



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE
SECRETARÍA DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA

Director del Proyecto	
Datos Principales	
Nombre	VILLANO, MARIO CESAR
Unidad Académica	FATA
Tipo y Nro. de documento	DNI 29454384
Telefono	
Correo	mario.villano@facta.uncoma.edu.ar

Co-Director del Proyecto	
Datos Principales	
Nombre	MACHADO, BELEN
Unidad Académica	
Tipo y Nro. de documento	DNI 30120646
Telefono	2984 404864
Correo	

Datos generales	
Datos Principales	
Nombre del proyecto	ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS COMO HERRAMIENTA DE DESARROLLO ECONÓMICO REGIONAL
Unidad Académica	FATA
Ejes tematicos	- Ambiente - Territorios, Culturas e Interculturalidad
Palabras Claves	Alimentos, Vulnerabilidad, Sustentabilidad, Comunidad, Tecnología, Buenas prácticas de manufactura, Mermeladas, Conservas.
Titulo Bases	Convocatoria Ordinaria 2023 Proyectos de Extensión Universitaria "40 Años De Democracia"
Tipo Convocatoria	Ordinaria

Fundamentación del origen del proyecto

Datos Principales	
Fundamentación del Proyecto	Los procesos tradicionales utilizados en la elaboración de conservas de frutas y hortalizas, embutidos cárnicos, frutas desecadas, etc., son fundamentales en las comunidades rurales para garantizar la seguridad alimentaria, la nutrición y los medios de vida. Muchos métodos tradicionales ofrecen a las comunidades rurales formas accesibles de lograr la conservación de los alimentos a medio y largo plazo, una dieta más variada y poseen además para ellas un gran valor de identificación cultural. En función de la importancia de preservar los alimentos para su disponibilidad durante todo el año, es que proyectamos contribuir con aspectos Tecnológicos y Científicos para mejorar las condiciones higiénico-sanitarias de los procesos e instalaciones de elaboración y ajustar las técnicas ya utilizadas para optimizar la conservación y fundamentalmente la inocuidad de los productos obtenidos. De allí, se desprende la necesidad imperiosa por parte de la comunidad 4 de contar con asesoramiento, sensibilización y capacitación en las buenas prácticas de manufactura. La importancia de intervenir está dada porque incursionaremos en prácticas arraigadas a la tradición y cultura de la comunidad, y que además dichas prácticas tienen potencial para pensarlas como una alternativa más de producción y por lo tanto una alternativa económica más. Es importante establecer que desde el punto de vista económico, se aspira a conformar y establecer pequeñas unidades productivas basadas en el trabajo familiar y en su propio lugar. Creemos que fomentando las asociaciones de vecinos y productores en función del potencial de la comunidad como lugar de pequeños productores, conducirá a la participación de los diferentes sectores en un proyecto comunitario, pensando en desarrollar y organizar una feria gastronómica hacia el final de la ejecución del proyecto con el objetivo de presentar a la Comunidad de Chimpay como polo de pequeñas unidades productivas de productos alimenticios elaborados a pequeña escala, obtenidos con los cuidados que sólo esta escala permite y en un entorno natural, dando además valor agregado a la materia prima producida en la misma comunidad.
Identificar destinatarios	Emprendedores locales de la comunidad de Chimpay (Provincia de Rio Negro).

Datos Principales	
Localización geográfica	Chimpay es una localidad histórica del departamento Avellaneda situado en la provincia de Río Negro, República Argentina, en la margen izquierda del río Negro. Es un oasis agrícola regado con las agua

Objetivo General	
Datos Principales	
Objetivo General	-Promover la creación de espacios para la transferencia de tecnología y entrenamiento técnico entre la Universidad y el medio compuesto fundamentalmente de vecinos de la comunidad de Chimpay. - Sensibilizar y capacitar a los pequeños productores en la aplicación de buenas prácticas de manufacturas y las buenas prácticas de producción. - Mejorar y/o implementar formas de promoción de los alimentos producidos en la comunidad de Chimpay. -Incentivar a los jóvenes respecto de las posibilidades de emprender mediante el aprovechamiento y agregado de valor de las materias primas locales.

Resultados esperados	
Datos Principales	
Resultados esperados del proyecto	Generar un impacto social y económico importante en la localidad, ya que son muchas las familias que proyectan formalizar y mejorar su actividad en forma de pequeñas unidades productoras de alimentos. En este sentido el Hospital desempeñará un rol clave en la articulación entre la Universidad y la comunidad de Chimpay.

Destinatarios					
Nro	Nombre	Domicilio	Telefono	Cantidad	Contacto
0	Comunidad de Chimpay				

Objetivos específicos			
Nro	Descripción	Meta	Ponderación
0	Promover la creación de emprendimientos y espacios para la transferencia de tecnología y entrenamiento técnico entre la Universidad y los emprendedores de la Ciudad de Chimpay.	Fomentar las asociaciones de vecinos y productores en función del potencial de la comunidad como polo de unidades productivas de alimentos a pequeña escala	15

Nro	Descripción	Meta	Ponderación
1	Sensibilizar y capacitar a los pequeños productores/emprendedores en la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura	Garantizar la inocuidad alimentaria de aquellos productos que se ofrecen a los consumidores	40
2	Contribuir con aspectos tecnológicos y científicos para mejorar las condiciones higiénicas de los procesos e instalaciones de producción	Mejorar las condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones domésticas y aquellas a pequeña escala destinadas a la elaboración de conservas	30
3	Mejorar e implementar formas de promoción de los alimentos producidos en la ciudad de Valle Azul.	Organizar una feria Gastronómica en la ciudad en vistas de presentar Chimpay como polo de pequeñas unidades productivas de productos alimenticios elaborados a pequeña escala.	15

Plan de Actividades objetivos específicos				
Nro	Mes Ejecución	Localización	Destinatarios	Descripción
0 , 0	Noviembre 2024	Chimpay, Río Negro.		Charla informativa respecto de las formas jurídicas que pueden adoptar al momento de emprender y las distintas opciones de financiamiento disponibles.
1 , 1	Marzo 2024	Chimpay, Río Negro.	Comunidad de Chimpay	Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura (aspectos generales). En cada taller se retomará la aplicación de BPM haciendo referencia a aspectos específicos de los productos elaborados en el taller (Ej. BPM aplicadas a productos cárnicos)
2 , 2	Mayo 2024	Chimpay, Río Negro.	Comunidad de Chimpay	Taller de alternativas para el agregado de valor de peras y manzanas: elaboración de dulces, escabeches y almibarados. BPM aplicadas.
2 , 3	Julio 2024	Chimpay, Río Negro.	Comunidad de Chimpay	Taller de productos cárnicos: elaboración de embutidos y salazones. BPM aplicadas.
2 , 4	Septiembre 2024	Chimpay, Río Negro.	Comunidad de Chimpay	Taller de deshidratados de frutas y hortalizas. BPM aplicadas.
2 , 5	Diciembre 2024	Chimpay, Río Negro.	Comunidad de Chimpay	Taller sobre alternativas para el agregado de valor de cerezas: dulces, Vinagre, almibarados y escabeches. BPM aplicadas.
3 , 6	Marzo 2024	Chimpay, Río Negro.		Proponer la conformación de una comisión de trabajo constituida por emprendedores, municipalidad e instituciones de la localidad con el objetivo de llevar adelante la planificación y organización de la feria.
3 , 7	Enero 2024	Chimpay, Río Negro.	Comunidad de Chimpay	Proponer la conformación de una comisión de trabajo constituida por emprendedores, municipalidad e instituciones de la localidad con el objetivo de lograr una sala comunitaria de elaboración de alimentos.

Nro	Mes Ejecución	Localización	Destinatarios	Descripción
3 , 8	Marzo 2024	Chimpay, Río Negro.	Comunidad de Chimpay	Proponer la conformación de una comisión de trabajo constituida por emprendedores, municipalidad e instituciones de la localidad con el objetivo de desarrollar una marca local.

Equipo y Organizaciones participantes

Docentes						
Nro	Función	Nombre y Apellido	Documento	Unidad Académica	e-mail	Carga Horaria
0	Director	VILLANO, MARIO CESAR	DNI 29454384	FATA	mario.villano@facta.uncoma.edu.ar	6
1	Integrante	IBAÑEZ, ANDRES	DNI 24145435	FATA	andres.ibanez@facta.uncoma.edu.ar	3

Estudiantes				
Nro	Función	Nombre y Apellido	Documento	e-mail
0	Integrante	CAMPOS, MATIAS LEONARDO	DNI 39404471	mcamposrp@gmail.com
1	Integrante	ROMERO, JEOVANA ELISABET	DNI 42104505	jeovanaromeroe@gmail.com
2	Integrante	GONZÁLEZ, SABRINA	DNI 41193785	sabrinagonzlez7@gmail.com
3	Integrante	ALEGRIA CESAR	DNI 34522374	rasec28_01@hotmail.com
4	Integrante	SEPULVEDA, JACQUELINE EDITH	DNI 34663142	yakysepulveda16@gmail.com

Graduados				
Nro	Función	Nombre y Apellido	Documento	e-mail
0	Integrante	SILVA, ABIGAIL LORENA	DNI 37359039	abigail.silva@facta.uncoma.edu.ar

No-Docentes				
Nro	Función	Nombre y Apellido	Documento	e-mail
0	Integrante	SEGON, MARILENA ELISABET	DNI 16366763	marilena.segon@facta.uncoma.edu.ar
1	Codirector	MACHADO, BELEN	DNI 30120646	machado.belen@facta.uncoma.edu.ar

Colaboradores Sin Claustro

Nro	Función	Nombre y Apellido	Documento	e-mail
0	Asesor	CARRIZO, RUBÉN	DNI 8479303	rubcar99@hotmail.com

Organizaciones Participantes				
Nombre	Domicilio	Telefono	e-mail	Contacto
Municipalidad de Chimpay	Av. Ceferino Namuncura,Chimpay	2984393873	ustavosepulveda22@hotmail.com	Articulador
Hospital Chimpay "Dr Máximo Laure"	Don Bosco s/n - Chimpay - Río Negro,Chimpay	2946 494500/494725		Articulador