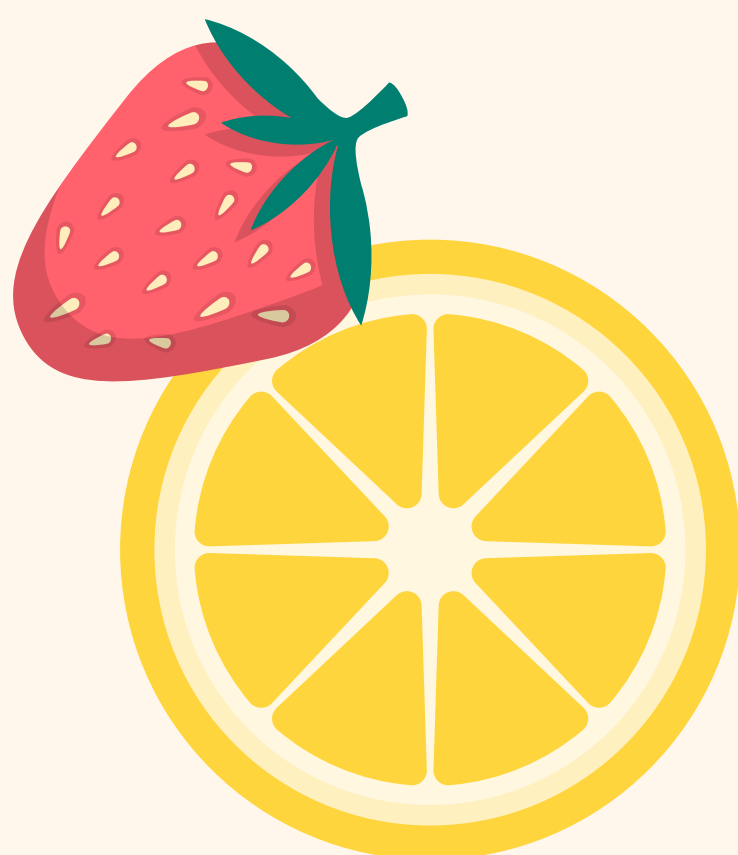


programa **FRUITA**

FRUTAS RECUPERADAS PARA EL USO
Y LA TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA



Esta iniciativa comunitaria reduce el desperdicio de alimentos, generar empleo local y fortalecer la seguridad alimentaria.

El proyecto consiste en **recuperar frutas de árboles de vecinos** que se registren voluntariamente, recolectarlas y luego **transformarlas en alimentos con valor agregado en la Sala Comunitaria de Elaboración de Alimentos.**

Estos productos serán **destinados a: comedores escolares, bolsones alimentarios que se entregan desde Desarrollo Social** y otras instituciones que brindan asistencia alimentaria.

La ejecución de este programa se realizará mediante el programa municipal de empleo en su inicio, y se propone que se conviertan en futuros emprendedores de la actividad.





Objetivos

Objetivo general

Promover el aprovechamiento de frutas locales para transformarlas en alimentos saludables, generando empleo y fortaleciendo la red de asistencia social en Lobería.

Objetivos específicos

Evitar el desperdicio de alimentos mediante la recolección comunitaria de frutas.

Incluir a personas desocupadas en el programa municipal de empleo que brinden trabajo en recolección, producción y elaboración de alimentos.

Capacitar en manipulación segura de alimentos y en técnicas de elaboración a quienes participen.

Ampliar la disponibilidad de alimentos nutritivos en comedores escolares y programas sociales.

Revalorizar el **sentido de comunidad y solidaridad** entre vecinos.

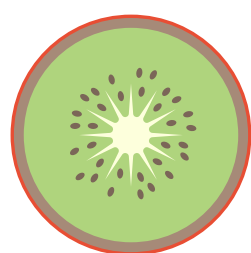
Transformar el programa municipal de empleo en **emprendedor**.

Metodología de Trabajo



REGISTRO DE FRUTALES

- Se invitará a los vecinos de Lobería a registrar sus árboles frutales mediante una planilla en la oficina correspondiente o digitalmente por la pagina del Municipio.
- El registro incluirá: dirección, tipo de fruta y cantidad aproximada.



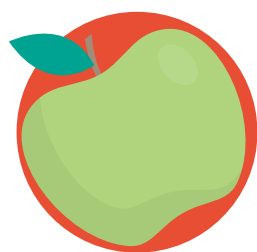
RECOLECCIÓN DE FRUTAS

- Se contratarán trabajadores a través de programas de empleo local.
- Estos equipos recorrerán domicilios según el calendario de cosecha.



TRANSFORMACIÓN EN LA SALA COMUNITARIA

- La fruta recolectada se trasladará a la Sala Comunitaria de Elaboración de Alimentos.
- Allí, bajo protocolos de inocuidad y manipulación segura, se elaborarán mermeladas, compotas, jugos, salsas, productos de pastelería, etc.
- Participarán trabajadores del programa municipal de empleo, quienes además recibirán capacitación en elaboración.



DISTRIBUCIÓN

Los productos obtenidos se destinarán a:

- Bolsos alimentarios de Desarrollo Social.
- Comedores escolares.
- Entidades comunitarias de asistencia.

ESTACIONALIDAD DE FRUTAS

PRIMAVERA

(septiembre-noviembre)

FRUTILLAS
NÍSPEROS
CEREZAS
DURAZNOS
TEMPRANOS

VERANO

(diciembre-febrero)

DURAZNOS
CIRUELAS
DAMASCOS
HIGOS - PERAS
MANZANAS
TEMPRANAS
MELÓN
SANDÍA - UVAS

OTOÑO

(marzo-mayo)

MANZANAS
PERAS
MEMBRILLOS
NUECES

INVIERNO

(junio-agosto)

CÍTRICOS:
(NARANJAS, MANDARINAS,
LIMONES, POMELOS)
KIWI

Impacto esperado



AMBIENTAL

Reducción del desperdicio de frutas que no se consumen en los hogares.



SOCIAL

Acceso a alimentos de calidad para familias que lo necesitan.



ECONÓMICO

Generación de empleo formal a través del programa municipal de empleo en trabajo y capacitación.



COMUNITARIO

Fortalecimiento del lazo solidario entre vecinos.



Evaluación y sostenibilidad

- Se llevará un **registro mensual** de kilos de fruta recolectada, cantidad de productos elaborados y familias beneficiadas.
- Se prevé ampliar progresivamente la **variedad de productos y la capacidad de elaboración.**
- La sostenibilidad del programa estará dada por la **participación ciudadana** y el trabajo conjunto con **instituciones locales.**

programa
FRUTA

Sala Comunitaria de Elaboración de Alimentos

Juan B. Justo y Las Heras

salaloberia@gmail.com

cel: 2261-411603