)....	\$ 1.600/mes.....	\$ 9.600/6 meses	
Personal técnico (*).....	\$1.200/mes.....	\$ 7.200/6 meses	

Subtotal\$ 18.000/ 6 meses

Insumos

Cálculo estimado para 6.000 Kg de materia prima.			
	Cantidad	Valor Unitario	Costo Total
Materia Prima.....	5.000 Kg	\$ 1,50	\$ 7.500
Materia prima (adquirida).....	1.000 Kg.	\$ 3,00	\$ 3.000
Azúcar (**).....	4.800 Kg	\$ 2,00	\$ 9.600
Frascos c/tapa.....	9.000 Un.	\$ 0,90	\$ 8.100
Aditivos Naturales (**)	1.200 Kg	\$ 2,00	\$ 2.400
Etiquetas.....	9.000 Un	\$ 0,15	\$ 1.350

Subtotal..... \$ 31.950

Total.....	\$ 49.950
-------------------	------------------

(*) Gastos de Personal a cargo de la Municipalidad de Sarmiento.

(**) Precios al consumidor minorista. Se pueden disminuir los costos por compra a granel.

Ingresos por Producción

Cantidad de Frascos de 0,450 Kg, estimados por año 2006/2007.... **9.000 Unidades**

Precio de Venta al Público por unidad.....**\$ 7,00-8,00**

Ingresos por ventas.....	\$ 67.500
Deducción de gastos.....	\$ 49.950 (-)
Beneficios por seis meses.....\$ 17.550
Beneficios por mes.....\$ 2.925

Los beneficios mensuales son muy bajos, solo cubrirían los gastos y obtendrían una pequeña diferencia, que no satisfaría a los beneficiarios.

Soluciones posibles:

- 1) El personal Técnico y Operativo, debería percibir sus salarios durante un período no mayor de cinco años, por parte de la Municipalidad de Sarmiento.
- 2) Incrementar la oferta de materia prima en forma constante, durante similar período de tiempo, hasta alcanzar por lo menos quince mil kilogramos (15.000 Kg) de materia prima; a fin de asegurar la sustentabilidad de la planta y beneficios para los elaboradores.

La posibilidad de incrementar la oferta de materia prima es consistente debido al aumento de nuevas superficies implantadas con cerezas y frutas finas en la región.

4.4-Procesos operativos para la extracción de miel

Según el **CAA (Código alimentario Argentino)**:

"Con la denominación de **Miel o Miel de Abeja**, se entiende el producto dulce elaborado por las abejas obreras a partir del néctar de las flores o de exudaciones de otras partes vivas de las plantas o presentes en ellas, que dichas abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas propias, almacenándolo en panales, donde madura hasta completar su formación.

Las denominaciones empleadas para distinguir los productos comerciales, según su origen u obtención deberán responder a las siguientes definiciones:

1) Según su origen:

- Miel de flores: es la miel que procede principalmente de los néctares de las flores.
- Miel de mielada: es la miel que procede principalmente de exudaciones de las partes vivas de las plantas o presentes en ellas. Su color varía de pardo muy claro o verdoso a pardo oscuro.

2) Según su obtención:

- Miel de panal: es la miel depositada por las abejas en panales de reciente construcción, sin larvas y comercializada en panales enteros operculados o en secciones de los mismos.
- Miel centrifugada: es la miel que se obtiene por centrifugación de los panales desoperculados y sin larvas.
- Miel prensada: es la miel que se obtiene por compresión de los panales sin larvas.

Procesos operativos

A campo:

- Recolección de alzas melarias del apiario. Sólo alzas melarias.

Transporte:

- Traslado a planta en vehículos acondicionados especialmente.

Las alzas no deben estar en contacto con el piso del vehículo.

Deben estar protegidas con telas o mallas o con una tapa, para evitar tierra, polvo en suspensión, insectos, humedad, etc.

Ingreso a planta:

Sala de recepción de materia prima (sala sucia)

- Acopio de alzas melarias para desopercular.

Ingreso a sala de Extracción

-Desoperculado de celdas.

Este proceso consiste en la apertura de celdas con miel que posee cada cuadro.

El desoperculado se realiza en una batea donde se acondicionan los cuadros, la cual posee un cuchillo, que va cortando el opérculo (tapa de cera elaborada por las abejas, para sellar la celda y proteger la miel interior).

El cuchillo puede operar en forma manual o eléctrica.

El opérculo extraído, cae en un recipiente, para ser luego aprovechada la miel adherida.

Es importante que al momento de introducir los cuadros, no haya restos de polvo, insectos o abejas, adheridos.

Para ello previamente se podrá cepillar, golpetear o insuflar aire a fin de eliminar todo tipo de impurezas.

-Extracción de miel

Una vez realizado el desoperculado, se ubican los cuadros en el extractor de miel.

El extractor está formado por un tambor cilíndrico, que en su interior posee un eje central con dispositivos para introducir los cuadros con miel.

Actualmente hay gran diversidad de modelos.

El sistema de extracción consiste en el centrifugado de cuadros para separar la miel, la cual es recuperada en recipientes recolectores (tambores) que se ubican en la base del extractor.

-Decantación.

Una vez extraída la miel, y recolectada en tambores, se deja decantar por un período de tres o cuatro días, para separar restos de abejas o de alas, tierra, pequeños insectos, etc.

-Envasado

Una vez concluido el proceso de decantación se realiza el envasado de miel.

Este proceso debe realizarse en una sala separada de donde se realizaron los procesos anteriores.

En este punto es donde se deben garantizar al máximo las medidas de higiene y seguridad sanitarias.

Los envases utilizados siempre deben ser de primer uso y estar debidamente esterilizados.

Una vez envasada la miel, llenando el recipiente hasta la boca del mismo, se procederá a colocar la tapa tipo axial, con cierre hermético.

-Etiquetado

- Una vez cerrados los frascos, se procederá a la colocación de etiquetas y banda de seguridad.

- Las etiquetas deben contener la siguiente información, destinada al consumidor:

- . Nombre del producto
- . Peso Neto
- . Marca registrada.
- . Número de registro.
- . Establecimiento de Origen. (Nombre y domicilio)
- . Número de Registro del establecimiento
- . Número de Lote
- . Fecha de elaboración.
- . Fecha de vencimiento.

Acondicionamiento

- Los frascos se podrán acondicionar en cajas de cartón corrugado, con cuatro solapas y con capacidad para doce unidades.
- Las cajas deberán cerrarse teniendo en cuenta las solapas por pares enfrentados.
- Las cajas se sellarán con cinta de papel para embalaje.
- Las cajas deberán estar impresas en una de sus caras con:
 - . Nombre del producto
 - . Cantidad de unidades.
 - . Marca registrada.
 - . Número de registro.
 - . Establecimiento de origen. (Nombre y domicilio)
 - . Número de Registro del establecimiento.
- En otra de las caras deberán incluir:
 - . Número de Lote
 - . Fecha de elaboración.
 - . Fecha de vencimiento.

-Depósito

Los frascos o cajas deberán ser conservados en depósito hasta el momento de su comercialización, a temperatura ambiente.

El lugar destinado a depósito deberá ser seco, fresco y limpio.

Todos estos procesos deberán estar descritos en el Manual de Procedimientos Operativos, al momento de ser habilitada la Planta.

Todos los procesos enunciados deberán realizarse con vestimenta blanca, la que incluye:

- pantalón, camisa, delantal, gorro, barbijo, guantes descartables y botas.

Otro aspecto a considerar es la higiene y mantenimiento de la planta.

Para ello también deberá elaborarse un Manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización.(POES).

En este caso se describirá el proceso de higiene y desinfección que deberá realizarse diariamente: 1) lavado con cepillo, detergente y agua potable caliente; 2) enjuague; 3) secado; 4) desinfección con agua clorada (200 ppm de cloro o dos tapas de lavandina comercial en 5 litros de agua); 5) enjuague; 6) secado.

Se determina el tipo de productos de limpieza a utilizar seleccionado dentro de los que están permitidos por la Autoridad Sanitaria.

Se debe informar las dosis aplicadas,

-dilución,

- forma de aplicación,

- nombre de la persona que se hará cargo de su aplicación.

- frecuencia.

También deberán incluirse los tratamientos sanitarios que se realizarán periódicamente, para garantizar la inexistencia de plagas, enfermedades y roedores.

Los manuales POE y POES, deberán ser aprobados por la Autoridad Sanitaria, dándole derecho a inspecciones periódicas para verificar su cumplimiento.

4.5-Comercialización

Productos:

Miel de abejas envasada.

Mercado a proveer:

Local, Regional, Nacional.

Población:

Local, Regional, Nacional (Turistas, viajeros)

Población objetivo:

Jóvenes y adultos para consumo familiar, o para obsequiar.

Productos con que compite:

Mieles de distintas regiones de la Provincia del Chubut y de las Provincias de Río Negro, Neuquén y Santa Cruz.

Estructura de la competencia:

Apiarios consolidados.

Miel de calidad.

Volúmenes mayores.

Estimación de demanda:

La demanda de productos en ferias artesanales, logra la venta de la producción ofertada.

Estimación de demanda esperada:

Incremento gradual anual del 25%.

Precio de productos similares:

Diferencias aproximadas:

10-15 %

Estimación del precio de venta:

Acuerdo en el precio de venta entre apicultores, pesos nueve (\$ 9,00) el envase de 0,490 Kg.

Distancia a centros de consumo:

- a Comodoro Rivadavia.....150 Km

- a Río Mayo.....130 Km

- a Gobernador Costa..... 250 Km

- a Trelew..... 570 Km

- a Puerto Madryn..... 650Km

Abastecimiento de Servicios Públicos:

Dispone de todos los servicios.

Insumos:

Parte de ellos deben adquirirse fuera de la localidad, por ejemplo frascos c/tapa y etiquetas.

Disponibilidad de personal:

Productores apicultores con capacitación permanente, inspectores apícolas capacitados.

Volumen de Materia prima esperado 2006/2007:

Cuatro mil kilogramos (4000Kg).

Incremento Anual :

10-15%

4.6-Análisis de costos

Egresos

Costo de Extracción:

Gastos Fijos			
Servicios Públicos			
Gas, Luz, agua.....	\$ 100/mes.....	\$ 1.200/año	
Personal operativo y de mantenimiento	\$ 1.600/mes.....	\$ 3.200/ 2meses	
Personal técnico	\$ 1.200/mes.....	\$ 2.400/2 meses	

Subtotal\$ 6.800/ anuales

Insumos

Cálculo estimado para 4000 Kg de materia prima.

	Cantidad	Valor Unitario	Costo Total
Frascos c/tapa.....	8.000 Un.	\$ 0,70	\$ 5.600
Etiquetas.....	8.000 Un	\$ 0,15	\$ 1.200

Subtotal.....\$ 6.800

Total.....\$ 13.600

Ingresos por Producción

Cantidad de Frascos de 0,490 Kg, estimados por año 2007..... 8.000Unidades

Precio de Venta al Público por unidad.....\$ 9,00-10,00

Ingresos por ventas.....	\$ 76.000
Deducción de gastos	\$ 13.600
Beneficios	\$ 62.400
Ingresos por mes	\$ 31.200

Los costos operativos son cubiertos sin dificultad por los beneficios obtenidos por ventas.

La distribución de beneficios será proporcional al volumen de miel extraída por cada apicultor.

4.7-Procesos operativos para la elaboración de chacinados y embutidos de carne ovina.

Según el **CAA (Código Alimentario Argentino)**:

“Se entiende por **Chacinados**, los productos preparados sobre la base de carne y/o sangre, vísceras u otros subproductos animales que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionados o no con sustancias aprobadas a tal fin”.

- Se entiende por **Embutidos**, los chacinados en cualquier estado y forma admitida que se elaboren, que hayan sido introducidos a presión en fracciones de intestino u otras membranas naturales o artificiales aprobadas a tal fin, aunque en el momento del expendio y/o consumo carezcan del continente.

- Los embutidos pueden ser: embutidos frescos, embutidos secos y embutidos cocidos.

- Se entiende por **Embutidos frescos**, aquellos embutidos crudos cuyo término de comestibilidad oscila entre 1 y 6 días, recomendándose su conservación en frío.

- Se entiende por **Embutidos secos**, aquellos embutidos crudos que han sido sometidos a un proceso de deshidratación parcial para favorecer su conservación por un lapso prolongado.

- Se entiende por **Embutidos cocidos**, cualquiera sea su forma de elaboración, los que sufren un proceso de cocción por calor seco (estufas) o en agua con o sin sal, o al vapor.

- Se entiende por **Chacinados no embutidos**, todos los no comprendidos en los que se definen como embutidos.

- Se entiende por **Fiambre**, los chacinados, las salazones, las conservas de carne y los productos que se expendan y consuman fríos.

Procesos previos:

Ingreso de animales para faena

-Degüello, sangrado, desviscerado, oreado, enfriado en cámara.

Ingreso a planta de elaboración:

Procesos de preparación

- Res con temperatura máxima en musculatura interior de 7°C.
- Colocación en mesada de desposte.
- Despostado.

- Clasificación y separación de partes para ser utilizadas en los distintos subproductos.
Patas y muslos, lomitos, matambres, tripas, costillares, hígados, etc.
- Preparación de mezclas para embutidos con cortes seleccionados del descarte.
- Lavado de tripas.

Procesos de Elaboración de subproductos:

Salazones

- **Crudas:**
 - a) salazón seca con cloruro de sodio.
 - b) salazón húmeda con salmuera.
Productos: Jamón crudo y bondiola.
- **Cocidas:**
 - a) Fermentación.
 - b) Estacionado.
 - c) Secado
Productos: Mortadela, Leverwurst, Galantina.

Preparación de embutidos:

Embutidos frescos

- Rellenado de tripas con las mezclas preparadas para:
Productos: Chorizos, salames, salamines.

Embutidos cocidos

- Rellenado de tripas con mezclas preparadas para:
Productos: Mortadela, Salchicha tipo Viena, Salchichón.

Sala de estacionamiento:

Acondicionamiento de subproductos para permanecer en condiciones de humedad y temperatura controlada, a fin de favorecer el oreo, maduración y secado.

Etiquetado y acondicionamiento para la venta:

Envasado

Una vez concluidos los procesos de elaboración, según el tipo de subproducto se procede al envasado y /o etiquetado.

Este proceso debe realizarse en una sala separada, del proceso de elaboración. En el caso de jamones, mortadela, bondiola y salames, se realiza un envasado al vacío con polietileno, el cual ya incluye la etiqueta.

En el caso de chorizos frescos, se acondicionan en bolsas de plástico selladas, por docenas. Deben presentar una etiqueta con fecha de elaboración.

Algunos embutidos llevan la etiqueta (sello) en el material utilizado para embutir. Por ejemplo Leverwurst..

Etiquetado

- En los rótulos, marbetes, marchamos o en los propios continentes de los chacinados, a elección del establecimiento, se deberá consignar los porcentajes de carne, grasa, órganos y otros tejidos de cada especie animal que entren en su composición.

- Las etiquetas deben contener la siguiente información, destinada al consumidor:

- . Nombre del producto
- . Peso Neto
- . Nombre del Frigorífico.
- . Número de registro.
- . Número de Registro del establecimiento
- . Número de Lote
- . Fecha de elaboración.
- . Fecha de vencimiento- Consumir preferentemente antes de-----

Acondicionamiento

- En cajas de cartón rotuladas-etiquetadas y cerradas con banda de seguridad.
- Refrigeradas en condiciones de temperatura y humedad controlada.

Todos estos procesos deberán estar descritos en el Manual de Procedimientos Operativos, al momento de ser habilitada la Planta.

Todos los procesos enunciados deberán realizarse con vestimenta blanca, la que incluye:

- pantalón, camisa, delantal, gorro, barbijo, guantes descartables y botas.

Otro aspecto a considerar es la higiene y mantenimiento de la planta.

Para ello también deberá elaborarse un Manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES).

En este caso se describirá el proceso de higiene y desinfección que deberá realizarse diariamente. Por ejemplo:

- 1) lavado con cepillo, detergente y agua potable caliente;
- 2) enjuague;
- 3) secado;
- 4) desinfección con agua clorada (200 ppm de cloro o dos tapas de lavandina comercial en 5 litros de agua); % enjuague;
- 6) secado.

Se determina el tipo de productos de limpieza a utilizar seleccionado dentro de los que están permitidos por la Autoridad Sanitaria.

Se debe informar

- las dosis aplicadas,
- dilución,
- forma de aplicación,
- nombre de la persona que se hará cargo de su aplicación,
- frecuencia.

También deberán incluirse los tratamientos sanitarios que se realizarán periódicamente, para garantizar la inexistencia de plagas, enfermedades y roedores.

Los manuales POE y POES, deberán ser aprobados por la Autoridad Sanitaria, dándole derecho a inspecciones periódicas para verificar su cumplimiento.

4.8-Comercialización

Productos:

Chacinados y Embutidos de carne ovina.

Mercado a proveer:

Local y Regional

Población: Local y Regional.

Población objetivo:

Turistas y viajantes Hoteles y restaurantes, jóvenes y adultos para consumo familiar.

Productos con que compite:

Chacinados y Embutidos de Frigoríficos Nacionales.

Estructura de la competencia:

No hay en la localidad y en la región.

Estimación de demanda:

Son productos no conocidos en la región, por lo que se desconoce la demanda.

La demanda esperada:

Estará en función de la oferta inicial y sus resultados.

Las posibles bocas de expendio requieren del producto para su posterior ofrecimiento.

Estimación Precio de productos similares:

Diferencias aproximadas: 10 % en más.

Estimación del precio de venta:

Puede incrementarse hasta un 15%.

Distancia a centros de consumo:

- a Comodoro Rivadavia..... 450 Km

- a Río Mayo..... 270 Km

- a Alto Río Senguer..... 210 Km

- a Río Pico..... 80 Km

Abastecimiento de Servicios Públicos:

Dispone de todos los servicios.

Insumos:

Parte de ellos deben adquirirse fuera de la localidad, por ejemplo, aditivos, tocino, etiquetas.

Disponibilidad de personal:

Personas capacitadas para realizar la elaboración de los subproductos.

Volumen de Materia prima esperado (2007) :

Diez mil kilogramos de materia prima.

Incremento Anual :

15-20%

4.9-Análisis de costos de Producción

Egresos

Costo de Elaboración:		
Gastos Fijos		
Servicios Públicos		
Gas, Luz, agua.....	\$ 150/mes.....	\$ 1.800/año
Personal operativo y de mantenimiento	\$ 1.600/mes.....	\$ 19.200/12 meses
Personal técnico	\$1.200/mes.....	\$ 14.400/12 meses

Subtotal\$ 35.400/ anuales

Insumos

Cálculo estimado para 225 Kg de materia prima. (Una semana de trabajo)

	Cantidad	Valor Unitario (\$)	Total (\$)
Materia Prima carne ovina (10 c.).....	225 Kg	60,00	600,00
Tocino	12 Kg	8,00	96,00
Aditivos			
Sal entrefina.....	4,00 Kg	1,60	6,40
Sal Gruesa.....	17,00 Kg.	1,40	23,80
Vino Blanco seco.....	1000 cc	3,00	3,00
Leche descremada en polvo.....	800 cc	8,90	7,12
Azúcar.....	500 grs.	1,95	0,97
Dextrosa.....	650 grs.	5,50/100g	35,75
Fécula de mandioca.....	800 grs.	3,40	2,72
Ajo.....	200 grs.	2,50/100g	5,00
Pimentón dulce.....	200 grs.	1,60/100g	3,20
Pimienta blanca molida.....	200 grs.	2,80/100g	5,60
Pimienta blanca en granos.....	200grs.	2,50/100g	5,00
Coriandro.....	200grs	12,50	2,50
Nitrato de sodio.....	100 grs.	15,00	1,50
Nitrito de sodio.	100 grs.	15,00	1,50
Nuez moscada molida.....	25 grs.	8,00	2,00
Ají molido.....	200grs.	1,20/100g	2,40
Eritorbato de sodio.....	200 grs.	9,15	1,83
Aditivos (total)			110,29
Madeiras de tripa	6 U.....	6,00.....	36,00
Ovillos de hilo para atar chorizos.....	1U.....	5,00.....	5,00
Etiquetas.....	1000 U.....	0,05	50,00

Total..... \$ 897,29

Procesamiento de 900Kg (40 cabezas)de carne ovina. Un mes de trabajo:

Costo total mensual:

Servicios	\$ 150,00
Personal.....	\$ 2.800,00
Materia prima e insumos (\$ 897,29 x 4).....	\$ 3.589,16

Total	\$ 6.539,16
--------------------	--------------------

Cantidad de Chacinados y Embutidos elaborados:

Por semana.....	159,00Kg
Por mes.....	636,00Kg

Egresos

Costo de producción por semana.....	\$ 1.634,79
Costo de producción Mensual.....	\$ 6.539,16

Costo Por Kilogramo de producto.....\$ 10,28

Precio de Venta al Público:

Salame de dos tipos.....	\$ 27,00/Kg
Bondiola.....	\$ 35,00/Kg
Jamón Crudo... ..	\$ 45,00/Kg
Chorizos frescos	\$ 10,00/Kg
Jamón cocido	\$ 25,00/Kg.
Leverwurst	\$ 27,00/Kg
Galantita	\$ 10,00/Kg

Ingresos por ventas semanales

Producto	Cantidad	Total
Salame de ambos tipos	75 Kg	\$ 2025,00
Bondiola	15 Kg	\$ 525,00
Jamón Crudo	50 Kg	\$ 2250,00
Chorizos frescos	15 Kg	\$ 150,00
Leverwurst	2 Kg	\$ 54,00
Galantita	2 Kg	\$ 20,00

Total /semanal 159 Kg\$ 5.024,00

Ingresos por ventas mensuales

Total Productos.....636 Kg.....	\$20.096,00
--	--------------------

Egresos

Totales por mes.....	\$ 6.539,16
-----------------------------	--------------------

Beneficios Mensuales	\$ 13.556,84
-----------------------------------	---------------------

5. Cronograma de actividades. Ver cuadro adjunto

5. Cronograma de actividades.

6. Determinación de recursos necesarios.

6. Determinación de recursos necesarios.

Recursos Humanos.: 1 Coordinador de Proyecto

Profesionales: 1 Ingeniero Industrial - Itinerante

Técnicos: 1 Técnico en alimentos – Sarmiento
1 Técnico en Seguridad Alimentaria - Gobernador Costa
1 Técnico inspector apícola - Sarmiento

Operarios: 2 Operarios – Gobernador Costa
2 Operarios- Sarmiento
2 Operarias – Sarmiento

Recursos Materiales

Planta de Elaboración de Confituras
(Aportado por la Municipalidad de Sarmiento)

Proyecto de Planta de Extracción de miel.
(Aportado por la Municipalidad de Sarmiento)

Bienes de uso

Equipamiento para personal profesional, técnico, y operativo (Ropa de trabajo)

- 11 guardapolvos blancos
- 11 pares de botines con suela de goma
- 11 gorros blancos
- 11 barbijos (bien de uso renovable con frecuencia)
- 11 Cajas de guantes descartables.

Equipamiento de Oficina

- Biblioteca
- Escritorio
- Tres sillas
- Teléfono-fax.
- PC con Monitor color 17"
- Impresora multifunción.

Bienes de uso

- Bolsas de polietileno. (Para envío de muestras).
- Cajas de distinta medida. (Para envío de muestras).
- Resmas de papel A4.
- Rollos de fax
- Cartuchos para impresora.

- Etiquetas, gomitas, precintos.

Artículos de librería: 1Caja de biromes
1 caja de reglas
1 caja de gomas
1 caja de lápices color negro

Recursos Técnicos

- Análisis de muestras

El costo se regula por medio de aranceles establecidos para cada tipo de análisis.

- Registro e Inscripción de productos

Se abona un arancel inicial por cada inscripción y por producto, y se renueva una vez al año, abonando una cuota.

Capacitación

- Profesionales y/o técnicos convocados al dictado de cursos de capacitación

Valor de la hora cátedra

Pasajes y estadías

Viáticos

Materiales: Fotocopias, carpetas, biromes.

Certificados impresos

Recursos: Proyector de opacos y/o transparencias, cañón, pantalla.

Materiales para la elaboración de manufacturas (Prácticas): materia prima, y otros.

i. Estructura financiera**- 2007 -**

Recursos Humanos	\$ 48.000
Recursos Materiales	\$ 900
Capacitación	\$ 7.000
Registro de productos	\$ 5.000
Equipamiento Planta de confituras	\$ 50.000
Equipamiento Planta de Chac. y Emb.	\$ 40.000
Equipamiento Pl. Ext.de Miel (faltante)	\$ 30.000
Terminación Pl.de Confituras	\$ 100.000
Construcción Pl.Extrac de miel	\$ 150.000
Construcción Pl. Elaboración de Chac. Y Emb.	\$ 80.000
Total	\$ 510.900

ii. Cronograma de ejecución financiera. Ver cuadro adjunto

Proyecto Productivo Comarcal Eje Agroalimentos - Año 2007 -													
Ejecución Presupuestaria	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total
Gobernador Costa													
Elaboración de chacinados y embutidos de carne ovina													
Convocatoria a elaboradores de chacinados y embutidos, para comenzar a formar un grupo asociativo, bajo la figura de "consorcio".													
Capacitación de consorcistas													
a) Jornada de capacitación en gerenciamiento de microempresas, a cargo de personal técnico de la U.G.C.					500								500
b) Cursos de capacitación (I y II), de Elaboración de chacinados y embutidos de carne ovina.			1500			1500							3.000
c) Jornada de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura. Procesos Operativos estandarizados (POE) y Procesos Operativos Estandarizados de Sanitización. (POES).									1.000				1.000
Definición del equipamiento de la planta de elaboración de chacinados y embutidos.													
a) Gestión de presupuestos para equipamiento a posibles proveedores.													
b) Evaluación de presupuestos y selección.													
Planta de elaboración de embutidos y chacinados de carne ovina.													
a) Inicio de obras de construcción.				50.000		30.000							80.000
b) Control y seguimiento de las obras.													
c) Gestión de presupuestos para la compra de equipamiento.													
d) Análisis de presupuestos y selección													
e) Adquisición de equipamiento									40.000				40.000
f) Instalación de equipamiento y pruebas de funcionamiento													
g) Gestión de Habilitación de planta ante el Ministerio de Salud, de la Provincia del Chubut y Senasa.										2.000			2.000
h) Incorporación de un técnico en Seguridad Alimentaria o Médico Veterinario, para supervisar el proceso de elaboración.									1.200	1.200	1.200	1.200	4.800
i) Elaboración de manuales POE y POES, que regirán el proceso de elaboración e higiene en planta.													
Incorporación de operarios													
j) Registro de productos										1.600	1.600	1.600	4.800
Total Presupuestado												500	135.600

7. Cálculo de costos de ejecución y elaboración del presupuesto.

7. Cálculo de costos de ejecución y elaboración del presupuesto.

Período 2007

Recursos Humanos.

Profesionales:		Honorarios+viáticos		
Ingeniero Industrial – Itinerante (Municipios)		\$ 7.400		
Técnicos	Sueldos	Personas	Meses	Total
Técnico en alimentos	\$ 1.200	1	6	\$ 7.200
Técnico en Seguridad alimentaria	\$ 1.200	1	4	\$ 4.800
Técnico Inspector Apícola	\$ 1.200	1	2	\$ 2.400
Total				\$ 14.400

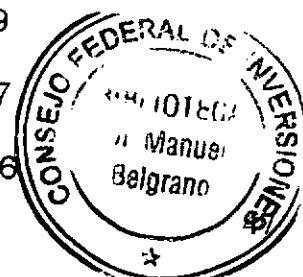
(*) A cargo de las respectivas Municipalidades

Operarios	Sueldos	Personas	Meses	Total
Operarias	\$ 800	2	6	\$ 9.600
Operarios	\$ 800	2	4	\$ 6.400
Operarios	\$ 800	2	2	\$ 3.200
Total				\$ 19.200

Recursos Materiales

Construcción de Planta de Elaboración de Confituras

Descripción	Total
Acrilamiento	
- Vidrio doble transparente.....	\$ 4.392,30
Excavaciones	
- De bases y fundaciones	\$ 2.236,41
Estructura de Hormigón	
- Bases, columnas y encadenado sup. / int.	\$ 8.155,13
Mampostería	
- Ladrillos	\$21.171,10
Contrapisos	\$ 2.485,60
Revoques	
- Revoques gruesos y fino	\$ 5.100,05
Instalación sanitaria	
- Instalación de cloacas	\$ 4.134,48
Revestimiento	
- Cerámicos y azulejos	\$ 6.961,81
Pisos	
- Cerámico esmaltado y cemento alisado	\$ 7.016,90
Zócalos	
- Cerámicos	\$ 1.658,69
Instalación agua	
- Instalación de agua F y C, c / artefactos	\$ 2.281,88
Instalación de gas	
- Instalación completa	\$ 5.056,07
Instalación contra incendios	\$ 1.669,69
Cielorraso	
- Cielorraso suspendido (Durlock)	\$ 5.272,89
Instalación eléctrica	\$ 8.644,87
Cubierta de techo	\$ 18.810,06



Construcción de la Planta de Extracción de Miel.

Tareas Preliminares

-Limpieza, nivelación, estudio de suelos\$ 3.198,94

Movimiento de tierra

- Excavaciones para fundaciones y desagües.....\$ 1.144,06

Demolición

-Demolición parcial de mampostería \$ 975,34

Hormigón Armado

-Bases, vigas, columnas y encadenados\$ 8.162,29

Mamposterías

-Muros de ladrillos cerámicos\$17.083,04

Cubierta de losa

-Losa y carpeta, membrana de compresión\$15.519,49

Albañilería

-Revoques exteriores e interiores
Grueso y fino\$ 11.499,08

Cielorraso

-Placas de yeso y membrana aislante\$ 19.344,00

Revestimiento sanitario

-En vestuario y salas (cerámico) \$ 9.545,12

Aberturas

-En aluminio, Puertas placas y Puertas de chapa\$ 29.744,93

Pisos

-Contrapiso de hormigón
-Cerámica esmaltada
-Piso epoxídico
-Piso de cemento \$ 16.438,70

Instalación eléctrica

-Cañerías, cajas, tableros, artefactos\$ 14.154,92

Instalación sanitaria

- Desagües pluviales
-Desagües, cámaras de inspección, sépticas\$ 1.658,40

Instalación de gas (por tubos)

-Planos, derechos, cañerías\$ 2.699,80

Pinturas

- Pintura exterior e interior y
- Carpintería metálica \$ 4.462,50

Equipamiento

Cocina	\$ 780,00
Termotanque (x 3)	\$ 2070,00
Extractor 80 cuadros	\$ 16.380,00
Desoperculadora automática	\$ 7.680,00
Caldera c/quemador y bomba	\$ 940,00
Centrifugador de opérculos de eje vertical	\$ 6.410,00
Decantador de 1500 Kg	\$ 2.155,00
Bomba elevadora de miel	\$ 1.270,00
Instalación contra incendio y matafuegos	\$ 1.883,21

Subtotal (equipamiento)\$ 38.162,21

Total.....\$ 193.892,82

Sobre el presente presupuesto CORFO – Chubut aportaría la suma de \$ 85.000,00 (pesos ochenta y cinco mil) para el equipamiento.

NOTA:

Planta de Elaboración de Chacinados y Embutidos de carne ovina.

En replanteo del ante proyecto.

El Proyecto de planta de elaboración de chacinados y embutidos, será aportado por personal especializado vinculado al instructor de capacitación, el cual incluirá: proyecto de arquitectura, memoria descriptiva y memoria operativa.

Bienes inventariables.

Equipamiento de oficina: (*)	V. Unitario (\$)	Cantidad	V. Total (\$)
-Armario.....	400.....	1.....	400,00
- Biblioteca.....	300.....	1.....	300,00
-Escritorio.....	400.....	1.....	400,00
-Sillas (Tres).....	200.....	3.....	600,00
-Teléfono-fax.....	1.000.....	1.....	1.000,00
-PC c/ Monitor color 17 ".....	2.500.....	1.....	2.500,00
-Impresora multifunción.....	500.....	1.....	500,00
Total			4.700,00

(*) A cargo de las respectivas Municipalidades

Bienes de uso

Artículos varios (*)	Total (\$)
Bolsas de polietileno, p/ muestreo.....	100,00
Cajas de distintas medidas, p/ remisión de muestras.....	200,00
Resmas de papel A4.....	150,00
Rollos de papel p/fax.....	200,00
Cartuchos p/impresora.....	200,00
Etiquetas, gomitas, precintos, etc.....	150,00
Total.....	1.000,00

Artículos de librería: (*)	Total (\$)
Caja de biromes.....	30,00
Caja de reglas.....	20,00
Caja de gomas.....	20,00
Caja de lápices color negro.....	30,00
Total	100,00

(*) A cargo de las respectivas Municipalidades

Equipamiento para personal profesional, técnico, y operativo.

Ropa de trabajo	V. Unitario (\$)	Cantidad	V Total (\$)
Guardapolvos blancos.....	30.....	11.....	330,00
Pares de botines con suela de goma.....	150.....	11.....	1.650,00
Gorros blancos.....	15.....	11.....	165,00
Barbijos (bien de uso renovable con frecuencia).....	5.....	11.....	65,00
Cajas de guantes descartables.....		11.....	200,00
Total.....			2.410,00

Recursos Técnicos

Análisis de muestras

El costo se regula por medio de aranceles establecidos para cada tipo de análisis.

Registro e Inscripción de productos

Se abona un arancel inicial por cada inscripción y por producto, y se renueva una vez al año, abonando una cuota.

Total estimado.....	\$ 5.000,00
----------------------------	--------------------

Capacitación

Profesionales y/o técnicos convocados al dictado de cursos de capacitación

Se estiman gastos para un profesional. En el presupuesto se han estimado cuatro profesionales.

Hora cátedra	Cantidad	Total
--------------	----------	-------

Valor de la hora cátedra.....	\$ 50,00.....	60 Hs.....	\$ 3.500,00
Pasajes y estadía.....			\$ 600,00
Viáticos.....			\$ 500,00

Materiales:

Fotocopias, carpetas, biromes.....	\$ 200,00
Certificados impresos.....	\$ 200,00

Total	\$ 5.000,00
--------------	--------------------

8. Administración del Proyecto Productivo Comarcal

8. Administración del Proyecto Productivo Comarcal

La administración del Proyecto productivo comarcal, estará a cargo del Ministerio de la Producción de la Provincia del Chubut, a través de la Delegación Comodoro Rivadavia.

La responsabilidad de ejecución del proyecto estará a cargo de:

Responsables Directos

- ✓ -Un coordinador del eje comarcal – Agroalimentos-Gourmet-Delikatessen.
- ✓ -Un responsable Técnico, por cada sub-proyecto a desarrollar.
- ✓ -Un responsable Ingeniero Industrial (itinerante), para la atención de todas las plantas elaboradoras de alimentos, previstas en el proyecto.
- ✓ -Responsables técnicos de cada planta procesadora y elaboradora de productos y subproductos- delikatessen.
- ✓ -Un Técnico en alimentos, para aprovechamiento de excedentes de frutas finas y cerezas.
- ✓ -Dos operadoras de planta.
- ✓ -Un Técnico en Seguridad Alimentaria, para productos elaborados con excedentes de faena.
- ✓ -Dos operadores de planta.
- ✓ -Un Técnico Inspector Apicultor, para extracción de miel.
- ✓ -Dos operadores de planta.

- ✓ **Responsables Indirectos.**

- ✓ -Certificaciones sanitarias y de calidad comercial: a cargo de personal profesional de
- ✓ organismos oficiales, que inspeccionan y certifican para la comercialización.
- ✓ -Municipalidades.

9. Indicadores de evaluación

9. Indicadores de evaluación

- Cronograma de reuniones.
- Reuniones periódicas con actores sociales, para la conformación de consorcios de cooperación.
- Actas y reglamentos de consorcios.
- Cronograma de capacitaciones
- Capacitación de actores sociales.
- Control y seguimiento de avances en la construcción de obras.
- Control y seguimiento de la ejecución presupuestaria.
- Gestión de presupuestos para compra de equipamiento.
- Gestión de compra de equipamiento.
- Convocatoria y selección de técnicos y operarios.
- Gestiones para la habilitación de Plantas de elaboración y procesamiento.
- Elaboración de Manuales POE y POES.
- Control y seguimiento de la aplicación de BPM.
- Gestiones para registro de productos elaborados.
- Oferta de productos en el mercado.

10. Condiciones de viabilidad del PPC, factores externos o condicionantes para el cumplimiento de los fines y el logro de los efectos o impactos previstos.

10. Condiciones de viabilidad del PPC, factores externos o condicionantes para el cumplimiento de los fines y el logro de los efectos o impactos previstos.

Positivos:

- Interés, compromiso, responsabilidad y continuidad de los protagonistas del PPC.
- Cumplimiento de las actividades previstas en el PPC.
- Disponibilidad de recursos en tiempo y forma.

Negativos:

- Factores climáticos que alteren el normal funcionamiento del PPC.
- Factores climáticos que afecten la producción de materia prima.
- Factores comerciales que reorienten el uso de materia prima hacia otros fines.
- Factores comerciales que influyan en la rentabilidad de los productos.
- Desinterés por parte de los productores.
- Desinteligencias entre protagonistas del PPC.
- Falta de canales de comercialización de los productos.

ANEXO

-PLAN DE ACTIVIDADES -

ANEXO

-PLAN DE ACTIVIDADES –

COMARCA SENGUER-SAN JORGE

EJE: AGROALIMENTOS-GOURMET-DELIKATESSEN

Responsable: Ing.Agr. Liliana Impaglione

PPC: Aprovechamiento integral de excedentes de la producción agropecuaria, mediante la elaboración de alimentos bajo la aplicación de normas higiénico-sanitarias.

Aprovechamiento de menudencias de faena ovina en Gobernador Costa.

.Mes I

- Informar a las autoridades municipales de la localidad las actividades programadas para concretar el aprovechamiento de menudencias ovinas.
- Para ello se acordará una reunión, con la participación de los actores involucrados a fin de establecer un cronograma de actividades, donde será necesario el contar con apoyo institucional.

Mes II

- Relevamiento de información sobre faena ovina anual.
 - . Se realizará sobre la información registrada, aportada por el personal operativo del matadero municipal (único lugar de faena en la localidad).
 - . Sobre la misma se calculará la cantidad en kilogramos de menudencias por animal, por categorías (Corderos, capones, ovejas)
 - . Se establecerá la fluctuación anual de faena ovina, por categorías.
 - . Se estimará la fluctuación anual en cuanto a la existencia de menudencias para ser procesadas a lo largo del año.
 - . Informe de resultados alcanzados.

Mes III

- Considerando los resultados del informe:
 - . Se establecerá la cantidad de materia prima disponible y el tipo de embutidos y/o chacinados a elaborar, para lo cual se efectuarán consultas con personal técnico especializado.
 - . Organización de una jornada de demostración en "elaboración de chacinados y/o embutidos", a cargo de personal especializado.

Mes IV

-Relevamiento de posibles mercados:

Las posibilidades de introducción de estos productos en el mercado, son interesantes si se consideran los siguientes aspectos:

- Carne ovina producida en Patagonia.
- Sabor diferente al convencional.
- Exclusivo para hotelería, restaurantes o parrillas, supermercados.

Por lo que se relevará el interés por estos productos en:

- Supermercados de la Comarca que ofrecen en sus góndolas productos especiales de la región.
- Restaurantes / parrillas de nivel turístico. (*)
- Hotelería. (*)

(*) Siempre dentro de la Comarca y habiéndose establecido el nivel de oferta y continuidad.

Mes V

- Adecuación del Proyecto de "sala de elaboración de embutidos y chacinados", de la Municipalidad de Gobernador Costa. Se solicitará colaboración a personal técnico especializado.

- Presentación de un informe escrito a las autoridades municipales de la localidad, con los resultados obtenidos en las actividades desarrolladas

Planta de elaboración de dulces en Sarmiento

Mes I

-Organización de un encuentro con los actores involucrados.

El mismo tendrá como propósito:

- Conocer los distintos actores interesados en participar del uso de la planta.
- Identificar la situación socio-económica que determina su interés.
- Determinar el tipo de aportes y compromiso hacia la conformación de un grupo asociativo.
- Obtener información concreta sobre materia prima que procesan, cantidad de productos obtenidos (frascos de dulce), insumos requeridos y sus costos.

-Informe de resultados del encuentro con actores sociales.

Mes II

-Relevamiento de la información existente sobre cantidad de materia prima.

· Para ello se trabajará con la información relevada por CORFO en chacras de Sarmiento, sobre montes frutales existentes, y el realizado por la Agencia de Extensión Rural del INTA Sarmiento sobre montes frutales de cerezos.

· Visita a chacras de la localidad, para verificar la situación actual de los montes

frutales.

-Informe de resultados alcanzados.

Mes III

-Análisis de costos de elaboración de dulces.

. Búsqueda de presupuestos sobre costo de insumos:

° Frascos de vidrio, tapas. Distintas medidas.

° Azúcar a granel.

-Evaluación de datos y conclusiones.

. Determinación del costo de elaboración de dulces, considerando:

Materia prima, frascos c/ tapa, azúcar, aditivos naturales (limón, chaucha de vainilla, etc.)

. Etiquetado: valor de impresión de etiquetas.

. Servicios: luz, gas, electricidad.

. Mano de obra: valor del jornal.

Mes IV

-Proyecto de Planta de elaboración de dulces.

. Determinación de ubicación lugar y superficie destinada a la construcción de la planta de elaboración de dulces.

-Revisión del Proyecto de planta elaborado por personal técnico de la Municipalidad de Sarmiento.

. Análisis de la superficie asignada, posibilidades de ampliación, posibilidades de sectorización, para ser afectada a otros usos. Actividad desarrollada con personal técnico municipal.

. Definiciones consensuadas para la elaboración de un proyecto final.

Mes V

-Actividades para la capacitación de los actores sociales.

. Se acordará con el Eje de conocimiento la capacitación de los actores sociales, en la formación del grupo asociativo que tendrá a su cargo el funcionamiento y administración de la futura planta de elaboración de dulces.

-Realización del curso de capacitación:

. Establecimiento de lugar, fecha, duración, capacitadores y contenidos a desarrollar.

-Conformación de grupos asociativos.

. Reuniones parciales con los diferentes actores que participan, a fin de establecer afinidades e intereses comunes.

. Delinear pautas de trabajo asociativo, tomándose como base de análisis el establecido por los integrantes del Taller de Artesanos (también lo integran, productoras de dulces).

. Discutir y elaborar un reglamento consensuado por los actores.

. Definir roles.

-Informe de acuerdos alcanzados.

Planta de extracción de miel en Sarmiento

Mes I

-Organización de un encuentro con los actores involucrados.

El mismo tiene como propósito:

. Conocer los distintos actores interesados en participar del uso de la planta.

. Obtener información concreta sobre:

- cantidad de colmenas por productor,
- cantidad de miel obtenida por colmena,
- cantidad de miel cosechada en total.
- envases utilizados
- comercialización.
- ubicación de la futura planta y superficie a construir.
- grado de avance en la elaboración del proyecto de planta.
- capacidad de extracción del equipo previsto.
- personal operativo.
- estimación sobre el incremento anual de colmenas por productor.
- Informe de resultados del encuentro.

Mes II

-Análisis de la información aportada por los productores a fin de estimar:

- . la capacidad de extracción que deberá tener la futura planta.
- . el equipamiento necesario.
- . necesidades operativas.
- . costos de funcionamiento.

Se solicitará apoyo técnico de un especialista en el tema.

-Informe de resultados.

Mes III

-Definiciones sobre la planta de extracción de miel.

Considerando los informes elaborados, se convocará a un segundo encuentro con los actores sociales para.

- . Acordar el proyecto definitivo de la planta de extracción adecuado a las necesidades actuales y de previsión a futuro.
- . Acordar la ubicación definitiva, (aprovechamiento de otros espacios en construcción, de ser posible).
- . Revisión del proyecto de planta previsto y adecuación. Se solicitará apoyo técnico de un profesional especializado para su adecuación.

Mes IV

-Actividades para la capacitación de los actores sociales.

. Se acordará con el Eje de conocimiento la capacitación de los actores sociales, en la formación del grupo asociativo que tendrá a su cargo el funcionamiento y administración de la futura planta de extracción de miel.

-Realización del curso de capacitación:

. Establecimiento de lugar, fecha, duración, capacitadores y contenidos a desarrollar.

Mes V

-Organización de un tercer encuentro con el propósito de:

. avanzar en el proceso de formación del grupo asociativo.

. delinear pautas de trabajo asociativo, tomando como base la "Asociación de Apicultores" en existencia, personería Jurídica en trámite.

. Discutir y elaborar un reglamento consensuado por los actores.

. Definir roles.

-Informe de acuerdos alcanzados.

Nota: Las actividades previstas, están condicionadas en su total cumplimiento por eventuales impedimentos de origen climático, normales para la época del año y la región del país.

