



MUNICIPALIDAD DE
PARANÁ

MUNICIPALIDAD DE PARANÁ

Dirección General de Habilitaciones, Concesiones, Uso
de los Espacios Públicos, Control Urbano, Control
Nocturno y Bromatología

**"Informe de Factibilidad -
Centro experimental de Economía social"**

Informe elaborado por la Coordinación del Laboratorio de Bromatología

Introducción

El presente informe tiene el objetivo de realizar un estudio de factibilidad para la actividad NO comercial de elaboración de alimentos (Panificados, mermeladas y deshidratados) y eventuales capacitaciones en el “*Centro experimental de Economía social*”, ubicado en el CIC Humito, en calle **Estado de Palestina 1349** de la ciudad de Paraná, a cargo de Angelina Scarafia.

El motivo de éste es precisamente, debido a que no se trata de un establecimiento comercial, sino de un lugar que pretende reunir las condiciones necesarias para los procesos productivos que se abarcarán, pero sin fines de lucro, sin embargo, es necesario registrar el establecimiento para identificar la procedencia de los alimentos elaborados en el lugar.

Desarrollo

El día 28 de abril de 2023 se realizó la visita al CIC con motivo de asesorar frente a la falta de factibilidad para la elaboración de los productos antes mencionados, y en la revisión de la memoria presentada elaborada por Eva Tabares, haciendo hincapié en las siguientes cuestiones: 1) las condiciones edilicias, 2) el desarrollo de la actividad, 3) asesoramiento respecto de buenas prácticas. A continuación, se detallan los mencionados puntos.

Condiciones edilicias

El establecimiento se encuentra en un primer piso, consta de 3 sectores:

- Zona de elaboración.
- Zona de vestuarios.
- Zona de depósito.

En la primera se tienen 6 mesadas de acero inoxidable, 2 freezers horizontales, 2 hornos a gas con sus campanas, 1 horno eléctrico, 2 piletas para el lavado de utensilios y de alimentos. Además, hay otros equipos que están poniendo a punto pero que al día de la fecha no se encuentran en uso, como lo son: una autoclave, y 2 freidoras. Tiene una **superficie total** disponible para el trabajo de aproximadamente **61.75 m2**, con paredes, cielorraso y piso lavable.

El sector de vestuarios cuenta con: 2 baños separados, un antebañ con pileta para lavado de manos y espejo.

En el sector de depósito, se tienen repisas para el almacenamiento de alimentos que no requieren refrigeración.



Sector de ingreso por escaleras.

Zona de elaboración





Zona de elaboración, vista hornos.



Zona de elaboración, mesadas, piletas



Freezers horizontales para guardado de materias primas



Zona de vestuarios



Vista Pasillo – Egreso de vestuarios

Vista Pasillo – Ingreso a vestuarios



Ingreso a vestuarios

Zona de depósito



Depósito de materia prima.



Actividad

El proceso de elaboración es llevado a cabo de a equipos, estos son organizados por turnos según disponibilidad.

Se controla que todos/as los/as miembros del equipo posean *Carnet de Manipulador de Alimentos* a la fecha.

Se llevan a cabo registros para cada una de las actividades realizadas (limpieza, mantenimiento, control de insumos, residuos).

Las condiciones y el desarrollo de la actividad se encuentran en el Anexo de: "*Memoria*".

Asesoramiento

El asesoramiento brindado se enfocó en mejoras a la memoria en materia de las tareas y sus correspondientes diagramas de flujo, recomendaciones sobre la higiene y mejoras en el registro de la documentación.

Conclusión

El desarrollo de la actividad en el "*Centro experimental de economía social*" es factible. Sin embargo, a continuación, hacemos hincapié en los puntos más sensibles de la visita:

En cuanto a las condiciones edilicias, resta **colocar burlete a la puerta de ingreso** para evitar ingreso de partículas y/o plagas a sector de producción.

Además, se deberá encontrar dentro de las posibilidades **lugar a elementos extraños, tanto de la zona de producción, como en el sector de vestuario.**

Se observa que un correcto proceso de elaboración de alimentos queda condicionado al cumplimiento de los puntos anteriores.

MEMORIA

Centro experimental de economía social.

Es un espacio de elaboración de alimentos que se realizó desde la Subsecretaría de Economía Social de la Municipalidad de Paraná, se encuentra en la planta alta del Centro Integrador Comunitario Humito, ubicado en la zona oeste de la ciudad de Paraná. El objetivo del mismo es que beneficiarias/os del Programa Potenciar Trabajo puedan capacitarse, formarse en un oficio y usar estas instalaciones para producir alimentos de forma inocua.

Este centro se utiliza todas las semanas con distintos grupos de trabajo, los cuales se organizan agrupados de a 8 personas máximo de lunes a viernes y cada turno está sectorizado por familia de alimentos.

A continuación un cuadro organizativo del lugar.

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
TURNO MAÑANA 8 hs a 13hs		Grupo 5 Mermeladas y deshidratados	Grupo 2 Panificados	Grupo 3 Panificad os	Grupo 4 Panificados
TURNO TARDE 13:30 hs a 17:30 hs	Grupo 1 Panificados	Grupo Jóvenes Panificados	Grupo Tierra de Vida Mermeladas y deshidratados	Grupo Jóvenes Panificad os	

Dicho espacio cuenta con las disposiciones necesarias para la seguridad e higiene a la hora de producir alimentos.

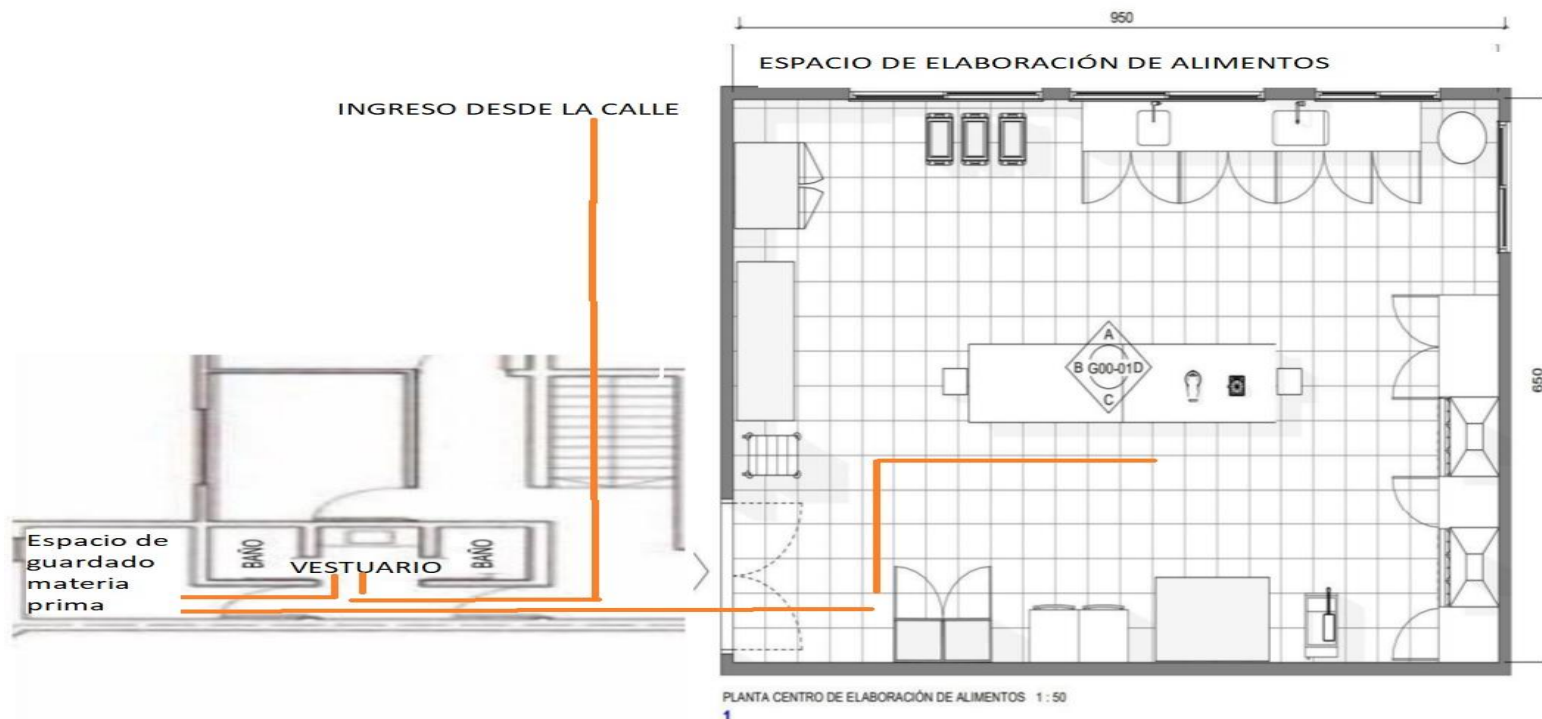
El espacio cuenta con 9.5 mts de largo por 6.50 mts de ancho, cuatro ventanas con tela mosquitera para lograr una corriente de aire adecuada, las paredes se encuentran hasta 1.80 mts de alto con pintura lavable sin látex.

Dos bachas de acero inoxidable, una mesa de trabajo de acero inoxidable y otra mesa donde se ubica el producto terminado para ser envuelto y rotulado con la fecha de elaboración.

Al llegar al lugar, sobre la derecha se encuentran dos sanitarios y un vestidor donde se colocan la chaqueta y cofia para empezar con la producción. Cabe aclarar que dichos elementos fueron otorgados por la municipalidad pero que cada beneficiaria se encarga de llevarlo y mantenerlo en condiciones de higiene. En ese mismo espacio se encuentra un lugar para realizar el correcto lavado de manos.

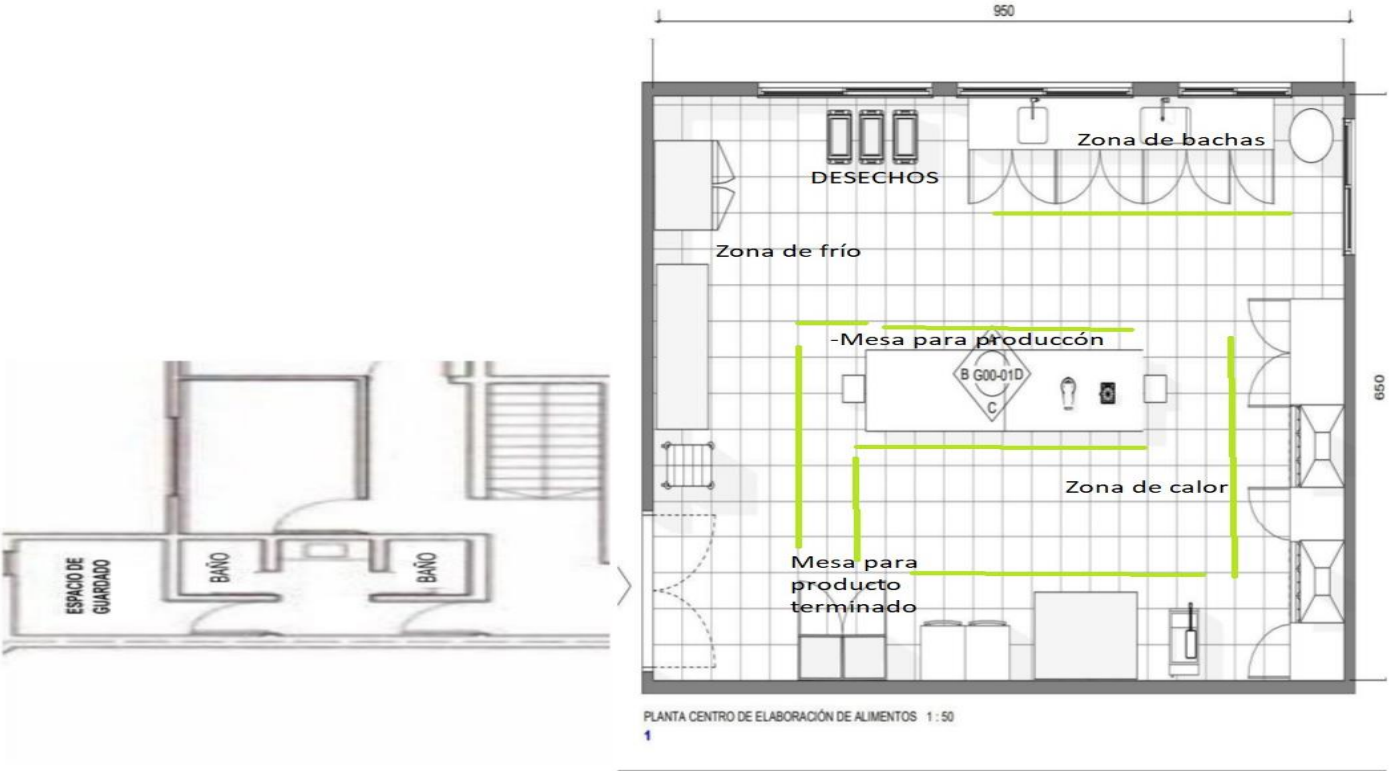
En un cuarto aparte se encuentra la materia prima guardada, en dos góndolas/estanterías, separada del suelo y de la pared para mantenerla segura. En dicho lugar también se encuentra una planilla de ingresos de materia prima con tres columnas, la primera para identificar qué alimento es y qué empresa la produce, la segunda para identificar la fecha de elaboración y la tercera para identificar la fecha de vencimiento de la misma. Mantenemos actualizada dicha planilla para tener un control de stock y su vida útil.

En el **cuadro número 1 (uno)** se puede ver el flujo de personas en color naranja, en este caso se señala el ingreso al establecimiento desde la calle, se dirigen hacia el vestuario para ponerse chaqueta y cofia, y luego buscan la materia prima e ingresan al espacio de elaboración de alimentos.



En un segundo momento, **cuadro número 2 (dos)**, las personas se encuentran elaborando los alimentos con la materia prima que buscaron previamente y utilizando las zonas de frío y la zona de calor para lograr el producto.

Una vez terminado el momento de producción, se dirigen a empaquetar los alimentos y rotularlos con la fecha de elaboración de los mismos, esto se realiza en una mesa específica para esa actividad. El producto terminado se deja en ese sitio hasta que las personas se retiran del establecimiento.



A continuación adjuntamos también un listado de los productos que se realizan en dicho establecimiento

Denominación de propuesta	Presentación
Pan casero	200 gr en bolsas selladas de 6 unidades
Roscas de pascua	500 gr en bandeja con bolsa sellada.

Pre pizzas	200 gr en bolsas selladas.
Tortas negras	100 gr en bandejas de a 6 unidades con papel film
Pan de leche	50 gr
Pan con chicharrón	100 gr
Alfajores de maicena	En bandejas de a 6 unidades.
Galletas con membrillo "pepas"	En bandejas de a 6 unidades con papel film
Medialunas	En bandejas de a 6 unidades
Pizzetas	50 gr
Tortas negras	En bandejas de a 6 unidades con papel film
Mermelada (naranja, durazno, manzana)	450 cc en frascos de vidrio
Dulce en almíbar (quinotos, zapallo, higos)	450 cc en frascos de vidrio

- Memorias operativas para el rubro de **alimentos farináceos** categoría pan, pre pizzas, roscas de pascua, donas, tortas negras:

Para esta familia de alimentos se utilizan tipos de harina 000 y 0000, harina leudante, levadura, huevos, agua, manteca, azúcar, sal, azúcar negra, esencia de vainilla.

En el caso de los **panes, prepizzas** se utiliza harina 000, levadura, agua y sal para generar la masa deseada.

Luego se hacen bollos/discos de unos 200gr cada uno, se deja leudar y posteriormente se lleva al horno precalentado a una temperatura de 250° se deja precocinada con la salsa.

En particular el pan con chicharrón se le incorpora chicharrón luego de realizada la masa, se hacen bollos de 100 gr, se deja leudar y luego se lleva a cocción en el horno.

Para las **rosas de pascuas, donas, medialunas y tortas negras** se incorpora harina leudante, azúcar, sal, agua, huevos. Además se hace el empaste con manteca, se moldea para alcanzar la forma deseada y se deja leudar. Posteriormente se lleva al horno precalentado a una temperatura de 250°. En el caso de las tortas negras se incorpora arriba, antes de llevarlas al horno, azúcar negra mezclada con un poco de harina 000.

Para los **panes de leche** se realiza una “esponja” previa con levadura y leche. Cuando la misma crece, se incorpora a la harina 0000, azúcar, huevos y más leche. Luego de formar la masa, se le hace el empaste con manteca y se realizan bollitos de 50 gr que se dejan leudando para luego llevar al horno a una temperatura de 250°. Al finalizar, se deja enfriar, se le hace un corte y se le adhiere dulce leche y se espolvorea con azúcar impalpable.

En el caso de los **alfajores de maicena** se mezcla azúcar impalpable, manteca y huevos. Luego de conseguir una mezcla homogénea se le agrega harina 0000 y maicena con una pizca de polvo de hornear. Luego de lograr la masa, se deja descansar y se estira para cortar en formas redondas con cortantes metálicos y llevarlas al horno a 180°. Una vez horneadas, se rellenan con dulce de leche, se cierra con otra tapa y se le aplica coco rallado en los bordes.

Para las **galletitas “pepas”** también se mezcla azúcar, manteca y huevo hasta homogeneizar dicha mezcla y se agrega harina 0000 con polvo para hornear y un poco de esencia de vainilla. Luego de conseguir la masa deseada se le da forma a las galletitas, se lleva al horno a 180° y se rellena con dulce de membrillo por arriba.

- Memorias operativas para el rubro de **alimentos azucarados** categoría mermeladas y dulces en conserva.

Para la elaboración de este tipo de alimentos se utilizan frutas lavadas y cortadas en trozos medianos, azúcar, agua y se cocina hasta obtener la textura deseada. En el caso de las mermeladas una textura para ser untada y en el caso de los dulces en almíbar se conservan los trozos de frutas enteros.

Se esterilizan los frascos en los cuales se envasan la producción. Para la elaboración de este alimento contamos con una herramienta de autoclave.

- Memorias operativas para el rubro de **vegetales** categoría **desechados/deshidratados**

En el centro de elaboración de alimentos se cuenta con una herramienta fundamental como lo es la máquina deshidratadora de alimentos.

Si bien no es el principal producto que se realiza en dicho centro, lo solemos hacer sobre todo con hortalizas. Seleccionando dichos vegetales para que se encuentren sanos y limpios, y los colocamos para deshidratarlos a 100° durante aproximadamente 40/60 minutos.

Sobre estos alimentos deshidratados y la elaboración de mermeladas y dulces en almíbar vamos a contar con una capacitación donde una chef proveerá de las herramientas teóricas y prácticas para un mejor aprovechamiento de este alimento.

La cual se dictará en el espacio de elaboración de alimentos, haciendo prácticas con las herramientas y elementos que allí se encuentran. Para la parte teórica se proveerá de material que las beneficiarias deberán leer en sus casas.

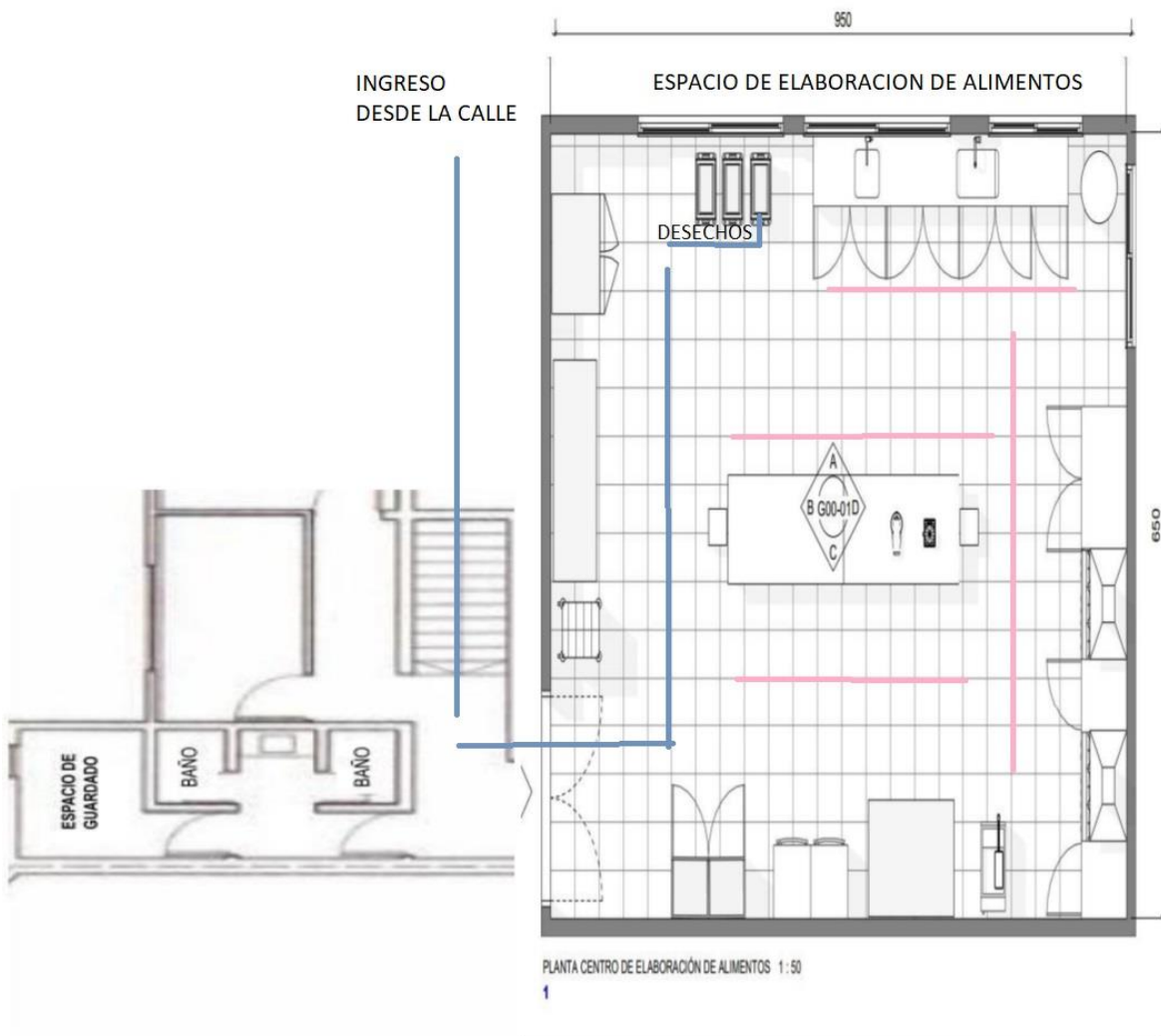
Los alimentos, al finalizar con la producción, se envasan en otra mesa de acero inoxidable destinada para dicha tarea. Se colocan en bandejas de tergopol y se envuelven con papel film/bolsas selladas correctamente y se les agrega la fecha de elaboración junto con el nombre de dicho producto.

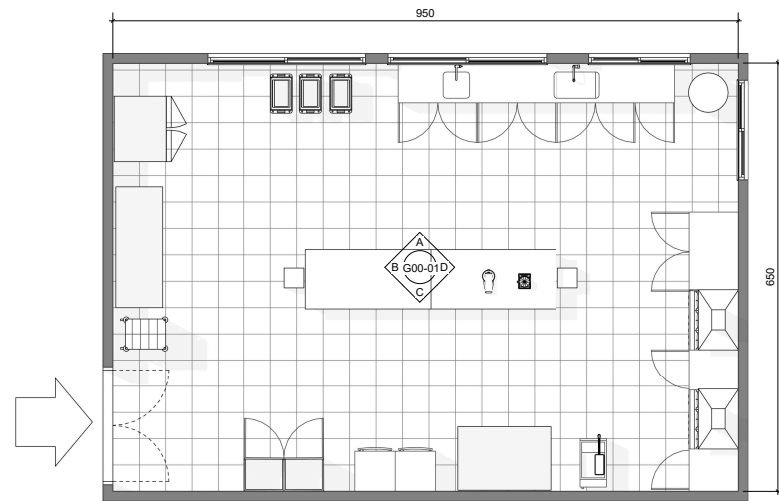
Por último adjuntamos el **cuadro número 3 (tres)** donde se especifica la finalización del día de producción donde dos personas retiran los desechos al contenedor público, esto se puede ver señalizado con color azul en dicho cuadro. Cabe aclarar que los desechos en su mayoría son secos, excepto por restos de frutas/verduras que también se depositan en el contenedor público.

Luego con color rosa se especifica la desinfección con agua y lavandina de las distintas superficies, pisos, mesa de trabajo, bachas y también la limpieza con detergente, agua y productos de limpieza de dicho espacio y de las herramientas y utensilios utilizadas para la elaboración de alimentos.

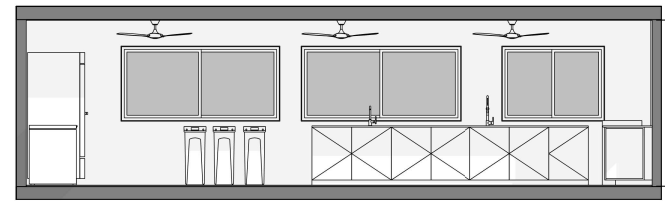
En este momento también se realiza la limpieza y desinfección del espacio de guardado de materia prima, vestuario y baños.

Es necesario especificar que los techos, ventiladores, luces, paredes, ventanas y los extractores se desinfectan y limpian dos veces por mes para mantener todo el espacio con una correcta limpieza.

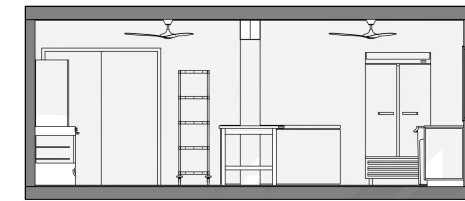




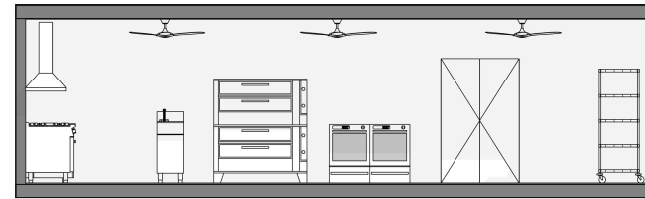
PLANTA CENTRO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS 1:50



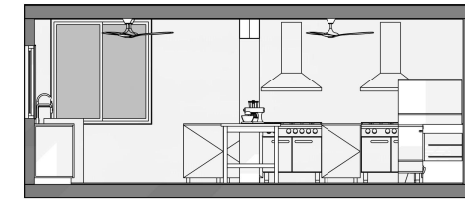
ALZADO A 1:50



ALZADO B 1:50



ALZADO C 1:50



ALZADO D 1:50



MUNICIPALIDAD DE
PARANÁ

potenciar
trabajo



Centro Experimental de Economía Social - Sede Humito
Subsecretaría de Economía Social - Secretaría de Desarrollo Social