



## Programa “ImpaCT.AR CIENCIA Y TECNOLOGÍA”

### **FORMULARIO A. Descripción de desafío de interés público que requiere de conocimiento científico o desarrollo tecnológico para colaborar en su resolución.**

El programa **ImpaCT.AR** tendrá como objeto promover **proyectos de investigación y desarrollo orientados** a apoyar a **organismos públicos** -en todos sus niveles- a encontrar soluciones a desafíos de interés público, que requieran de conocimiento científico o desarrollo tecnológico para su resolución y, así, generar un impacto positivo en el desarrollo local, regional y nacional.

Se propone, de esta manera, fortalecer el **impacto de la ciencia, la tecnología y la innovación** en la construcción y aplicación de **políticas públicas**.

Esta convocatoria está orientada a promover iniciativas conjuntas entre instituciones científico-tecnológicas y organismos públicos como Ministerios Nacionales, Empresas Públicas, Gobiernos Provinciales, Gobiernos Municipales, entre otros.

El siguiente formulario tiene por objetivo presentar y describir el desafío de interés público que requiera conocimiento científico o desarrollo tecnológico por parte de organismos públicos ante el PROGRAMA **ImpaCT.AR** del MINISTERIO DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN. A partir de la demanda realizada, a través del programa se identificarán grupos de investigación especializados del SISTEMA NACIONAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN (SNCTI) para promover y financiar proyectos de investigación y desarrollo orientados a encontrar soluciones y, así, generar un impacto positivo en el desarrollo local, regional y nacional.

#### **1. NOMBRE DEL ORGANISMO PÚBLICO DESTINATARIO**

Ministerio de Agricultura Familiar de la Provincia de Misiones

#### **2. DESTINATARIO. INDIQUE CON UNA “X” EL TIPO DE ORGANISMOS PÚBLICO.**

Ministerios Nacionales



Empresas Públicas	
Gobiernos Provinciales	<b>X</b>
Gobiernos Municipales	
Otro (organismo público)	

**3. DATOS DEL RESPONSABLE.** *Persona a cargo de realizar la presentación por parte del organismo público.*

Apellido y nombre	Carneiro Lucas Eduardo
CUIT/CUIL (sin guiones)	20-30128378-5
Correo electrónico:	<a href="mailto:subsecretariadecomercializacion@agrifa.misiones.gob.ar">subsecretariadecomercializacion@agrifa.misiones.gob.ar</a>
Teléfono de contacto:	3764683875
Cargo:	Subsecretario de Comercialización
Institución a la que pertenece:	Ministerio de Agricultura Familiar
Localidad:	Posadas
Provincia:	Misiones

**4. DENOMINACIÓN DEL DESAFÍO DE INTERÉS PÚBLICO (PROBLEMA).** *Describe brevemente (máximo 250 caracteres)*



Evaluar y Optimizar Procesos de Preservación de Productos Frutihortícolas y de manejo de los cultivos a través de los resultados obtenidos de la incorporación de tecnologías apropiadas y de transferencia de conocimientos, los cuales impliquen el Agregado de Valor a la producción primaria, preservando la calidad organoléptica/nutricional y garantizando la inocuidad alimentaria.

**5. DESCRIPCIÓN.** *Síntesis del desafío, problema o demanda, posibles causas e impactos, sean estos comprobados o hipotéticos. Describa en qué territorio se inscribe el desafío o problema, incluyendo la localización específica y detalle su alcance (local, provincial, regional, nacional).*

En el Parador 3 de Mayo, de la Localidad de Garuhapé, Misiones, situado a 150 km de la Capital Provincial, por Ruta Nacional 12 y ex ruta nacional 12 km 1487 se encuentra un grupo de 20 familias productoras de la Agricultura Familiar, con iniciativa productiva, dirigidas mayoritariamente, por Mujeres, como cabeza de familia.

En la zona se puede observar una diversidad productiva relevante, donde las agricultoras desde el arduo trabajo de la tierra, generan valor agregado a la producción primaria alcanzando a exhibir y comercializar sus elaboraciones en espacios logrados, localizados en la vera de la Ruta Nacional 12.

Es sabido que nuestra provincia posee características y condiciones agroecológicas que son aptas para la producción de una gran variedad de cultivos. Sin embargo, un volumen importante de éstos no es aprovechado eficientemente y se pierden por deterioro, debido a la poca planificación en la producción, para encontrar el mercado óptimo de comercialización. En consecuencia resulta necesario el desarrollo de técnicas sencillas y fáciles de aplicar que posibiliten una mejora en el rendimiento de los cultivos, el procesamiento de los productos elaborados y preservación de los mismos, con mayor vida útil y que permitan la comercialización no solo de productos frescos, sino también de productos que demanden agregado de valor y presenten características sensoriales y nutricionales satisfactorias.

Las Familias Agrícolas del Parador 3 de Mayo, se fueron fortaleciendo en unidades productivas individuales a medida que la comercialización de los Alimentos y Productos Artesanales, ganaban adeptos por parte de consumidores, no sólo locales o de la Región, sino también de otros puntos del País.

El fortalecimiento y crecimiento de este Grupo de Productores, se dio a partir de que se sancionará la Ley VI – N.º 208 (año 2018) que en su art. 1 señala, instituyese al Parador 3 de Mayo del Municipio Garuhapé como sede permanente de la “**Fiesta Provincial de los Envasados y Productos Artesanales Regionales**”, que en la actualidad ya lleva 5 ediciones ininterrumpidas.

Este desafío que se plantea, es a los fines de poder resolver las problemáticas o demandas que surgen del propio crecimiento grupal e individual que va encontrando la



comercialización de los productos tanto frescos como envasados, y refiere a la necesidad de la transferencia de conocimientos técnicos en la preservación de productos con agregado de valor, que garantice la inocuidad alimentaria y permita acopio de los mismos; también la falta de insumos tecnológicos e instrumentos de medición adecuados al contexto que facilite el control de las variables que puedan existir, en una primera etapa, en el manejo de los cultivos de interés y en una segunda etapa de elaboración de los productos, garantizando y dando continuidad en lo que refiere a la calidad del producto, conforme a las exigencias del Código Alimentario Argentino.

Por ello se proyecta que el impacto sea positivo y que los productores puedan ver el resultado de su labor en la comunidad, poder afianzar al grupo beneficiario de manera que estén motivados para realizar esfuerzos significativos y enfrentar nuevos desafíos acompañados por la transferencia de conocimientos y el uso de tecnología, que pretende garantizar un producto de calidad con agregado de valor, y que dé apertura a nuevos mercados.

Para el logro del desafío propuesto, se pretende generar un vínculo entre los pequeños productores, Universidades e Instituciones involucradas en el Proyecto, relevando la situación actual existente, diseñando y desarrollando capacitaciones y talleres a los productores sobre tecnologías simples de preservación de frutas, valor agregado con énfasis en la viabilidad técnica y económica de ser aplicadas y sobre las acciones que deben realizar para garantizar la inocuidad del producto elaborado. Transferencia de conocimientos teóricos y prácticos en la elaboración de los productos envasados siguiendo los estándares establecidos, que se podrán cumplimentar con la incorporación de instrumentos necesarios que requieren de un aprendizaje para poder utilizarlos.

## **6. BENEFICIOS O MEJORAS BUSCADAS.**

### **1. Realizar un Diagnóstico y Estudio de Mercado**

Poder identificar qué productos con alto valor agregado demanda el mercado y fortalecer su producción, encontrar y resaltar atributos de determinados productos tanto frescos como elaborados, diseñando procesos de obtención y elaboración, para una comercialización eficiente, marcando una trazabilidad en todo el desarrollo desde la obtención de la materia prima, teniendo en cuenta los recursos existentes dentro del grupo de beneficiarios.

Tomar conocimiento de la situación actual y desarrollar un Plan de Trabajo. Tipo y volumen de producción, cultivos, alternativa productiva, proyección, mercado, distribución, comercialización, etc.

### **2. Capacitar a los productores en buenas prácticas de manufactura**

Transmitir a las Familias Agrícolas, consideraciones generales sobre manejo de cultivos y control de plagas en lo referido a la obtención de materia prima, y ,



manipulación de Alimentos, higiene personal, fuentes de contaminación, control de uso del agua , etc, para las etapas de procesamiento de productos, generando una herramienta fundamental que permitirá dejar conocimiento instalado acerca de los cuidados necesarios para la correcta manipulación y elaboración de alimentos, eliminando o reduciendo los riesgos relacionados a enfermedades transmitidas por los alimentos.

**3. Brindar transferencia de conocimientos sobre preservación de frutas y hortalizas con tecnología.**

Instruir a los productores en operaciones referidas al procesamiento y preservación de frutas y hortalizas, utilizando insumos e instrumentos que efectivicen y garanticen la obtención de un producto seguro.

Llevar a cabo capacitaciones teóricas-prácticas y el desarrollo in situ de productos procesados dándole participación activa a los productores, que adquieran los conocimientos y que puedan continuar aplicando los procesos de conservación en sus emprendimientos familiares.

**4. Capacitar sobre procesos para aplicar mejoras en la elaboración de Alimentos que garantice la calidad e Inocuidad.**

Estandarizar los procesos de elaboración, incorporando nuevas técnicas y metodologías, optimizando las condiciones de trabajo, mejorando la higiene y seguridad de los pequeños productores familiares.

**5. Promover la formación en Agregado de Valor a los productos primarios**

Transmitir los conocimientos necesarios para lograr productos de alto valor agregado y de alta calidad nutricional, que puedan incorporarse al circuito económico, local, regional y nacional.

**6. Generar las condiciones necesarias para garantizar la seguridad alimentaria de los productos que se comercializan**

Acompañar en todo el proceso productivo y agregado de valor, identificando cada una de las etapas, permitiendo realizar un seguimiento y control tanto del agua, que se utiliza para la elaboración de alimentos, cómo también, las condiciones de los productos terminados, envases, vida útil, almacenamiento, presentación y forma de comercialización de los mismos. Fortalecer la producción, dejando capacidad instalada, en equipamientos, insumos, condiciones necesarias y seguras de elaboración, con el objetivo de registrar salas, cocinas artesanales y nuevos productos bajo los requerimientos del Código Alimentario Argentino.

**7. Sistematización y registro del proceso del proceso de elaboración y productos elaborados.**

Informatización, a partir del desarrollo de un software. Llevar registro de los productos habilitados, control en la trazabilidad, registro de ventas, de clientes,



sistematizar y poder obtener datos reales del funcionamiento integral de la producción, con el objetivo de tomar buenas decisiones al respecto.

**8. Formación permanente dinamizadora.**

La presencia en el lugar de tipo constante que refuerce los aprendizajes posibilitará la internalización de conocimientos que serán trasladados a las prácticas cotidianas de producción. La formación permanente es una herramienta dinamizadora en la construcción de ciudadanía responsable.

**7. ANTECEDENTES DE INICIATIVAS DE SOLUCIÓN Y RESULTADOS AL RESPECTO.**

Los antecedentes de trabajo con las familias productoras del Parador 3 de mayo de Garuhapé se resumen a lo siguiente:

En acuerdo con el Ministerio de Salud Pública de Misiones, el Ministerio de Agricultura Familiar viene acompañando el proceso de habilitación de cocinas artesanales y productos que ofrecen los productores en el Parador. Es así que se ha acompañado la habilitación de 26 productos, entre ellos mermeladas varias, como ser de rosella, pepinos en conserva, choclos en conserva y demás productos de producción primaria. En este proceso obtienen el Registro Provincial de Elaboradores de Alimentos Artesanales (RPEA) y Registros de Productos Artesanales (RPAA), trasladando y analizando gran cantidad de muestras de aguas y productos en el Laboratorio Central de la Provincia de Misiones, observando y realizando las correcciones y mejoras pertinentes para encuadrar a lo establecido en el Código Alimentario Argentino.

Se ha comenzado a estandarizar el proceso de producción de bambú, a los fines de que 6 familias productoras puedan fortalecerse en ese proceso y ganar nuevos mercados.

En forma ininterrumpida se acompaña la edición de la Fiesta provincial del envasado y productos regionales, institucionalizado por ley. Estos eventos permiten la promoción de los productos elaborados, generando gran afluencia de público. En este contexto de pandemia, se avanzó en la feria de envasados en un nuevo lugar, la avenida principal del municipio, a los fines de mantener los protocolos de bioseguridad y la circulación de personas.

Productos habilitados como el mamón en almíbar hoy se comercializa en la plataforma [www.pymesmisiones.gov.ar](http://www.pymesmisiones.gov.ar).



## **8. HIPÓTESIS O IDEAS ACTUALES DE SOLUCIÓN.**

Con el objetivo de acercar soluciones e innovaciones en los procesos productivos de productores del Parador 3 de mayo de Garuhapé, para generar productos con mayor valor agregado y garantizando la calidad e inocuidad de los mismos, el Ministerio de Agricultura Familiar propone una línea de trabajo conjunta con diferentes equipos de trabajo; a saber; El Grupo de Preservación y Envases (GPE) del Instituto Materiales de Misiones (IMAM) el cual esta instituido como Doble dependencia de la Universidad Nacional de Misiones (UNaM) y El Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), La Agencia Ejecutiva de Desarrollo e Innovación Tecnológica (AEDIT) del Ministerio de Educación Cultura, Educación, Ciencia y Tecnología-Provincia de Misiones, para la implementación de nuevas tecnologías y optimización de las ya existentes y la Universidad Popular de Misiones (UPM) para la transferencia de conocimientos en la elaboración de productos envasados específicos conforme la producción existente, la formación en seguridad alimentaria y en construcción de ciudadanía que fortalezca el trabajo en comunidad de las 20 familias productoras y su impacto de la actividad en su comunidad.

En el marco de la presente propuesta, se plantea avanzar en la transferencia de conocimientos sobre procesos de elaboración y preservación de productos garantizando la inocuidad a partir de prever las buenas prácticas de manufactura, uso de instrumentos tecnológicos de medición, los conocimientos técnicos sobre la materia y de elaboración de productos artesanales de producción primaria.

La meta, es lograr que las 20 familias productoras puedan evaluar alternativas de Procesos de Preservación de Productos Frutihortícolas incorporando tecnología apropiada, que implique el Agregado de Valor a la producción primaria, preservando la calidad organoléptica/nutricional y garantizando la inocuidad alimentaria; y que éste propósito genere un impacto productivo y comercial, de manera que exista un beneficio en la zona productora aledaña al proyecto, donde se vincularían otros actores como proveedores de insumos y materia prima, generación de nuevos empleos y propiciar un movimiento económico sustentable en la región.

La focalización será en la formación y transferencia de nuevos conocimientos a las 20 familias en esta tarea que vienen heredando de sus padres y abuelos, y que le permita obtener un producto competitivo, sostenible en el mercado, en el que se pueda acompañar con el asesoramiento en la habilitación de sus salas y cocinas artesanales con los estándares establecidos por el Código Alimentario Argentino para el tránsito comercial de manera Provincial y Nacional.



## **9. RESTRICCIONES U OBSTÁCULOS QUE IMPIDEN LA RESOLUCIÓN DEL PROBLEMA.**

Impedimento en la estandarización de procesos de producción y elaboración de productos de agregado de valor, sobre todo en el lanzamiento de productos nuevos que tiene la dificultad/desafío/obstáculo en la adecuación de equipamiento a los productos de la región.

La falta de experiencia de los productores en la puesta a punto de las técnicas de preservación, puede ser un componente restrictivo.

Así mismo, la transferencia de conocimientos a los colonos, por su formación educativa puede complejizar el proceso, extendiendo los tiempos de formación.

Para la continuidad del trabajo un obstáculo va a ser contar con mano de obra calificada (en el lugar).

## **10. NORMATIVAS ASOCIADAS AL PROBLEMA/SOLUCIÓN.** *Describa si existe una norma de calidad o regulación específica que deba ser tenida en cuenta para el abordaje del desafío o problema y sus posibles soluciones.*

Entre las Normativas asociadas al Desafío, en donde se plantea diferentes capacitaciones, en Manipulación de Alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura, el desarrollo de nuevos productos, técnicas y metodología de preservación de frutas, etc, se encuentra la Ley Provincial XVII N°71 de Alimentos Artesanales y la Ley 18284 del Código Alimentario Argentino que regula en todo el territorio de Argentina a todos los alimentos, condimentos, bebidas o sus materias primas y los aditivos alimentarios que se elaboren, fraccionen, conserven, transporten, expendan o expongan, así como a toda persona, firma comercial o establecimiento que lo haga.

## **11. CONTACTOS PREVIOS CON GRUPOS O INSTITUCIONES ESPECIALIZADAS EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA.**

El Ministerio de Agricultura Familiar de la Provincia de Misiones, entre sus objetivos de trabajo, tiene la finalidad de fortalecer y valorizar las prácticas productivas garantizando





la soberanía y seguridad alimentaria, fomentar procesos de transformación secundaria y agregado de valor en origen que permita desarrollar la potencialidad productiva, promover investigaciones desde las universidades, institutos, escuelas y otras instituciones públicas y privadas, en aspectos productivos y organizativos tendientes a fortalecer la agricultura familiar.

Son éstas algunas de las razones, que nos permitieron acercarnos y vincularnos con Instituciones que aporten los conocimientos específicos y contribuyan conjuntamente a la resolución de los desafíos que la actividad nos va presentando. De esta manera, pudimos conocer trabajos relacionados a alimentos, llevados adelante por un equipo calificado que se desenvuelve en las instalaciones de la Facultad de Ciencias Exactas, Química y Naturales, perteneciente a la UNaM. Éste equipo de profesionales, se encuentra dentro del Grupo de preservación y envases del instituto Materiales de Misiones (IMAM), instituto de doble dependencia de la Universidad Nacional de Misiones (UNaM) y el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) y la Universidad Popular de Misiones desde la formación en oficios relacionados a la elaboración de productos artesanales.

Desde La Agencia Ejecutiva de Desarrollo e Innovación Tecnológica (AEDIT) se viene llevando adelante trabajos de Investigación y Desarrollo de bioproductos de origen vegetal, como Biofertilizantes, para el control de plagas de cultivos fruto hortícolas, inocuos tanto para el medio ambiente como para la alimentación humana. Desde esta perspectiva surgió la necesidad de un vínculo de cooperación para llevar adelante la optimización de procesos de biotecnología enfocadas en la obtención de materia prima y la posibilidad de capacitación los productores de este proyecto.

Pudimos avanzar en reuniones virtuales, definiendo criterios de trabajo y articulación, para poder acompañar el diseño y desarrollo de transferencia de conocimientos desde el Campo Universitario al Sector Productivo

## **12.OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE A CONSIDERAR (fuentes de financiamiento complementarias, observaciones en relación a los plazos requeridos, entre otros)**

Puede existir la posibilidad de ejecutar parte del presupuesto del Programa “Agregado de Valor” que se lleva adelante desde la Subsecretaría de Comercialización del Ministerio de Agricultura Familiar, pensando en una contribución económica complementaria, trasladada a la incorporación de equipamientos e insumos que argumenten el desafío planteado



**13. ADJUNTOS.** *De ser necesario anexas al presente descripciones técnicas, fotos, diagramas o cualquier otro material que considere relevante.*

*IMÁGENES ÚLTIMA EDICIÓN FERIA DEL ENVASADO 2020.*





Ministerio de Ciencia,  
Tecnología e Innovación  
**Argentina**

“2020 - Año del General Manuel Belgrano”

**PROGRAMA IMPACTAR**

**Dra. SAUCEDO LOURDES YAMILE**  
Directora General de Asuntos Jurídicos  
Secretaría de Estado de Agricultura Familiar  
PROVINCIA DE MISIONES

Firma y aclaración responsable legal

**CARNEIRO LUCAS EDUARDO**  
Subsecretario de Comercialización  
Ministerio de Agricultura Familiar  
PROVINCIA DE MISIONES

Firma y aclaración responsable de la presentación



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional  
2021 - Año de Homenaje al Premio Nobel de Medicina Dr. César Milstein

**Hoja Adicional de Firmas**  
**Documentación Complementaria**

**Número:**

**Referencia:** Documentación Respaldatoria

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 11 pagina/s.