

## **Sala de Procesamiento de Frutas y Hortalizas a nivel artesanal**

### **1. Área de actividad**

### **2. Organización**

El proceso se inicia desde la Dirección de Desarrollo de la Intendencia Departamental de Treinta y Tres que es la institución pública de gobierno del departamento. La Sala de Procesamiento es hoy en sí misma una organización con administración público-privada.

En el año 2003 suscribieron el proyecto como beneficiarios directos, 36 personas agrupadas en los 9 grupos de elaboración que se detallan a continuación:

Nombre del grupo	Nº de integrantes
<b>Amanecer</b>	6
<b>Yerbalito</b>	4
<b>Iramas</b>	6
<b>Videnar</b>	3
<b>Productivo T&amp;T</b>	2
<b>Suiñandi</b>	3
<b>Delicias Olimareñas</b>	4
<b>33Ceibos</b>	5
<b>LaVilla</b>	3

### **3. Dirección/Página Web**

Dirección Sala de Procesamiento: Avelino Miranda s/n – Treinta y Tres.

Dirección de relatora: Simón del Pino 1484 – Treinta y Tres

Teléfonos de contacto:

Elena Rivero (relatora): 0598-99857155

Rosario Serrón (productora): 0598-98583863

Página Web: <http://www.imtt.gub.uy> (la organización no tiene página propia, utiliza la de la Intendencia Departamental)

### **4. Historia**

#### **Ubicación geográfica**

País: Uruguay

Departamento: Treinta y Tres (aprox. 47.000 habitantes)

Ciudad capital: Treinta y Tres (aprox. 29.000 habitantes)

#### **Gestión y Proceso**

En la primavera del año 1998, se detectó en ferias callejeras y en oferta puerta a puerta de la ciudad capital, el aumento de frutas y hortalizas envasadas. Se observó la presentación de los productos, comprobándose en la mayoría de los casos: envases inadecuados (de plástico, con tapas no herméticas, reciclados de dudoso origen), falta de etiquetado reglamentario (esencialmente quien y donde se realizaban), etc.

Estas observaciones motivaron la realización de un relevamiento que fundamentalmente intentó encontrar respuesta a las siguientes interrogantes: Nº de familias que tenían ingresos por el rubro; si era ingreso único o

complementario; quien elaboraba, que conocimientos tenían y de donde, si conocían la normativa bromatológica vigente y por qué elaboraban.

Del relevamiento surge que unas 100 familias (solo en la capital departamental) hacían algún tipo de elaboración para comercializar con un 70 % aprox. como ingreso complementario. En el 90% eran realizadas por mujeres y los conocimientos provenían: tradición, recetas de televisión, por cursillos realizados por otras señoras. Mayoritariamente no conocían la existencia de normativas al respecto y los que la conocían suponían que no era adecuada para su producción casera y además temían que no les permitieran vender.

El incremento de las familias dedicadas al rubro se debía fundamentalmente a la crisis económica que ya se había comenzado a sentir.

Ante la situación detectada, se planificó realizar un diagnóstico participativo, invitando en forma abierta a participar, a todas las familias que elaboraran conservas ya fuera para comercializar o para consumo familiar (pues era de suponer que si la crisis se acentuaba, mas productos aparecerían en el mercado). La participación inicial fue de unas 150 personas y el resultado del diagnóstico se resume en los antecedentes del proyecto que luego se redactó.

Lo mas importante fue el proceso que se inicia a partir del diagnóstico:

- A principio del 1999 se comenzó a trabajar en reuniones abiertas (2 / mes) con participación de elaboradores y consumidores, para buscar juntos una solución buena para todos. Metodología: Discusión del problema, planteo de soluciones y acciones concretas.

- Años 1999-2000.- Acciones: realización de cursos y cursillos dictados por profesionales (Facultad de Agronomía), en temas de técnicas de elaboración, trabajo grupal, creación de microempresas, entre otros. Se continúa con reuniones participativas 1 por mes y con igual metodología. Surge como necesidad principal: un local de elaboración que cumpla con los requisitos de la norma vigente para la elaboración de alimentos.

- A principios del 2001 comienza a redactarse el proyecto Sala de Procesamiento. Siguiendo con la modalidad participativa, unas 50 personas en su mayoría mujeres, colaboraron en dicha redacción que quedó pronta en el 2003 cuando se consiguió en comodato un edificio público desocupado. Dicho local permitía una remodelación y adecuación a los fines propuestos y sobre él se hicieron los planos y la presupuestación. Mientras se busca financiamiento, las propias interesadas acondicionan en un sector del local y allí comienzan a elaborar.

- Año 2003-2004.- Capacitación en Buenas Prácticas de Elaboración (proyecto OEA-LATU) y Búsqueda de financiamiento. El buen nivel de organización alcanzado por las participantes permite conseguir que el gobierno local tome un crédito a 8 años para ejecutar el proyecto y los fondos ingresan el 19 de enero del 2005. La sala se inaugura el 4 de mayo del 2005 con nueve grupos de mujeres elaborando donde participan 49 personas en forma directa.

- Desde el año 2005 el proyecto se enmarca en el Plan de Soberanía Alimentaria Territorial y a la fecha el proceso de desarrollo se sostiene y continúa

## **Resultados**

### Organización:

- a) Desde el 2001 surge el reglamento de uso de la Sala redactado en forma participativa como documento vivo. Se crea el Consejo de Administración (un integrante de cada grupo con un coordinador del

gobierno local). El mismo está disponible en sitio: <http://www.imtt.gub.uy> pag.3 “Plan de Soberanía Alimentaria Territorial”.

b) Se crea un fondo rotatorio para envases y otros insumos.

c) Se crean formas asociativas para la comercialización.

**Capacitación:** Cursos permanentes de elaboración de alimentos, para mujeres y jóvenes, donde las integrantes de los grupos del proyecto son las instructoras en la parte práctica que se realiza en la Sala.

**Innovación:** Creación e investigación en productos novedosos con utilización de frutos nativos, miel y plantas medicinales y aromáticas.

**Redes:** Se establecen alianzas con grupos locales como Tekó Porá (producción agroecológica, liderado por mujeres), Grupo de Plantas Medicinales y Lombricelina (producción de abono orgánico, liderado por mujeres) para el abastecimiento de materia prima. Se llega a conformar una cadena productiva (año 2008 y 2009) con tomate industria. Se firma acuerdo con Cooperativa Yermalito (Grupo cooperativo de producción y comercialización) para compra de insumos y comercialización. Se inicia (año 2009) la conformación de un grupo de apoyo de consumidores de productos agroecológicos. Integración de algunas microempresas a la Red WINNER

**Difusión:** Se reciben visitas de organizaciones públicas y privadas provenientes de otros departamentos del país y del exterior a quienes se proporciona información del proceso. Se ha participado en Seminarios nacionales e internacionales. El proceso ha servido de ejemplo para iniciar la experiencia en al menos 4 departamentos uruguayos y en la provincia de Formosa (Argentina)

### **Los mayores desafíos enfrentados**

Sin dudas el mayor desafío fue motivar a la participación efectiva de todos los actores y durante todo el proceso, desde el diagnóstico hasta la formulación del proyecto y desde su ejecución hasta el momento actual.

En la mayoría de los proyectos de desarrollo se habla de participación pero sus responsables no generan los espacios para que se haga efectiva, y mucho menos se prevén los tiempos y las metodologías para que los actores aprendan a participar y lo practiquen. En el convencimiento de que la participación es fundamental para la sustentabilidad del proyecto, el desafío fue propiciar la apropiación del mismo por sus beneficiarios para que desde ellos surjan las herramientas para ir venciendo los obstáculos a su implementación.

El segundo desafío, éste ya enfrentado por el colectivo, fue la falta de visión de la clase política y gobernantes para confiar en un proyecto liderado por las bases, un proyecto sin signo político partidario y sin “universitarios iluminados y onerosos” de instituciones financiadoras.

### **Que decirle a otras mujeres en situaciones similares**

Creo importante transmitir lo que como mujer y como técnico facilitador del proceso historiado, ha sido mi aprendizaje.

A todas las que hemos tenido la preciosa oportunidad de acceder a una educación técnico profesional, no olvidemos nunca las condicionantes y los escollos que hemos tenido que sortear por pertenecer al género femenino, en una sociedad que aún no ha logrado aceptar que tal discriminación existe. Se está haciendo camino pero..., debemos sentirnos obligadas a liderar los procesos puesto que podemos ser las que mejor comprendamos las

dificultades a las que nuestras pares se enfrentan cuando quieren desarrollar sus propios proyectos.

Mujeres todas, hay que aprender a participar y reclamar el derecho a hacerlo. Hay que perder el miedo de decir en voz alta su pensar y se sorprenderán de que siempre hay quien escucha y aprende de nuestras ideas, así como esforzarse en escuchar lo que otro tiene que decir y nos sorprenderemos de lo que podemos aprender de los demás. Las mejores soluciones siempre surgen de decisiones dialogadas, de expresarse y escuchar, de fortalecerse agrupándose.

### **Que decirle a quienes formulan las políticas gubernamentales**

Quienes formulan políticas gubernamentales deberían tener la capacidad de escuchar las propuestas que surgen de la población. Esta experiencia nos ha demostrado que si se facilita el reconocimiento de los problemas, el proceso mismo transcurre hacia la propuesta de soluciones. El rol que debe desempeñar el gobierno es el de ser parte de esas soluciones, aportando aquellos bienes (tangibles o intangibles) para beneficio de la comunidad, como capacitación y medios de producción de uso comunitarios.

Para los gobiernos locales, la generación de empleo y el bienestar de las familias no dependen del logro de las grandes inversiones, sino de incentivar y facilitar las iniciativas de la población.

### **Como preveo el futuro de la organización**

Esta organización está cimentada solidamente por el crecimiento personal y grupal de los participantes, logrado a través de los escollos que han enfrentado y que han superado. Sin embargo, hay un gran desafío en su futuro: el recambio generacional. La incorporación de jóvenes al proceso se hace difícil.

### **Galería de fotos**



Algunos beneficiarios el día de la inauguración.



Local terminado, área de elaboración

## Prácticas de los cursos de Procesamiento de Alimentos



Manual de Buenas Prácticas de Elaboración y algunos productos de los Grupos permanentes



Cadena Productiva:  
Plan Tomate