



## Documentación Buenas Prácticas

### Título Buena Práctica

Creación de Cocina Industrial Comunitaria en Casablanca

### Organización que aplica esta Buena Práctica

Organización:

PRODESAL Casablanca

### Ámbitos Impactados por la Buena Práctica

- Mejoramiento de servicios a buscadores de empleo
- Articulación con servicios públicos
- Articulación intramunicipal
- Articulación con empresas y gremios

### Beneficiarios de esta Buena Práctica

- Buscadores de Empleo

### Justificación de la calificación como Buena Práctica

#### Efectividad de la Buena Práctica

Los productores locales cuentan con un espacio para darle valor agregado y flujo de ventas a sus productos, contando con las resoluciones sanitarias correspondientes.

#### Replicabilidad de la Buena Práctica

- Orientado a las comunas donde se detecten sectores productivos y/o vulnerables con potencial de crecimiento, ayudando con inversión inicial importante, para constituirse, capacitarse y emprender un negocio.



## Descripción de la Buena Práctica

### ¿Cómo surgió?

El encargado del programa PRODESAL vislumbró un potencial de proyectar las actividades de familias que se clasifican como pequeños agricultores de la comuna, con el propósito de dar valor agregado a sus productos y formalizar una actividad comercial relacionada con su producción agrícola. Esta Cocina Comunitaria permitiría, ante la ausencia de instalaciones habilitadas para cada familia, el procesamiento de sus productos.

Se pensó en la opción de ofrecer un punto común de encuentro donde poder llevar a cabo estos procesamientos alimenticios, mermeladas, conservas y otros, tal que les permitiera contar con instalaciones aptas y con resolución sanitaria para operar.

Adicionalmente, se contempló la salida de los productos finales a través de la integración a ferias costumbristas, municipales (Feria de pequeños agricultores – FEPA) y espacios en otros eventos, que se desarrollan en la comuna al menos uno cada mes.

### Beneficios de su aplicación

- Aumento de trabajo para los usuarios emprendedores que no tenían las condiciones para tener un producto final de calidad.
- Acercamiento con otras industrias, como la industria vitivinícola, al ofrecerles un producto autóctono de la comuna, que puede ser ofrecido a los turistas que visitan las viñas.
- Los cursos de capacitación mejoran las habilidades y aumentan la participación de los usuarios en la cocina.
- Las familias se integran y se organizan, distribuyéndose el trabajo: el hombre se encarga de la siembra y cosecha del insumo, la señora en la cocina industrial agrega valor agregado a este insumo, transformándolo en un producto final, el cual posteriormente promociona y vende a mejor precio.

### Impacto

- Mayor empleabilidad con enfoque en el emprendimiento.
- Beneficio directo hacia las personas que no tienen posibilidad de instalarse con un negocio de este tipo, por lo elevado de su inversión inicial.
- Integración entre las familias de agricultores que son usuarias de la cocina comunitaria, apoyándose en temas de transporte, alojamiento y comercialización de sus productos.
- Beneficio y apoyo a la promoción y difusión de los productos que se confeccionan en la cocina a través de diferentes ferias, tanto comunales como regionales a las cuales son invitados.

### Detalle de cómo se implementó

El proyecto de cocina comunitaria se inició como un piloto que buscaba enseñar a las personas a desarrollar sus procesos de elaboración de alimentos, para orientarlos a avanzar a la obtención de su propia resolución sanitaria.

Dadas las restricciones que enfrentaban por la lejanía a centros urbanos y ausencia de servicios básicos necesarios, además de la inversión requerida para habilitarlos, se consideró la cocina como una opción para dotarles de un espacio común de trabajo con todas las características necesarias para el procesamiento de sus productos.



Se inicia el año 1997 y es un convenio que existe entre INDAP y la Municipalidad de Casablanca, donde trabajan 5 agrónomos y 1 veterinario. En el año 2007 tenían 120 personas y dado que la gente se enteró del programa y comenzó a participar del mismo se ha ido ampliando, llegando hoy día a los 261 usuarios, en su mayoría pequeños agricultores. La composición por rubros son ganadería, hortalizas, frutales, chacras, apicultura y aves.

La primera fase incluyó conseguir los espacios físicos y el lugar para su instalación, para posteriormente trabajar en la certificación de tales espacios ante la autoridad de salud, obteniendo la resolución sanitaria. El trabajo incluyó una fuerte articulación con otras áreas del municipio (obras) y otros servicios públicos (Servicio de Salud, SII) para sacar adelante este proyecto mediante trabajo conjunto y habilitar el espacio en regla para su utilización por los usuarios. Dada la inversión requerida, la Municipalidad contribuyó con fondos para su habilitación.

La habilitación de puestos en la feria comunal, con una buena implementación y adecuada imagen, permite a las familias comercializar sus productos en forma permanente. Además, el municipio los integra a otras actividades que se desarrollan en otras comunas, en ferias costumbristas o actividades patrocinadas por otros organismos, como INDAP. Últimamente se han incluido en la:

- La participación a eventos regionales y nacionales, como el Encuentro Chileno de Nuestra Cocina (ECHINUCO), como una forma de promocionar las ventas a otra escala y darles una plataforma de publicidad, tanto al proyecto como a la comuna.
- La articulación de trabajo con viñas que operan en la comuna y que atraen turistas, generando espacios de trabajo en donde las usuarias de la cocina pueden ofrecer sus productos a estos visitantes.

Actualmente, han recibido visitas de las municipalidades de Chépica, Til Til y Algarrobo, que buscan replicar este proyecto en sus comunas.

Para participar en ferias en otras comunas, cuentan con un carro móvil que les permite llevar más productos y no tener problemas de abastecimiento. Este carro es de un particular que lo prestó a los usuarios de la cocina y al municipio. De acuerdo con un convenio municipal, se pone a disposición una camioneta para trasladar el carro a distintos lugares.

Por su parte las viñas (en representación de los turistas que las visitan) y otras instituciones querían acceder a productos de buena calidad, con resoluciones sanitarias vigentes, un envase atractivo y a buen precio.

Por otra parte, INDAP, a través de su Director, considera que es un modelo replicable para los 32 programas PRODESAL que tienen en la región de Valparaíso, e insta a los municipios a replicar e implementar este mismo modelo. También y a raíz de este modelo, el INDAP regional cuenta ahora con un programa de financiamiento concursable para la obtención del permiso y resolución sanitaria, lo que hasta el año pasado no existía.

### Dificultades para Implementarla

- Requiere una inversión para su puesta en funcionamiento.
- Requiere la interacción con las autoridades de salud, para lograr la aprobación de la resolución sanitaria.
- Requiere capacitar a las usuarias, para aplicar procedimientos estándares de trabajo en la cocina que les permitan garantizar la calidad de los productos que procesan.
- También ha requerido la asistencia inicial de la municipalidad en otras ayudas, ya sea en el transporte de los usuarios, insumos y productos a las ferias que eran invitados.



### Personas que debieran estar involucradas en la implementación

- Debe incluir al Alcalde, los Concejales, el Administrador Municipal y las distintas oficinas y programas de la Municipalidad.
- Servicio de salud
- Servicio de Impuestos Internos
- Instituciones de apoyo con financiamiento al emprendimiento como SERCOTEC, FOSIS e INDAP.

### Necesidades para su Implementación

- Requiere un compromiso municipal por la inversión inicial que debe realizar la municipalidad, además de un gasto de mantención permanente.
- Compromiso de las autoridades municipales
- Articulación con otros organismos públicos
- Desarrollar y formalizar procesos de trabajo y comerciales de los micro emprendimientos
- Articulación con gremios empresariales que puedan estar relacionados, para lograr nuevos puntos de comercialización a estos productos.

### Propuestas de mejora

- Aumentar el número de procesos autorizados en la cocina comunitaria, para incluir más agricultores y micro emprendedoras con nuevos productos y procesos.
- Ampliar la capacidad instalada de trabajo. Si fuese necesario, el municipio está evaluando la construcción de un segundo piso, en las mismas instalaciones.
- El Alcalde de la comuna de Casablanca quiere tener una cocina industrial móvil para que sectores alejados de la comuna puedan trabajar y capacitarse en ella. Llegar a un colegio rural y conectarse a la red eléctrica, alcantarillado y agua potable, tal que les permita trabajar por un tiempo en ese sector.