



SENADO DE LA NACIÓN  
COMISION DE ASUNTOS ADMINISTRATIVOS Y MUNICIPALES

FORMULARIO DE PRESENTACIÓN		
RECONOCIMIENTO A LA BUENA GESTIÓN MUNICIPAL 2014		
Organismo: Municipalidad de Oberá		Provincia: Misiones
Responsable para contactar: Cdor. Javier Ramón Alejandro		Fecha de Llenado del Formulario: Julio y Agosto 2014
Calle: Buenos Aires	N°: 59	CP: 3360
Localidad: Oberá	Municipio: Oberá	Cantidad de habitantes: 66.112
Teléfonos: (03755) 408468		Fax: (03755) 421113
Sitio web: <a href="http://www.obera.gov.ar">www.obera.gov.ar</a>		E-Mail: javierzanek@hotmail.com
Título de la experiencia: "El Municipio de Oberá registra sus Alimentos Artesanales"		

AVAL DEL INTENDENTE		
Apellido y Nombres: <b>Arq. Ewaldo Rindfleisch</b>	Sello:	Firma:

- EL AVAL DEL INTENDENTE CERTIFICA ADEMÁS LA VERACIDAD DE LOS DATOS PRESENTADOS.
- RECUERDE QUE TODOS LOS CAMPOS DEL FORMULARIO DEBERÁN ESTAR COMPLETOS.
- **NO ALTERE EL ESPACIO PREVISTO (MÁXIMO UNA CARILLA POR ASPECTO) PARA CADA UNO DE LOS PUNTOS DE EVALUACIÓN A CONSIDERAR.**
- PARA CUALQUIER CONSULTA, DIRIGIRSE A:  
COMISIÓN DE ASUNTOS ADMINISTRATIVOS Y MUNICIPALES del H. SENADO DE LA NACIÓN  
Hipólito Yrigoyen 1708 6° piso, oficina 624 (C1089AAH) TEL. (011) 4010-3000 int. 7644 / 7646 FAX: (011) 4010-3375  
MAIL: [alalfons@senado.gov.ar](mailto:alalfons@senado.gov.ar) / [salisio@senado.gov.ar](mailto:salisio@senado.gov.ar)

NO LLENAR ESTOS CAMPOS		
Fecha de Recepción:	Cat.:	N° de Registro:



**Síntesis o resumen del proyecto:**

El Municipio de Oberá cuenta actualmente con muchos **elaboradores de Alimentos Artesanales**, los cuales comercializan sus productos en las Ferias Francas y como Microemprendedores.

Dado este fenómeno el Municipio firma un convenio de trabajo con el Ministerio de Salud Pública el pasado 17 de junio del año 2013, en el marco del Programa Provincial de Alimentos Artesanales- *Ley de Alimentos Artesanales XVII-71* - a los efectos de contar con más instrumentos para preservar la salud de los habitantes de nuestra ciudad. Siendo esta una manera de inclusión social y al círculo formal de producción y comercialización de alimentos de los productores que ya existen.

La finalidad es que todos los elaboradores de la ciudad de Oberá registren sus salas con sus respectivos productos, para fortalecer la producción de alimentos artesanales inocuos, saludables y de calidad, y así poder comercializarlos en el ámbito local y provincial.

**Caracterización del municipio en que tuvo lugar la experiencia:** Tipo de municipio, población, indicadores socioeconómicos, presupuesto municipal, cantidad de empleados municipales, entre otros datos:

Oberá, la “Capital del Monte” esta ubicada en el centro – sur de Misiones, en pleno corredor de las Sierras Centrales de la provincia, a 97 kilómetros de la ciudad de Posadas, y a 298 de las Cataratas del Iguazú para llegar se pueden utilizar las Rutas Nacionales N° 12 y/o 14, y las Rutas Provinciales N° 103 y 105.

Cuenta con una población total de 66.112 habitantes, de los cuales 63.960 residen en zona urbana mientras que los restantes 2.152 habitantes residen en zonas rurales.

Oberá que en guaraní significa “la que brilla” se funda el 9 de julio de 1928. En el año 1902 aproximadamente llegaron los primeros inmigrantes de origen europeo y asiático de distintas nacionalidades lo que la transformó en un “crisol de razas”. Para recordar la masiva llegada de ellos, desde 1980 se celebra anualmente la Fiesta Nacional del Inmigrante.

A nivel económico, dentro del sector primario y en la actividad agropecuaria, sobresalen las actividades relacionadas con la yerba mate, elte y la madera.

En el sector industrial, las industrias metalúrgica, yerbatera, tealera, mecánica, maderera y de la construcción. A nivel de servicios pueden destacarse las actividades vinculadas al turismo.

Las actividades que más generan empleo son las vinculadas a la yerbatera, tealera, maderera, metalúrgica, construcción y servicios. Según el Departamento de Estadística de la Municipalidad, en total existen 3.409 empresas.

Finalmente, Oberá es un Municipio de 1° categoría, el presupuesto para el año 2014 asciende a \$136.370.000y la cantidad de empleados que tiene la Municipalidad es de 864 personas, entre contratados y planta permanente.

**Objetivos propuestos (objetivo principal y secundarios; explícitos e implícitos) y metas del proyecto o políticas del municipio:**

**Objetivo Principal**

Fortalecer la producción de alimentos artesanales inocuos, saludables y de calidad promoviendo su acceso y consumo dentro de todo el municipio extendiéndose a la provincia.

**Objetivos Secundarios**

- ✓ Incrementar la oferta de alimentos artesanales obereños inocuos y de calidad.
- ✓ Registrar todas las salas de elaboración de alimentos artesanales y sus productos ajustándose a las condiciones establecidas en la Ley XVII-71.

**Metas del Proyecto**

- ✓ Prevenir las ETAs, Enfermedades Transmitidas por los Alimentos. Los alimentos pueden ser responsables de causar enfermedad - conocidas como ETAs - en caso de encontrarse contaminados siendo éstas un importante problema de salud pública por la frecuencia en que se presentan en la vida cotidiana de la población.
- ✓ Ejercer mayor control en cuanto a las condiciones higiénicas - sanitarias y bromatológicas para garantizar la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo protegiendo así la salud los consumidores.
- ✓ Facilitar los trámites actuando como nexo entre los productores de alimentos artesanales y el Ministerio de Salud ya que el Municipio cuenta con muchos actualmente.
- ✓ Traería beneficios económicos al Municipio ya que los productores de alimentos al registrar sus salas de elaboración y sus distintos productos los podrán comercializar en toda la provincia de Misiones.

**Problema que la experiencia intenta resolver.** Caracterización:

Misiones es una de las provincias con mayores productores de la agricultura familiar por las características de minifundios con no más de 25 hectáreas donde el productor desarrolla sus actividades sin utilización de mano de obra extra sino que es familiar dándole así a los alimentos allí producidos caracteres especiales y fomentando el arraigo – **inclusión social** - dentro de sus chacras, lo que se pretende con esto es que el productor no abandone la zona rural, evitando así el desarraigo de la zona rural hacia las ciudades lo que lleva a la formación de cordones de viviendas precarias en los alrededores de las grandes ciudades con el agravante de que las respuestas de las necesidades básicas deben ser subsidiadas por el estado.

Al trasladarse de su chacra -unidad productiva- a la ciudad pierden su identidad, sus costumbres y saberes en cuanto a lo que producían en sus chacras. **La idea es que esos productores se queden en sus chacras y se autoabastezcan pudiendo comercializar los excedentes.**

Cabe destacar que si nombramos a un productor en esta descripción, esta incluye a muchas personas más, como ser a su familia, vecinos, proveedores, hijos que quieran iniciarse en la actividad evitando así el desarraigo de las unidades productivas (chacras). Además de generar un ambiente de trabajo de credibilidad y de proyección hacia el futuro en estos tiempos de cambios importantes de incertidumbres en la economía.

Oberá es una ciudad de inmigrantes, las distintas colectividades tienen sus recetas originales que las heredaron de sus abuelos. Con el registro de las salas de elaboración con sus respectivos productos se rescata la cultura gastronómica dándole formalidad a estos alimentos artesanales para que puedan comercializarlos de acuerdo a la reglamentación vigente en materia de protección alimentaria, produciendo alimentos inocuos garantizando la prevención de las ETAS y por otro lado la continuidad de estos productos a nivel local y regional acentuando la identidad e idiosincrasia de estas colectividades.

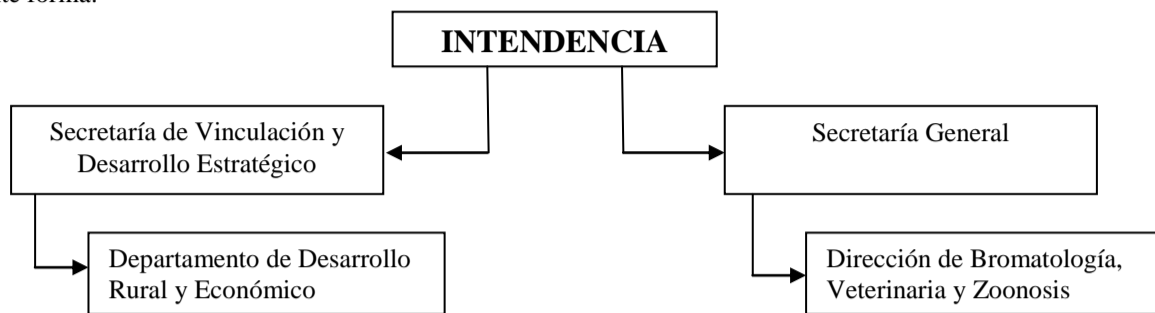
El Municipio de Oberá cuenta actualmente con muchos **elaboradores de Alimentos Artesanales**, los cuales comercializan sus productos en las Ferias Francas y como Micro emprendedores.

Dado este fenómeno el Municipio se adhiere a la *Ley de Alimentos Artesanales XVII-71* y a su *Decreto Reglamentario N° 655/2011* a los efectos de impulsar a todos los productores a registrar sus salas de elaboración con sus respectivos productos y de esta manera ejercer un mayor control en cuanto a las condiciones higiénico – sanitarias y bromatológicas, de identificación comercial, habilitación de establecimientos y productos alimenticios, y todo lo concerniente a la aplicación y cumplimiento de las leyes, decretos, resoluciones y disposiciones vigentes para los feriantes y micro emprendedores.

La finalidad es que todos los elaboradores de la ciudad de Oberá registren sus salas con sus respectivos productos, para fortalecer la producción de alimentos artesanales inocuos, saludables y de calidad, y así poder comercializarlos en el ámbito local y provincial.

**Caracterización del área del municipio en la que se llevó a cabo el programa:** Características generales de dicha dependencia teniendo en cuenta principalmente misiones y funciones de la unidad, objetivos de la unidad, grado de formalización de la unidad y de los procedimientos, tipo de departamentalización (rígida o flexible):

La experiencia fue realizada por la Dirección de Bromatología, Veterinaria y Zoonosis dependiente de la Secretaría General en forma conjunta con el Departamento de Desarrollo Rural y Económico dependiente de la Secretaría de Vinculación y Desarrollo Estratégico de la Municipalidad de Oberá. Esquemáticamente podríamos representarlo de la siguiente forma:



### **Funciones de la Secretaría General**

Es función de la Secretaría General todo aquello relativo a la coordinación de la gestión municipal, así como la ejecución de proyectos estratégicos para el desarrollo del Municipio promoviendo la eficiencia, la efectividad y la transparencia:

- ✓ Coordinar el gabinete municipal, para la optimización de las políticas públicas.
- ✓ Intervenir en las relaciones institucionales entre las distintas Secretarías y áreas de gobierno.
- ✓ Gestionar los mecanismos de participación ciudadana.
- ✓ Promover el aumento de la gobernabilidad y la capacidad de gestión.

### **Funciones de la Dirección de Bromatología, Veterinaria y Zoonosis**

**El área de Bromatología tiene por misión:** proteger la salud de la población aplicando la legislación vigente mediante la realización de acciones tendientes a asegurar la elaboración, comercialización y consumo de productos alimenticios inocuos, aptos y de óptima calidad.

- ✓ Control del cumplimiento de las normativas vigentes, para asegurar la calidad alimenticia y seguridad biológica de los alimentos, mediante la inspección y verificación continua, de la cadena de elaboración, conservación, distribución, comercialización y venta de los mismos.
- ✓ Fiscalización de habilitaciones de fábricas, transportes, comercios del rubro alimenticio. Asesoramiento y verificación del cumplimiento de las ordenanzas y legislaciones vigentes.
- ✓ Control y verificación de los alimentos que ingresan al municipio de origen animal.
- ✓ Control de agua para consumo y de natatorios.
- ✓ Dictado de cursos educativos sobre la manipulación de alimentos e higiene.
- ✓ Generar estrategias propias o en conjunto con otras dependencias municipales, para control de la manipulación de alimentos, que garanticen la inocuidad de los mismos.

**El área de Veterinaria y Zoonosis tiene por misión:** la prevención de transmisión de las zoonosis y del control de los animales callejeros, para lo cual cuenta con el **Centro de Salud Animal**.

### **Funciones de la Secretaría de Vinculación y Desarrollo Estratégico**

Es función de la Secretaría de Desarrollo Estratégico todo lo inherente al desarrollo de las actividades económicas, rurales y turísticas, así como también en el área de capacitación laboral:

- ✓ Planificar políticas tendientes al crecimiento del desarrollo económico del Municipio.
- ✓ Incentivar la actividad turística de la región.
- ✓ Elaborar estrategias en función de las actividades agropecuarias, con el objeto de fortalecer esta industria.

### **Funciones de Departamento de Desarrollo Rural**

- ✓ Atención a los productores del municipio en temas ligados a la producción local.
- ✓ Asesoramiento técnico a productores. Organización de capacitaciones, talleres y jornadas dirigidas a productores rurales.
- ✓ Gestión de programas nacionales y provinciales ligados al sector productivo.
- ✓ Incentivo y capacitación en sistemas productivos y diversificación rural.
- ✓ Atención de la Huerta Municipal, para abastecer a la cocina centralizada.
- ✓ Asistencia técnica a productores, asociaciones y cooperativas locales.
- ✓ Colaboración con otras instituciones en capacitaciones y programas de incentivos productivos.
- ✓ Fomentar las relaciones interinstitucionales para el desarrollo agropecuario.

### **Funciones de Departamento de Desarrollo Económico**

- ✓ Gestionar líneas de financiamiento a nivel Nacional y Provincial para el desarrollo y consolidación emprendimientos, para la ciudad de Oberá.
- ✓ Brindar asesoramiento y capacitaciones al sector emprendedor, productivo y comercial, con el fin de hacer sustentables los emprendimientos en el tiempo.
- ✓ Potenciar los recursos locales existentes, fomentando la generación de empleo, tanto en el ámbito urbano como en el rural.
- ✓ Realizar relevamientos de las diferentes áreas de interés del municipio.
- ✓ Asesorar a personas, micro-pymes, pymes, grupos cooperativos, en temas de gestión de subsidios y créditos, conformación de cooperativas y capacitación para el trabajo.

**Marco normativo de la experiencia:** ordenanzas, decretos y toda otra norma que sustenten jurídicamente la experiencia (ADJUNTAR COPIAS A LA PRESENTE):

El marco normativo a partir del cual se lleva a cabo la experiencia está dado por:

- ✓ CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO LEY 18.284
- ✓ LEY XVII N° 71
- ✓ DECRETO N° 655/11
- ✓ ORDENANZA MUNICIPAL N° 118/84- Disponiendo creación de Feria Franca
- ✓ ORDENANZA MUNICIPAL N° 043/2005 - Aprueba Convenio con IPRODHA para financiamiento Techo de la Feria Franca.
- ✓ ODENANZA MUNICIPAL N°043/2005- Autorizando donación de espacio verde con destino a Feria Franca de Oberá.
- ✓ ODENANZA MUNICIPAL N° 2251/2013 Adhiriendo a la Ley Provincial XVII N° 71 “Ley de Alimentos Artesanales” de la provincia de Misiones.

**Caracterización de la situación previa:**

La crisis económica de los 90 fueron los peores años para los agricultores, dejó a muchos pequeños y medianos productores sin sus principales fuentes de ingresos, el té y la yerba mate ya no alcanzaban para el sostén de las familias. Así es que en marzo de 1995, un pequeño grupo de productores de la zona rural y dirigentes del MAM (Movimiento agrario de Misiones) toma la iniciativa de implementar en la ciudad de Oberá el modelo de las Ferias Francas, idea que surge de visitar a nuestra vecina ciudad de Santa Rosa (Brasil). Los agricultores querían demostrar que otro modelo de producción era posible, que Misiones puede producir alimentos y que el productor los puede comercializar.

Esta nueva idea comenzó a ser noticia: empezaron las capacitaciones, visitas, charlas técnicas y lentamente los productores que hasta ese momento se dedicaban al cultivo de la yerba mate y té principalmente comienzan a producir otros alimentos. De esta manera con mucho trabajo y esfuerzo logran la aprobación legal, el control de bromatología, resolución municipal y el espacio físico para la venta. Y así es como el 25 de agosto del mismo año en una plazoleta eran cerca de **siete** feriantes siendo actualmente unos **ochenta y cuatro** distribuidos en dos lugares estratégicos que fueron construidos y acondicionados para el desarrollo de dicha actividad. En estos puestos se comercializan frutas y hortalizas cultivadas sin agroquímicos, carnes de animales criados naturalmente, embutidos, panificados caseros, conservas, yerba mate, té, leche y sus derivados, etc., con la particularidad de que son ofrecidos a la venta por las mismas personas que los produjeron.

**Características generales de la iniciativa:** actividades originales y definitivas; población beneficiaria original y definitiva; cantidad de beneficiarios; tipo de articulación; nivel de participación ciudadana:

En los primeros meses del año 2013 el Municipio decide fortalecer la producción de alimentos artesanales inocuos, saludables y de calidad promoviendo su acceso y consumo dentro de todo el municipio extendiéndose a la provincia por lo que firma el convenio de trabajo con el Ministerio de Salud Pública a los efectos de promover y facilitar el procedimiento de inscripción, habilitación y posterior contralor de las salas de elaboración de alimentos y de los alimentos que en ellas se produzcan.

A partir de esto se comienza a trabajar arduamente:

- ✓ Reuniones técnicas con el área bromatología y las áreas de producción, de desarrollo social y política del municipio para explicar el programa de alimentos artesanales y las interrelaciones entre las distintas áreas municipales relacionadas a la producción de alimentos y las que considere el Municipio. Se relaciona también con el Programa Federal de Control de Alimentos (PFCA)
- ✓ Reuniones técnicas con el área bromatología para tratar el decreto reglamentario de la ley y las actividades a desarrollar como ser capacitaciones, auditorías, tomas de muestras, registros de salas de elaboración y alimentos artesanales.

La *población beneficiaria directa* son todos aquellos productores primarios del Municipio y Micro emprendedores que estén realizando alimentos artesanales y que quieran comercializarlos en cualquier puesto de venta de la provincia, como así también todas aquellas personas que quieran comenzar con esta actividad. En tanto que la *beneficiaria indirecta* son la población en general como así también todos los turistas que visitan la ciudad, por ser estos alimentos inocuos y de calidad realizados con materia primas preferentemente de la provincia y utilizando un modo de elaboración predominantemente manual.

Actualmente el municipio cuenta con cinco (5) salas de elaboración de alimentos habilitadas y con cuarenta (40) productos registrados respectivamente.

Hemos de destacar que gracias a una adecuada planificación del proyecto la *población beneficiaria original* y la *definitiva* son la misma.



**Etapas de implementación y grado de avance:**

Para una adecuada implementación del proyecto, se lo ha dividido en cuatro etapas:

**PRIMERA ETAPA:** Se realizaron reuniones para informar a la población beneficiaria directa – Micro emprendedores, productores de Alimentos Artesanales - y población en general acerca de los beneficios y alcances de este proyecto. Además de las reuniones con organismos intervinientes como ser Ministerio de Salud Pública, Cámara de Comercio, Municipios, representantes del SENASA, INTA, Secretaria de Agricultura Familiar, Cooperativas, actores locales tanto públicos como privados relacionados a la producción, protección y comercialización de los alimentos. Como así también talleres sobre las necesidades de la implementación de este programa definiendo las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.

En esta primer etapa se capacita a los responsables locales y agentes municipales en las diferentes temáticas que se detallan como ser:

- ✓ Objetivos, alcances y modalidad de implementación del programa de alimentos artesanales.
- ✓ Leyes que regulan la producción de alimentos
- ✓ Buenas Prácticas de manufacturas (BPM)
- ✓ Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)
- ✓ Manejo Integrado de Plagas (MIP)
- ✓ Retiro de productos del mercado (RPM)
- ✓ Auditorías e inspecciones
- ✓ Toma y remisión de muestras de agua y alimentos.
- ✓ Elaboración de manuales.
- ✓ Registros de salas de elaboración y alimentos artesanales.

**SEGUNDA ETAPA:** Capacitación y asistencia a los elaboradores de alimentos artesanales. Las capacitaciones son continuas en cuanto a:

- ✓ Buenas Prácticas de manufacturas (BPM)
- ✓ Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)
- ✓ Manejo Integrado de Plagas (MIP)
- ✓ Retiro de productos del mercado (RPM)
- ✓ Auditorías e inspecciones
- ✓ Toma y remisión de muestras de agua y alimentos.
- ✓ Elaboración de manuales.

Se gestionan los fondos necesarios para lograr los objetivos de construcción de salas de elaboración, de equipamiento, insumos, diseño de etiquetas, rotulado reglamentario, marketing de venta, etc., fundamentales para el desarrollo de estos emprendimientos, que financien la actividad para garantizar el acompañamiento técnico a nivel local en toda la cadena agroalimentaria desde la producción hasta la comercialización. Como ser créditos, microcréditos, subsidios y programas gestionados ante organismos municipales, provinciales y nacionales

**TERCERA ETAPA:** Comienzan las auditorías de las salas elaboración, como así también muestreos de agua y alimentos para su estudio y análisis.

**CUARTA ETAPA:** Seregistran las primeras salas de elaboración con sus respectivos alimentos artesanales, vigilancia de alimentos y de los procesos de elaboración en las salas registradas.

Promoción de los productos a nivel local y regional apoyando a los productores en la comercialización de los mismos dándole el marco legal y administrativo necesario.

**Recursos humanos involucrados:** características y cantidad de personal; máximo nivel educativo promedio de los integrantes del equipo:

El proyecto “**El Municipio de Oberá registra sus Alimentos Artesanales**” está encabezado por:

- ✓ Intendente Arq. Ewaldo Rindfleish
- ✓ Secretaría General, a cargo del Cdor. Javier Zaneck
- ✓ Dirección de Bromatología, Veterinaria y Zoonosis, a cargo del Med. Vet. Francisco Penz
- ✓ Secretaría de Vinculación y Desarrollo Estratégico, a cargo del Cdor. Horacio Horot
- ✓ Departamento de Desarrollo Rural y Económico, a cargo de la Ing. Agr. Sigrid Sand

El rol fundamental de estos responsables es el monitoreo del plan de acción. Por otra parte, en cuanto a la ejecución, la cantidad de personas involucradas son:

- ✓ 2 profesionales afectados a las capacitaciones en general
- ✓ 2 personas afectadas a la actividad administrativa
- ✓ 8 agentes municipales idóneos para realizar las auditorías, toma de muestras
- ✓ 4 agentes municipales afectados a tareas varias

El nivel educativo de los participantes del proyecto se compone de la siguiente forma:

- ✓ 7 profesionales universitarios
- ✓ 1 técnico superior
- ✓ El resto del equipo de trabajo con estudios universitarios completos: auditores municipales idóneos en control de alimentos

El total de personas afectadas al programa completo es de 21 (veintiuno).

**Financiamiento:** Fuentes de financiamiento público y/o privado; costo total de la experiencia; recursos propios o compartidos:

Las fuentes de financiamiento para poder llevar a cabo la experiencia, es decir implementación, seguimiento y control han sido en su totalidad con fondos públicos, del Municipio. A continuación se detallan estos:

<b>Concepto</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>
Sueldos Personal Municipal de afectación Directa (*)	...	...	\$ 121.254,75
Sueldos Personal Municipal de Apoyo	...	...	\$ 14.008,50
Uniforme	21	\$ 747,00	\$ 15.687,00
Termómetro digital, cofias, guantes descartables, etc.	...	....	\$ 1.730,00
Folleteria	150	\$ 15,00	\$ 2.250,00
Costo vehículo mediano por Km (15 visitas por 10km c/u) (**)	150	\$ 8,40	\$ 1.260,00
Costo vehículo mediano por Km viajes a Posadas para cursos de capacitación, llevar formularios, muestras al Laboratorio, etc. (8 viajes por 230 km c/u) (***)	1.840	\$ 8,40	\$ 15.456,00
<b>COSTO TOTAL DEL PROYECTO</b>			<b>\$ 171.646,25</b>

(\*) Se considera que un 15 % de su tiempo se afectó al proyecto por un período de 15 meses.

(\*\*) Se realizaron aproximadamente 3 visitas por cada sala de elaboración

(\*\*\*) En un período de 15 meses se realizaron 8 viajes a la ciudad de Posadas – Misiones al Ministerio de Salud Pública, Dirección de Saneamiento Ambiental para asistir a cursos de capacitación, entrega de los formularios de inscripción de las salas de elaboración, de los productos, muestras de agua y de alimentos.

**Proceso de negociación y conflictos que hayan surgido durante el diseño o implementación del programa:**

Durante la implementación y puesta en marcha del proyecto “El Municipio de Oberá registra sus Alimentos Artesanales” surgieron los siguientes inconvenientes:

- ✓ Resistencia de los productores al cambio, es decir, al fracaso del programa por la ejecución de programas anteriores que no resultaron.
- ✓ Resistencia especialmente por parte de los feriantes a la implementación de nuevas metodologías de elaboración – procesos, adecuación de las salas de elaboración en definitiva de las Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manufactura.
- ✓ Falta de coordinación para establecer los días y horarios para las reuniones, capacitaciones y remisión de muestras de los productos al laboratorio de análisis de alimentos.
- ✓ Dificultad para completar los formularios para la inscripción de las salas de elaboración y de cada uno de los distintos productos.
- ✓ Resistencia para implementar las técnicas de potabilización del agua y de los procesos de eliminación de las aguas residuales resultantes de la actividad.

**Evaluación del impacto de la experiencia:**

Se evaluaron los efectos del proyecto en relación con los objetivos - metas propuestas y los recursos asignados.

Las variables consideradas para evaluar el impacto fueron:

- ✓ Cantidad de salas de elaboración registradas
- ✓ Cantidad de alimentos artesanales registrados
- ✓ Comercialización de los productos.
- ✓ Impacto socio – económico del productor, producto.
- ✓ Impacto de las ventas, marketing de venta.
- ✓ Nivel de capacitación de los productores
- ✓ Calidad e inocuidad de los productos.

Se registraron un total de **5 salas de elaboración** y **40 alimentos artesanales**:

- ✓ **“Cooperativa Bella Vista”**: Mermeladas varias, mermeladas de frutos nativos de la selva misionera, frutas en almíbar varias, pepinos y hortalizas varias en conserva, chucrut, etc
- ✓ **“Saporoshi”**: cervezas artesanales varias
- ✓ **“Heladería Cremix”**: helados de sabores varios
- ✓ **“Fiambres Don Augusto”**: fiambres suizos artesanales
- ✓ **“Pastas Ricas Edu”**: pastas varias
- ✓ **“Alicia en el País de los Dulces”**: repostería y pastelería

Todavía quedan muchos elaboradores de alimentos artesanales que no han registrado sus salas con sus respectivos productos pero que están en proceso de lograrlo muy pronto.

Con el registro de las salas con sus respectivos productos se fortalece la producción y comercialización de alimentos artesanales obereños inocuos, saludables y de calidad dentro del Municipio extendiéndose al resto de la provincia al tener registradas sus salas en el Registro Provincial de Salas de Elaboración de Alimentos Artesanales (**R.P.S.E.A.A**) con sus respectivos productos en el Registro Provincial de Alimentos Artesanales (**R.P.A.A**) ajuntándose a las condiciones establecidas en la Ley XVII-71, lo cual trae beneficios social y económicos positivos al productor.

Los productos son aceptados de manera muy satisfactoria por parte de la población en general como así también los turistas, principalmente aquellos que son regionales como ser las mermeladas de frutos nativos, lo que le otorga un valor agregado con certificación de origen.

El registro de estos alimentos artesanales y por su calidad le permite la participación en exposiciones locales y provinciales Como resultado de las capacitaciones, cursos, charlas, auditorias se observó un aumento importante en el nivel de conocimientos en general de todos los elaboradores en cuanto a las prácticas higiénicas – sanitarias implementadas.

**Mecanismos de seguimiento y evaluación implementados:**

Los mecanismos de seguimiento y evaluación implementados son los siguientes:

- ✓ Auditoria y toma de muestras: se realizan trimestralmente con toma y remisión de muestras al laboratorio de los productos y del agua
- ✓ Evaluación de los ingresos per cápita por productor en relación a la fase inicial: medición del crecimiento en cuanto a la demanda y diversificación de productos.
- ✓ Grado de aceptación por parte del consumidor
- ✓ Grado de participación del productor, involucramiento en el proyecto: acompañamiento a la adecuación impositiva, legal y técnica de comercialización y adecuación del producto
- ✓ Evaluación teórico – práctico de las capacitaciones, cursos y charlas: evaluación de los conocimientos adquiridos por parte de los productores generando talleres para replicar la experiencia y captación de nuevos emprendedores.

**¿Qué aprendizaje institucional significó el desarrollo de la experiencia? (en términos de gestión, estrategias políticas, identificación de déficit de capacidad institucional, etc.?) ¿Este aprendizaje, ha dado lugar a iniciativas específicas?**

Conformación de grupos de trabajo y de equipos técnicos que continuarán con tareas similares en otros proyectos generando experiencias a nivel institucional y personal sobre los actores, unificación de criterios de los diferentes organismos, instituciones involucradas en el proyecto, potenciación del sector público sobre la importancia de la inclusión de los productores hacia la formalidad de la producción dando como inicio un sector específico dentro del municipio para la atención a corto, mediano y largo plazo de esta actividad.

A pesar de la incertidumbre que se generó al inicio del proyecto en cuanto a los cambios esperados por parte de los productores, elaboradores y expendedores de los alimentos artesanales, después del proceso de integración entre el municipio y los productores y la conformación de equipos y líderes de trabajo se vio con gran satisfacción el cambio de paradigma que existía sobre la sustentabilidad del proyecto con la evaluación de los resultados y las exigencias de los productores a continuar con este proyecto.

Todavía quedan muchos elaboradores de alimentos artesanales que no han registrado sus salas y sus respectivos productos por varias razones como ser, falta de alguna documentación, adecuación de las salas de elaboración, a la espera de créditos entre otros pero que están en proceso de lograrlo.