

# ENTRAMADOS PRODUCTIVOS





# **Objetivo** general

Favorecer el Desarrollo Local y la diversificación productiva de la región asociada a Vaca Muerta, incorporar a productores locales a la cadena de valor



## **Etapas**

## 1ra etapa

Capacitar productores en técnicas productivas y de elaboración de alimentos para su comercialización formal.

Asesorar sobre aspectos técnicos de salas de faena y elaboración.

Asesorar en el armado de planes de negocio y emprendimientos asociativos para dar sustentabilidad a los proyectos

# 2da etapa

Generar un proyecto y marca paraguas que nuclee a productores de la región y mejore su posicionamiento

Articular con otras empresas del sector energético para implementar una política en conjunto

## 3er etapa (en proceso)

Asesorar y acompañar a los productores en el proceso de formalización, lograr las habilitaciones correspondientes e incorporar normas de calidad

Articular la cadena de valor del sector energético, gestionar junto a los proveedores de YPF su abastecimiento a través de productores locales para favorecer la comercialización



# Resultados 1ra etapa – Impacto en las personas

Profesionalización de productores existentes y captación de nuevos emprendedores para incrementar la base de materias primas destinada a la producción de alimentos.

**6 productores hortícolas** incorporados al programa.

**9 productores avícolas** asesorados, **6** son nuevos productores. Hay **5** que se sumarán en una etapa próxima.



**70** asistentes a cursos de **elaboración de dulces y conservas, 4** comercializan.

**15** personas capacitadas en **producción de hongos**, **3** emprendedores se adhirieron al programa.



# Resultados 1ra etapa – Impacto en las personas

#### ASISTENCIA TECNICA

**25 talleres:** sobre asociativismo, manejo nutricional e instalaciones para pollos, elaboración de dulces y conservas, producción de hongos.

488 visitas técnicas a productores de hortícolas, pollos y hongos.

**Asesoramiento técnico** para adecuación de bromatológica de instalaciones de faena y producción de alimentos.





## PRODUCCIÓN HORTICOLA

Ampliación del período productivo de especies de hojas y bulbos por uso de variedades precoces y tardías, e implementación de un programa de siembra escalonada.

Esta oferta anual podrá extenderse en el futuro a otras especies.







## PRODUCCIÓN HORTICOLA



cebolla tomate fresco e industrial 4 variedades de zapallo verdura de hoja papa pimiento berenjena choclo ají dulce sandía perejil cilantro

#### Comercialización

Diseño y armado de **puestos para la Feria**, lo que mejoró la **presentación y protección de los productos** del sol y el viento.

Venta a habitantes de Añelo a precios mayorista.

**Inscripción en registro provincial** (RENSPA) de 5 productores y comercialización en Mercado Concentrador.







## PRODUCCIÓN POLLOS:

Duplicación de la producción: 555 pollos parrilleros/mes y 275 doc. huevos/mes.

Crianza anual continua (compra de lámparas para calefacción y comederos para pollos).

Disminución 20 % tiempo de crianza.

Sala de faena habilitada (en proceso).

## PRODUCCIÓN DULCES Y CONSERVAS:

Mejora en el proceso de elaboración y envasado de dulces y conservas, disminución de tiempos y mayor calidad del producto (compra de elementos para la fabricación).

Adecuación y equipamiento de sala de elaboración (en proceso)

## PRODUCCIÓN HONGOS:

Inicio de producción zonal no existente (compra de troncos y semillas para cultivo). Cosecha de 1.000 kg, con inscripción en RENSPA.





## **PRODUCCIÓN**

Hortícolas	Avícolas	Dulces y conservas	Hongos
12 has en producción	Extensión de la producción en otoño e invierno	117 botellas de salsa de tomate	1.000 kg. de hongos frescos
437.500 kg. de vegetales	1.400 kg de pollo mes	40 frascos de dulces	Cada tronco produce 3 temporadas, se espera un ingreso bruto por productor entre 40 y 60 mil pesos por temporada.
Incorporación de 1 ha de riego presurisado	555 pollos mes	12 kg de dulce de membrillo	
Extensión del tiempo de cosecha en más de 45 días	275 doc. huevos mes		

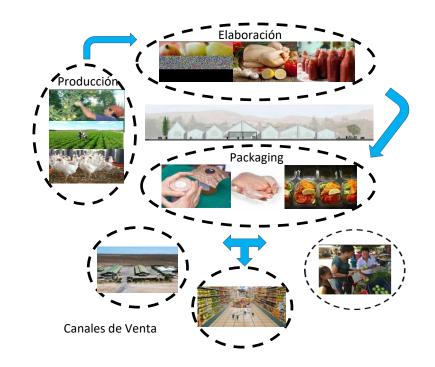


# Resultados 1ra etapa - Planta de procesamiento de alimentos en Añelo

## ELABORACIÓN DE DOCUMENTOS PRELIMINARES

Relevamiento previo del sector alimentos

Documento de pautas generales para el diseño y la construcción del establecimiento.





# Resultados 2da etapa – Marca

PILARES DE LA CHACRA





# Resultados 2da etapa – Articulación

#### **EMPRESAS COMPROMETIDAS**





















# 3ra etapa – Asesoramiento

## **ACOMPAÑAMIENTO A PRODUCTORES**

Asistencia técnica a los productores y elaboradores, herramientas para potenciar sus emprendimientos no sólo en los productivo y calidad, sino también en la gestión.

En alianza con el Centro PYME Adeneu de la Provincia de Neuguén.



## CENTRO PYME ADENEU

AGENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO DEL NEUQUEN



# 3ra etapa – Comercialización

## ARTICULACIÓN DE LA CADENA DE VALOR

Ronda de reuniones entre proveedores directos de YPF y productores junto a Centro PYME para identificar oportunidades de negocio.

Reformulación de los procesos licitatorios de YPF para incorporar a productores locales a la cadena de valor de manera institucionalizada y permanente



# 3ra etapa – Comercialización

#### CALENDARIO PRODUCTIVO





## 3ra etapa – Comercialización

#### **BENEFICIOS**

Cuidado del medio ambiente, reducción de residuos de embalaje y de emisiones de  ${\rm CO_2}$  por las menores distancias en el traslado de productos.

Diversificación productiva, para evitar la dependencia al sector energético, se minimiza la cantidad de intermediarios y favorece el trato directo con el productor.

Consumo de productos de estación, variedad en la dieta y contacto con las culturas locales.