



INFORME “ALIMENTOS ORGÁNICOS”

Área: Emprendedorismo

Modalidad: Educación Permanente de Jóvenes, Adultos, Adultos mayores y Formación Profesional.

Alumnos: Ridolfi Gaspar
Damiano Erica
Guzmán Alberto
Maidana Gabriela
Narváez, Nancy

Docente Asesor: Miriam Sandoval
Establecimiento: CENS 452 – POLO EDUCATIVO DE
HURLINGHAM
Av. Juana M Gorriti 3834 - W Morris
CUE: 62316400

Octubre 2021

INDICE

Resumen	Pág 3
Fundamentación.....	Pág 3
Objetivos.....	Pág 4
Puesta en Marcha.....	Pág 5
Discusión de los resultados y Conclusiones.....	Pag 8

“ALIMENTOS ORGANICOS”

RESUMEN

El proyecto apunta al logro de un micro emprendimiento personal o grupal.

Se considera que quien quiera comenzar su propio negocio lo pueda hacer, no se necesita mucha inversión. Hay que seguir algunas pautas para conseguir el éxito, tener el conocimiento sobre cómo se realiza el producto, en este caso dulces y conservas. Informarse acerca de la preparación y conservación. Tener el conocimiento de lo que se elabora. El estudio de mercado nos brinda información del consumo de posibles clientes.

Esto nace con lo que encontramos en casa y este proyecto fue creciendo al punto que se realizaron estudios de mercado, calculando costos. Se realizó una encuesta con potenciales clientes. A raíz de esto el proyecto tiene la capacidad y las herramientas para que aprendas cómo amar tú propio emprendimiento. Desde el conocimiento aplicado a tu producto para que sea aceptado e introducirlo en los comercios del barrio. Se promociona a través de Facebook, Instagram o de boca en boca. Si tú producto es de calidad el éxito es seguro.

FUNDAMENTACIÓN

Este proyecto es el producto de la articulación de contenidos planteados en las materias: Problemática social contemporánea y Tecnología y sociedad. Surge a raíz de un proyecto anterior que se realiza durante el primer periodo de pandemia que fue la huerta orgánica. A partir de allí se empezó a pensar que se podría realizar con el fruto de esta Huerta, ya que el mismo presenta un excedente de producción que no se puede conservar en estado natural en un periodo de tiempo largo. Se piensa el mismo como un proyecto de continuidad.

Se coordinó que se podría establecer una producción de manufactura en vinculación entre los productos de la huerta y la teoría de envasado al vacío, esterilización y producción de alimentos teniendo en cuenta las propiedades organolépticas de cada uno de los productos y las bacterias, y los problemas que podría traer un mal uso de la esterilización o del tipo de selección de productos.

Por otra parte, se tuvo en cuenta el contexto socioeconómico resultante del periodo de Pandemia y su correlación en una situación de perdida de trabajo de ciertos grupos sociales, por lo que este proyecto se consideró como una posibilidad de respuesta a la misma pensando en jóvenes, adultos y adultos mayores que necesitaran palear alguna

situación alimentaria con déficit.

Las investigaciones teóricas fueron indicando cuales son los métodos apropiados, para la Provincia de Buenos Aires, de esterilización, envasado y conservación del producto a elaborar. En este sentido, el proyecto aborda también el concepto de “alimentación saludable” dando fundamental importancia a comer en forma equilibrada todos los alimentos disponibles. Una preparación sencilla combinada y lo más natural posible, se reflejarán en nuestra salud, piel y cabello.

OBJETIVOS

Al momento de iniciar este proyecto, se proponen los siguientes objetivos:

- Brindar herramientas para poder procesar y reutilizar alimentos perecederos antes de su caducidad.
- Proyectar un posible emprendimiento rentable para dar respuesta a la situación socioeconómica resultante de la pandemia.

PUESTA EN MARCHA:

Desde la fundamentación teórica, se conoció el método de clasificación de alimentos y sus posibles riesgos en el marco de los tipos de contaminación: física o química. Se pueden encontrar alimentos genuinos o alterados de acuerdo al tipo de contaminación al cual estén expuestos. De esta forma, se busca categorizar el producto con condiciones óptimas para la producción de la conserva.

Sustenta este proceso el aprendizaje de métodos de manipulación de alimentos. Se trabajó con el **MANUAL DE CAPACITACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**, que proporcione estrategias para conocer cuáles son las ventajas a la vista de los alimentos, color y textura, sus propiedades organolépticas y sus características de adaptación al medio. Por otra parte, se focalizó la importancia en la elaboración, de la higiene y el correcto método de esterilización, tanto de los materiales para envasado como de los utensilios para la preparación.

Se establece un protocolo, previo al inicio de la producción, sustentado en los principios de la manipulación de alimentos. Este protocolo, establecido con las normas ISO, se organiza de la siguiente manera:

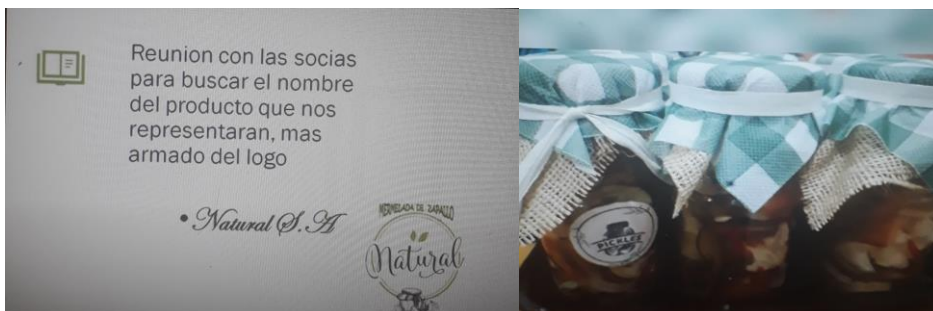
- Utilización de cofia, guantes, delantal y barbijo
- Esterilización a altas temperaturas de envases y tapas
- Envasado en caliente
- Conservación en lugar fresco y oscuro



Una vez que se profundizó en los contenidos conceptuales anteriormente mencionados, se procedió a seleccionar que productos se utilizarían para la puesta en marcha de la producción. Teniendo en cuenta el resultado de la cosecha que algunos y algunas de los y las estudiantes habían realizado, se concluyó en que la producción sería de: conserva de pickles y dulce de zapallos.

El proceso de producción, siguiendo las normas ISO, se realizó en las instalaciones de la Escuela en espacio habilitado para tal fin. El método de conservación utilizado fue: por calor. Por otra parte, se añadió azúcar como conservante natural para mantener el producto óptimo para la presentación en la instancia de la Feria de Ciencias.

Paralelo a esto, se empezó a pensar en un emprendimiento que fuera productivo tanto para los alumnos como para la escuela en relación a la elaboración de un producto pasible de ser comercial cómo puede ser una mermelada, un encurtido de vegetales pickles o cualquier otro tipo de conserva, por lo que se empezó a investigar y a buscar métodos y prácticas que se realizarán en forma artesanal. En este sentido, se comenzó a pensar en el diseño de packaging del producto que se atractivo para el consumidor y que, a la vez, de cuenta de los beneficios de consumir productos elaborados en forma artesanal y cuyo origen sea orgánico.



Pensando en esto, se pidió la colaboración del departamento de economía de la escuela para poder evaluar: qué productos se podrían realizar, cuál sería el costo de los mismos, cuál sería su beneficio y que tan rentable puede ser utilizar frutas de estación o cualquier otro tipo de producto para la elaboración de alimentos orgánicos. (carpeta de campo)

El departamento de economía propuso hacer una encuesta virtual y una encuesta presencial dentro del establecimiento para evaluar cuáles serían los productos con mayor aceptación. El principio utilizado para este paso es el análisis del posible impacto del consumo situado de manera tal de poder perfilar un estudio de mercado. El resultado de estas encuestas dio que lo más favorable era la realización de mermeladas y la producción de pickles. (Carpeta de Campo)

DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS Y CONCLUSIONES

El estudio de mercado realizado fue orientando el sentido del proyecto y reformulando los objetivos del inicio, de manera tal de pensar en una propuesta con continuidad que apunte a la producción y comercialización de productos alimenticios en el marco de la alimentación saludable, con un resultado económico beneficioso para el consumidor.

Por otra parte, más del sesenta por ciento de los encuestados (67, 11%) se inclinaron por el consumo de productos de elaboración artesanal con proceso de producción como el presentado en este proyecto, lo que da cuenta la viabilidad del mismo.

En el transcurso, surgieron inquietudes que sirve para ir perfeccionando el mismo, las cuales están vinculadas con las formas de apropiación de este proceso para toda persona que no accede directamente al espacio escolar y quiere comenzar un emprendimiento de este estilo. En este sentido, se confirma la necesidad de darle continuidad en el tiempo a fin de responder a esta y otras propuestas que vayan surgiendo.