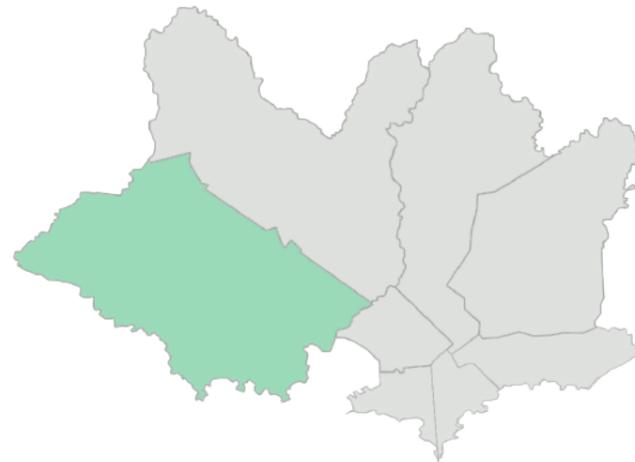


**TRABAJO DE GRADO**  
**LICENCIATURA EN DISEÑO INDUSTRIAL**  
**PERFIL PRODUCTO**

**Experiencia de Diseño en Territorio en el proceso colectivo de  
construcción de la “Cocina Comunitaria” del Parque  
Tecnológico Industrial del Cerro**

**CARPETA de ACCIONES y HERRAMIENTAS**  
*Instrumentos de análisis y comunicación*

Fecha presentación TG: 01 de Junio de 2023  
Período de Trabajo en Territorio: Agosto 2021 a Octubre 2022



**Estudiantes:**

Luciana Mazzarelli Caprile  
Florencia Vivas Berdías

**Tutor:** Daniel Bergara Obiol

## ÍNDICE

- 1** Intercambios con Equipo Gestor de la CC ..... pag. 2
- 2** Análisis de los sujetos emprendedores y emprendimientos que ingresan a la CC ..... pag. 4
- 3** Análisis del proceso de transición del sujeto emprendedor por la CC del PTIc ..... pag. 8
- 4** “Zoom” en Proceso de habilitaciones bromatológicas (empresa - producto) ..... pag. 17
- 5** Análisis del proceso de transición del sujeto emprendedor por la CC del PTIc ..... pag. 22
- 6** Principios, Valores y Características de la CC\_PTIC inserta en un SDCC ..... pag. 24

La estrategia de intervención está orientada a propiciar un análisis crítico y reflexivo sobre el instrumento CC, lo que implica en un marco general el reconocimiento de componentes y aspectos que intervienen en ella y están en estrecha relación con los sujetos emprendedores. Los aportes buscan obtenerse desde una perspectiva integral, conjugando el trabajo colaborativo y un análisis sistémico de forma tal que permita transitar un proceso creativo articulando las distintas perspectivas sobre el instrumento.

La propuesta proyectual busca apoyar un proceso de construcción de la CC que ya está en marcha, reforzar las sinergias de trabajo existentes y desarrollar nuevas donde se reconozca necesario.

La intervención está caracterizada por la creación de herramientas que permitan seguir poniendo en común y expresando (a través de recursos gráficos) los avances en cuanto a la información problematizada en los talleres y sobre experiencia que se va acumulando de la CC. El propósito es continuar avanzando en la construcción conjunta del proceso y de las líneas de acción que expresen y orienten los pasos a transitar tanto por el equipo gestor como por los sujetos emprendedores que ingresan a la CC en PTIc.

# 1

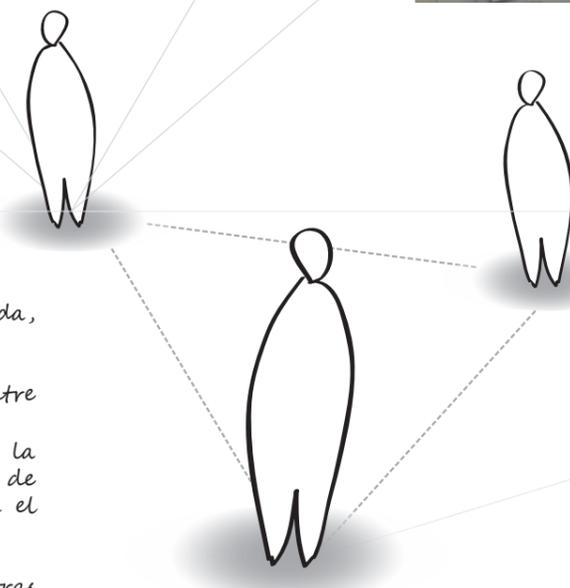
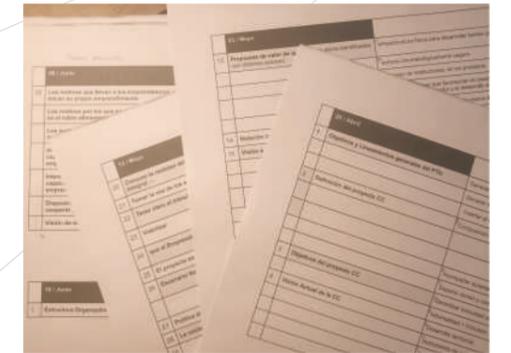
## Intercambios con Equipo Gestor de la CC

Son el eje estructurante para la construcción de las herramientas implicadas en el proyecto. Se trabaja primariamente en seleccionar, agrupar y jerarquizar información obtenida durante la intervención con UP IV y con el Núcleo Interdisciplinario NI DID e información relevada sobre incubación social, obteniendo un mapeo de antecedentes el cual lo articulamos en tres líneas de trabajo.

La **primera** busca abordar temas relacionados con principios, valores y características de la CC a través de los lineamientos generales del PTic, los objetivos generales de la CC, las especificidades del territorio, la visión a corto y largo plazo sobre el instrumento.

La **segunda** se basa en el reconocimiento de la voz de los sujetos emprendedores, en consideración de los motivos para emprender e ingresar a la CC, las demandas de capacitación y formación, la disposición a cooperar con otros sujetos emprendedores, para lo cual se utilizan insumos obtenidos a través de intercambio directo del equipo técnico hasta el momento sistematizados e información relevada en el "Formulario de ingreso - Incubadora gastronómica PTic"

La **tercera** implica el intercambio sobre los antecedentes respecto a la Estructura organizativa de la CC, sus características y acciones para que los emprendedores puedan formalizarse laboralmente y en inocuidad alimentaria dando cumplimiento a las habilitaciones bromatológicas requeridas por la IM.



### Trabajo en Equipo

*Enriquecer el análisis reflexivo ampliando la mirada, incorporando distintos puntos de vista.*

*Poner en funcionamiento las dinámicas de trabajo entre el Equipo de Diseño y Equipo Gestor.*

*La voz de los emprendedores es representada en la información previamente recabada en el formulario de ingreso y en la dinámica cotidiana de cercanía con el Equipo Técnico.*

*Durante el trabajo en equipo detectamos nuestras afinidades y construimos un ambiente de confianza que permitió un intercambio de información abierto.*

Se llevan a cabo un total de quince encuentros sumando entre ellos más de 17 horas de trabajo conjunto. Previo al inicio del desarrollo de esta actividad, el equipo de diseño dedica gran tiempo del TG a realizar una investigación profunda para acercar todos los recursos de información hasta el momento disponibles. El siguiente paso requirió hacer un trabajo de selección, agrupación y jerarquización de la información con el fin de optimizar la dinámica de trabajo. A partir de ahí el análisis y reflexión sobre la información es virtud del trabajo en equipo de lo que llamamos Encuentros con el Equipo Gestor .

Este trabajo es desarrollado en los primeros cinco encuentros con el equipo técnico.  
En los siguientes diez, se incorpora la presencia de G. Gonsalves conformando un proceso de trabajo con el equipo gestor.

Por cada encuentro se realiza un registro de audio y posterior transcripción que se transformó en un elemento de trabajo indispensable para el equipo de diseño, generando una matriz que codifica y sintetiza el caudal de información. El último tramo del trabajo realizado con la información queda registrado en un documento resumido y es el insumo principal para la construcción y desarrollo de las herramientas.

En simultáneo se da inicio a la segunda etapa del TG caracterizado por la construcción de las herramientas del proyecto.

N°	Fecha	Participan	Temas	Duración
1	29/04	A. Vacani y F. Mazoni	Principios, Valores y Características CC_PTlc	50 min
2	03/05	A. Vacani y F. Mazoni	Principios, Valores y Características CC_PTlc	75 min
3	12/05	A. Vacani y F. Mazoni	Principios, Valores y Características CC_PTlc	60 min
4	09/06	A. Vacani y F. Mazoni	Voz/Perspectiva de los sujetos emprendedores	45 min
5	16/06	A. Vacani	Estructura Organizativa de la CC_PTlc	50 min
6	04/07	A. Vacani y G. Gonsalves	Presente de la CC_PTlc y temas prioritarios a resolver	60 min
7	11/07	A. Vacani y G. Gonsalves	Puesta a punto herramienta Flujo del proceso... Antes - durante -post incubación Puesta a punto convergencias y divergencias en el sistema departamental	90 min
8	25/07	A. Vacani y G. Gonsalves	Avance flujo del proceso (trayectoria del instrumento) Trayectorias individuales de 2 emprendedores	55 min
9	01/08	A. Vacani y G. Gonsalves	Flujo del proceso, habilitación empresa y producto	122 min
10	06/09	G. Gonsalves	Principios, Valores y Características	107 min
11	12/09	A. Vacani y V. Sogbe	Flujo del proceso, habilitación empresa y producto	46 min
12	12/09	G. Gonsalves	Flujo del proceso, habilitación empresa y producto. Sistema de habilitación anterior y sistema actual (tronco común v/s expediente)	45 min.
13	13/09	G. Gonsalves	Principios, Valores y Características	120 min
14	19/09	A. Vacani, V. Sogbe y L. Suárez	Flujo del proceso, habilitación empresa y producto. Sistema de habilitación anterior y sistema actual (tronco común v/s expediente)	95 min
15	23/09	V. Sogbe y L. Suárez	Flujo del proceso, habilitación empresa y producto. Sistema de habilitación anterior y sistema actual (tronco común v/s expediente)	60 min

Equipo Gestor		
Nombre	Origen	Cargo técnico en CC
Guillermo Gonsalves	C.A.P.I.T	Director PTlc
Ma. Flor Mazoni	Servicio de Regulación Alimentaria _ IM	Técnica Regulación Alimentaria
Antonella Vacani	Docente Escuela de Nutrición Udelar	Técnica Lic. Nutrición
Victoria Segobe	Escuela de Nutrición Udelar	Técnica Lic. Nutrición
Lurdes Suárez	Escuela de Nutrición Udelar	Técnica Lic. Nutrición

*Desvinculación, durante el proceso TF, de las horas técnicas de Regulación Alimentaria asignadas a la CC, cargo que ejercía tareas en coordinación con la Técnica Lic. en Nutrición. Su contribución permitía tener un acercamiento directo a cuestiones específicas planteadas por la normativa, lo que facilitaba la resolución de problemas específicos vinculados a la habilitaciones bromatológica requeridas y otorgadas por la IM. El aporte concedido durante su participación es de alto valor si se considera que el proceso de habilitación y con esto los mecanismos y definiciones que hacen posible su obtención y mantenimiento no están consolidados en el marco de un proceso de incubación.*

# 2

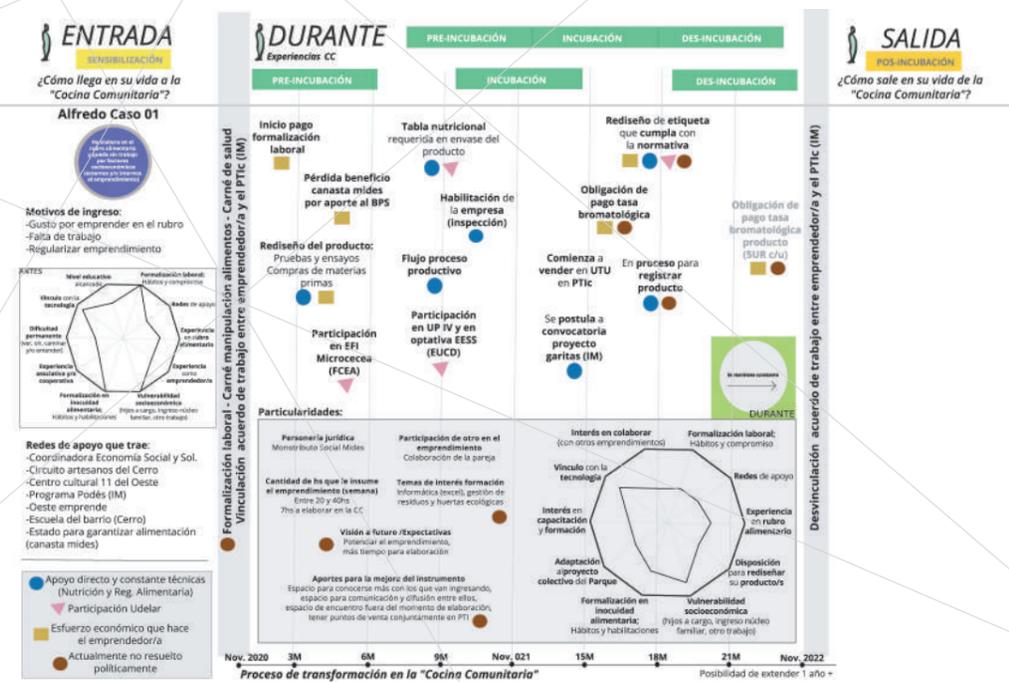
## Análisis de los sujetos emprendedores y emprendimientos que ingresan a la CC

Se busca visibilizar y poner en valor información de los sujetos emprendedores respecto a sus procesos, trayectorias en sus emprendimientos y particularidades desde una perspectiva integral y no solamente desde una mirada economista/productivista.

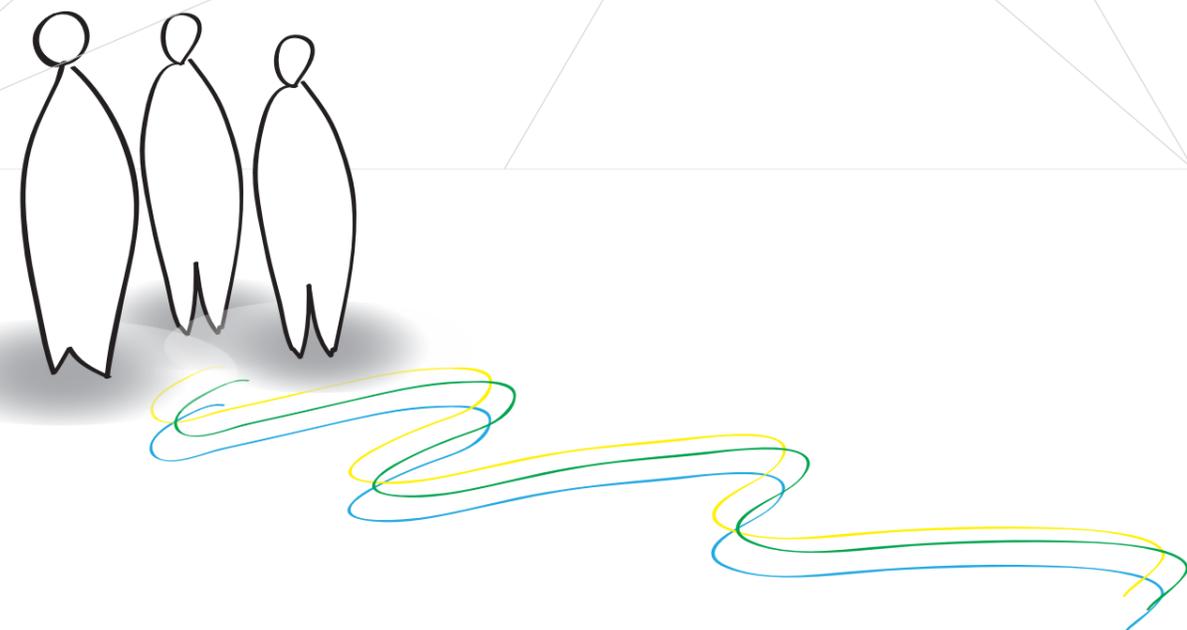
Es un acercamiento a comunicar el proceso que ha transcurrido el sujeto desde su vinculación con la CC. Se muestran los motivos por los cuales ingresa, su visión de futuro, expectativas, aportes que el emprendedor manifiesta sobre el instrumento. Se analizan variables en la dimensión económica y social, las redes de apoyo con que cuenta, la situación del emprendimiento respecto al proceso de habilitaciones y requerimientos de la IM (antes de ingresar y durante), experiencia como emprendedor, vulnerabilidad socioeconómica, experiencia asociativa y/o colaborativa, dificultad permanente (ver, oír, caminar y/o entender), vínculo con la tecnología, nivel educativo alcanzado, disposición para rediseñar sus productos, adaptación al proyecto colectivo del PTic, interés en capacitación y formación, personería jurídica, cantidad de hs que le insume el emprendimiento, participación de otro en el emprendimiento. Para algunas de esas variables se recurre al diagrama araña aludiendo a los colores del semáforo para presentar las variables, en donde el verde representa un escenario deseable y el rojo un escenario de vulnerabilidad. La herramienta se enmarca en los plazos estipulados por la IM (2 años) para el proceso de incubación.

La herramienta busca evidenciar la heterogeneidad de los emprendimientos y sus procesos en el marco de incubación en la CC.

Su construcción reflexiona en torno a las siguientes preguntas; ¿cómo llega en su vida a la CC? ¿Cómo es su proceso durante? y ¿Cómo sale en su vida de la CC? Se busca abordar las aristas del problema planteado con las siguientes preguntas de investigación. ¿Cómo es el proceso o experiencia del sujeto emprendedor en la CC? ¿Cómo fortalecer al equipo que gestiona y a los sujetos que ingresan a la CC? ¿Qué rol juega la Udelar de la CC en el PTic? ¿Cómo se transita de la informalidad a la formalidad en el rubro alimentario en la CC?



Una vez seleccionados los elementos que serán parte de la herramienta, se pone a prueba con la información de los emprendedores y sus emprendimientos. A modo de contrastar la información se seleccionan dos casos que presentan características diferentes.



# ENTRADA

SENSIBILIZACIÓN

¿Cómo llega en su vida a la "Cocina Comunitaria"?

Nombre del emprendedor/a  
(usaremos para ilustrar uno ficticio)

Caso n°xx



Motivos de Ingreso

Redes de Apoyo que trae

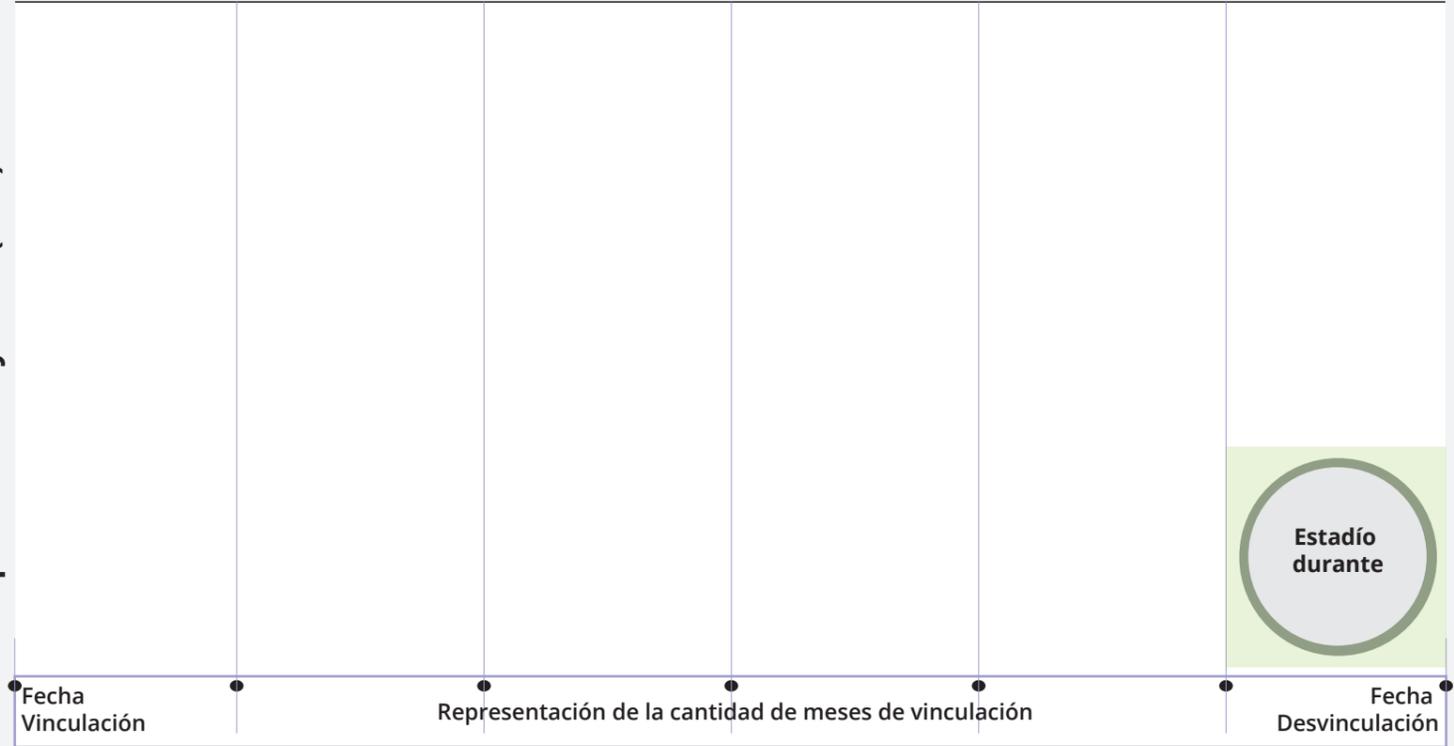


Formalización laboral - Carné manipulación de alimentos - Carné de salud Vinculación acuerdo de trabajo entre emprendedor/a y la CC (PTIC)

# DURANTE Experiencias en CC

PRE-INCUBACIÓN INCUBACIÓN DES-INCUBACIÓN

Hitos del emprendedor y su emprendimiento



Tiempo transcurrido en el Proceso de transformación

- A Formalización laboral; Hábitos y compromiso
- B Interés en colaborar (con otros emprendimientos)
- C Redes de apoyo
- D Experiencia en rubro alimentario
- E Disposición para rediseñar su producto/s
- F Vulnerabilidad socioeconómica (hijos a cargo, ingreso núcleo familiar, otro trabajo)
- G Formalización en inocuidad alimentaria; Hábitos y habilitaciones
- H Adaptación al proyecto colectivo del PTIC
- I Interés en capacitación y formación
- J Vínculo con la tecnología
- K Nivel educativo alcanzado
- L Dificultad permanente (ver, oír, caminar y/o entender)
- M Experiencia asociativa y/o colaborativa
- N Experiencia como emprendedor/a



Particularidades del emprendedor/a

Desvinculación acuerdo de trabajo entre emprendedor/a y la CC (PTIC)

# SALIDA

POS-INCUBACIÓN

¿Cómo sale en su vida de la "Cocina Comunitaria"?



Redes de Apoyo con las que se va

Referencias	
	Apoyo directo y constante del Equipo Técnico
	Participación Udelar
	Esfuerzo económico que hace el emprendedor/a
	Actualmente no resuelto políticamente

# ENTRADA

SENSIBILIZACIÓN

¿Cómo llega en su vida a la "Cocina Comunitaria"?

## Alberto Caso 01



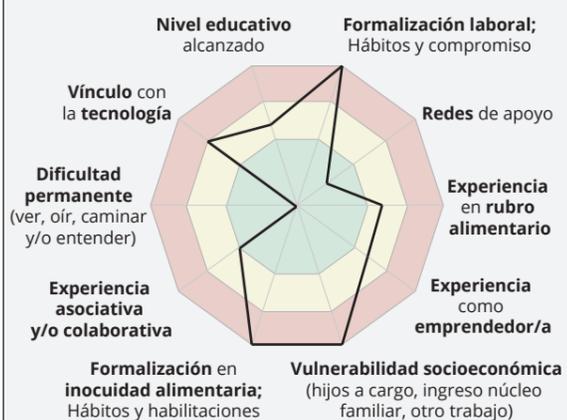
### Motivos de Ingreso:

- Gusto por emprender en el rubro
- Falta de trabajo
- Regularizar emprendimiento

### Redes de Apoyo que trae:

- Coordinadora ESS
- Circuito artesanos del Cerro
- Centro cultural 11 del Oeste
- Programa Podés (IM)
- Oeste emprende
- Escuela del barrio (Cerro)
- Estatal para garantizar alimentación (canasta mides)

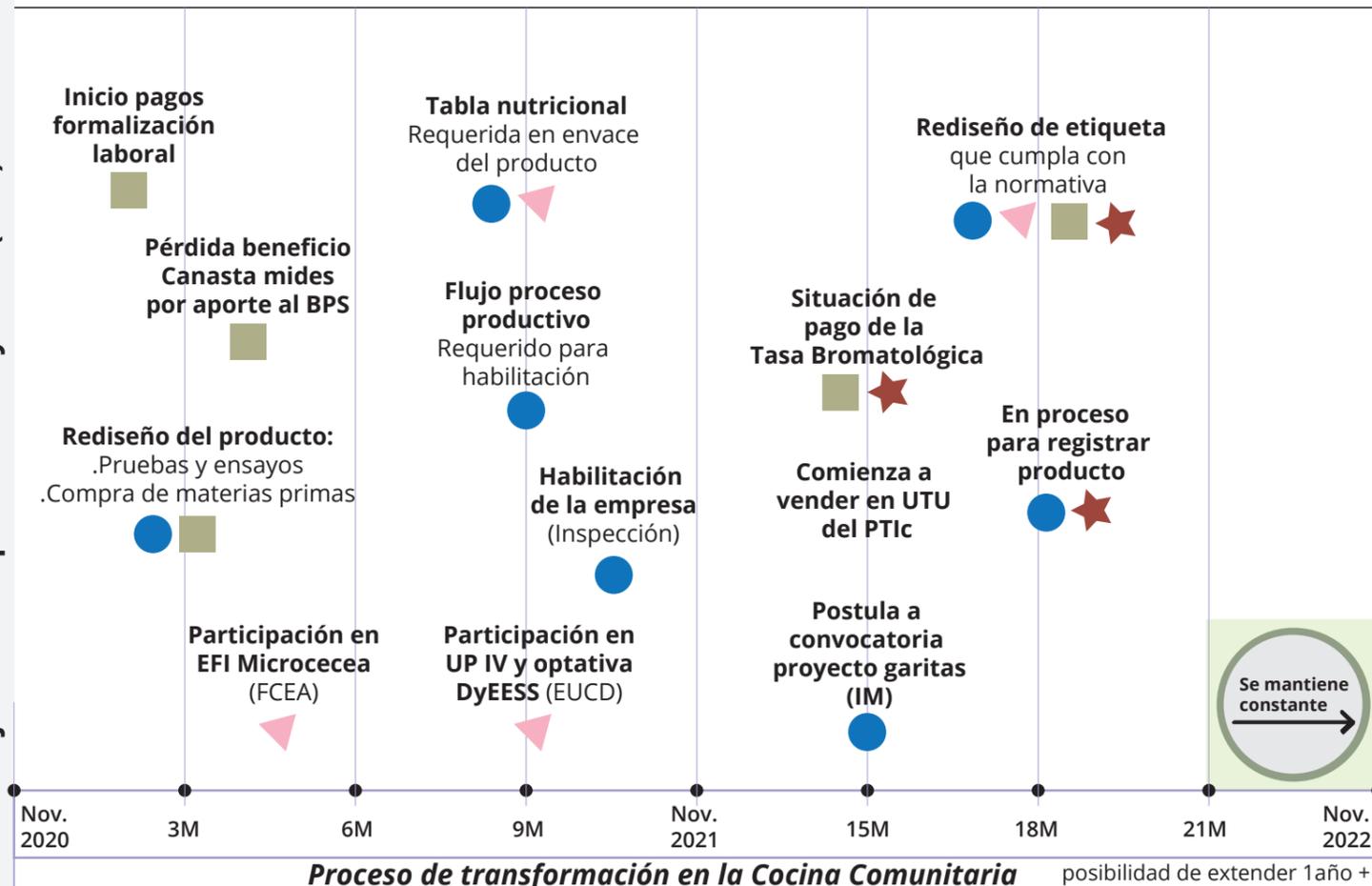
### ANTES



Formalización laboral - Carné manipulación de alimentos - Carné de salud Vinculación acuerdo de trabajo entre emprendedor/a y la CC (PTIC)

# DURANTE Experiencias en CC

PRE-INCUBACIÓN INCUBACIÓN DES-INCUBACIÓN

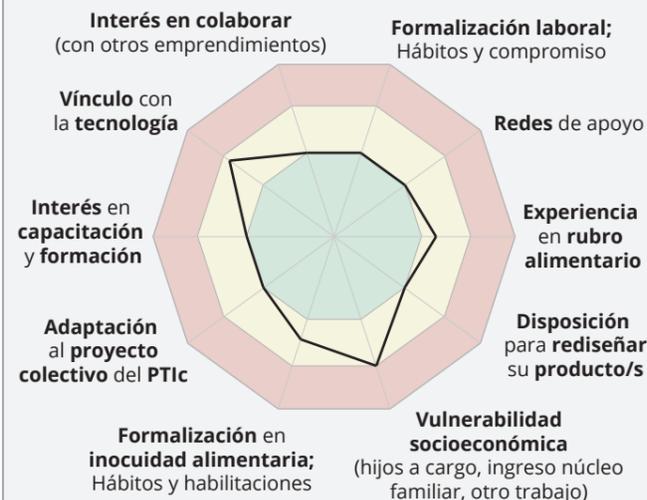


Proceso de transformación en la Cocina Comunitaria posibilidad de extender 1 año +

### Particularidades

- Personería jurídica **Monotributo Social Mides**
- Participación de otro en el emprendimiento **Colaboración de la pareja**
- Cantidad de hs que le insume el emprendimiento (semana) **Entre 20 y 40hs**
- 7hs de elaboración en la CC**
- ★ Temas de interés formación **Informática (excel), gestión de residuos y huerta ecológica**
- ★ Visión a futuro/ Expectativas **Potenciar el emprendimiento, más tiempo para elaboración**
- ★ Aportes para la mejora del instrumento **Espacio para conocerse con los que van ingresando, espacio para comunicación y difusión entre ellos, espacio de encuentro fuera del momento de elaboración, tener puntos de venta conjuntamente en PTIC**

### DURANTE



Desvinculación acuerdo de trabajo entre emprendedor/a y la CC (PTIC)

# SALIDA

POS-INCUBACIÓN

¿Cómo sale en su vida de la "Cocina Comunitaria"?

### Referencias

●	Apoyo directo y constante del Equipo Técnico
▲	Participación Udelar
■	Esfuerzo económico que hace el emprendedor/a
★	Actualmente no resuelto políticamente

# ENTRADA

**SENSIBILIZACIÓN**

¿Cómo llega en su vida a la "Cocina Comunitaria"?

## Dario Caso 02



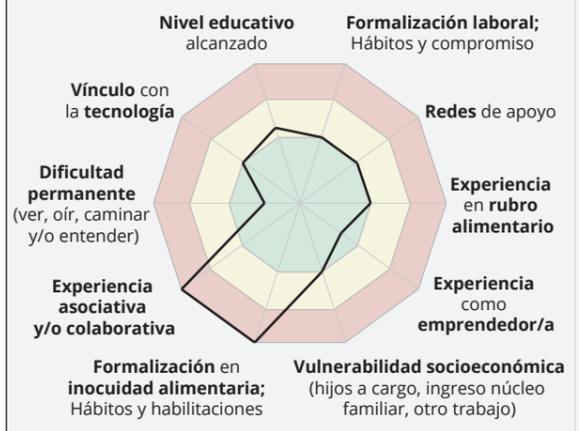
### Motivos de Ingreso:

- Busca apoyo del estado
- Habilitación del producto
- Hacerlo en buenas condiciones
- Satisfacer nichos de mercado

### Redes de Apoyo que trae:

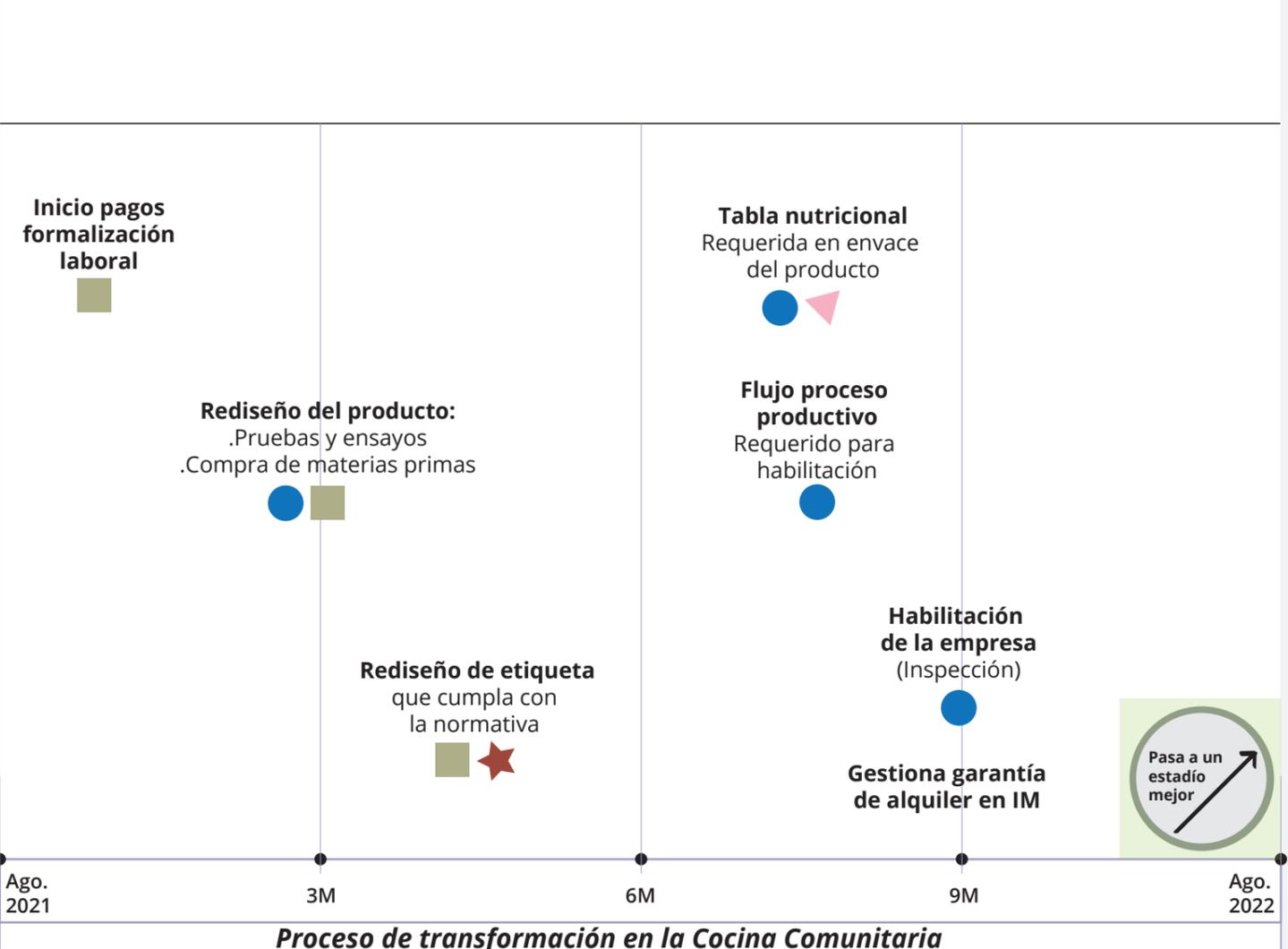
- Empresa distribuidora

### ANTES



Formalización laboral - Carné manipulación de alimentos - Carné de salud Vinculación acuerdo de trabajo entre emprendedor/a y la CC (PTIC)

# DURANTE Experiencias en CC



Proceso de transformación en la Cocina Comunitaria

### Particularidades

Personería jurídica **Unipersonal**

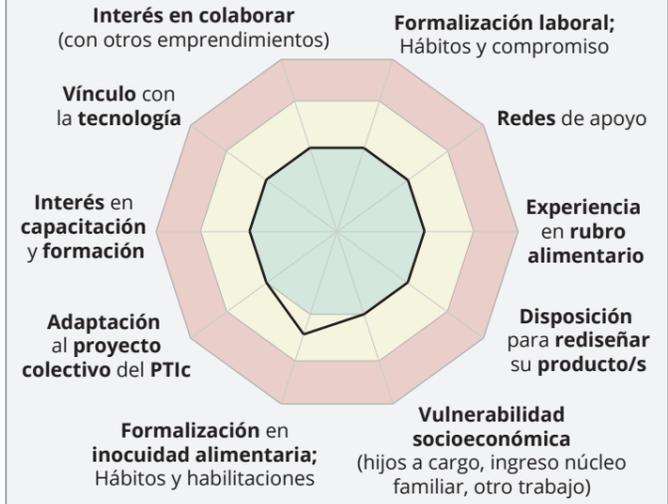
★ Temas de interés formación **Apoyo para elaboración de su producto, apoyo en parte nutricional y en espacio cocina, finanzas, gestión de residuos, recursos humanos y género**

Cantidad de hs que le insume el emprendimiento (semana) **Entre 20 y 40hs**  
8hs de elaboración en la CC

★ Visión a futuro/ Expectativas **Insertar los productos en el mercado, mejorar la elaboración y envasado del producto, invertir en planta propia de elaboración**

Aportes para la mejora del instrumento **Valora que el instrumento le de oportunidad a emprendedores en situación de vulnerabilidad socioeconómica**

### DURANTE



Desvinculación acuerdo de trabajo entre emprendedor/a y la CC (PTIC)

# SALIDA

**POS-INCUBACIÓN**

¿Cómo sale en su vida de la "Cocina Comunitaria"?

- Inicio pagos alquiler del local
- Contrata técnica para habilitación de empresa y producto
- ★ En proceso de habilitación de la empresa (inspección)
- ★ En proceso para registrar producto
- Rediseño de envase y etiqueta en base a nueva información de la empresa
- Contrata a otro emprendedor de la CC cuando participa en ferias gastronómicas

- ★ Tabla nutricional requerida en envase del producto
- ★ Flujo proceso productivo

- Obligación de pago Tasa Bromatológica (Registro habilitación de empresa)
- ★ Obligación de pago Tasa Bromatológica (Registro de producto)

- ★ El trabajo realizado por las técnicas durante el proceso en la CC ¿Es propiedad del emprendedor o de la CC\_PTIC?
- ★ ¿Proceso continuo o el emprendedor vuelve a empezar con la formalización en inocuidad alimentaria?

### 3 Análisis del proceso de transición del sujeto emprendedor por la CC del PTIc

Se busca comunicar el proceso de incubación de manera integral, con las características deseables que surgen del proceso colectivo y el relevamiento de las trayectorias individuales. Se articula información en torno a las etapas de incubación, los modos de emprender, el trabajo del equipo técnico y las capacidades de la CC.

La primera parte de la herramienta aborda el proceso de incubación, propiciando la reflexión sobre la transición del sujeto emprendedor en torno a las siguientes preguntas; ¿cómo recibe a los sujetos? ¿A quién recibe? ¿Cómo acompaña a los sujetos durante el proceso? ¿En qué se espera gane experiencia el sujeto? ¿Cómo acompaña a los sujetos en la salida? y si ¿Se generan las condiciones necesarias para que esto suceda?

Se analizan las etapas de incubación incorporando elementos que se nutren de la ESS, se busca promover el reconocimiento de elementos, características y alternativas que se adecuen a la necesidad de atender demandas y procesos tan heterogéneos (de los sujetos emprendedores y sus emprendimientos) en un marco acotado de transición por la CC. El proceso requiere entender la realidad del territorio, contemplar la diversidad de emprendimientos y sus particularidades, reconocer la flexibilidad del instrumento para acompañar la experiencia de los sujetos emprendedores de forma tal que le permita adaptarse a la realidad dinámica.

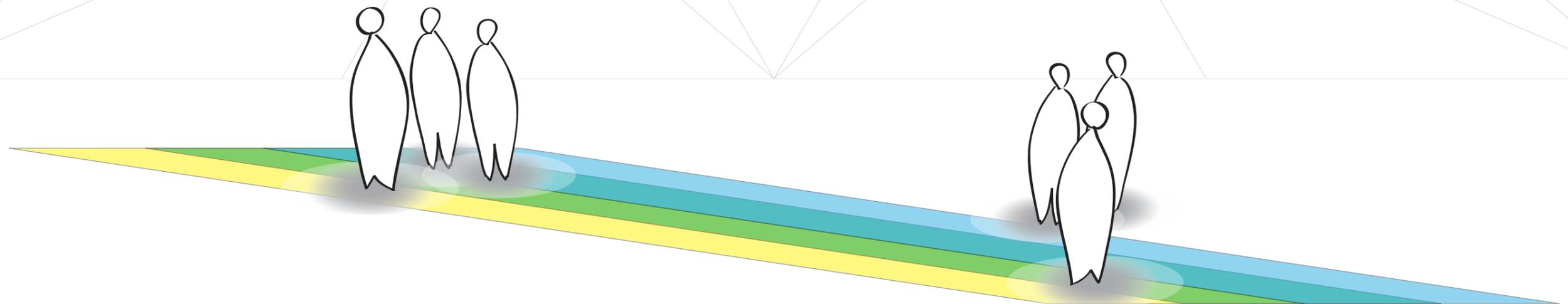
El análisis se complementa con la identificación de los posibles escenarios de los emprendedores en el ingreso, durante y a la salida de la CC. Se identifican las tareas que realizan las técnicas en las distintas etapas, su vínculo con los emprendedores, cómo mejorar las condiciones laborales y cómo acompañar el proceso. Por último se busca comunicar los desafíos a asumir por los sujetos emprendedores a la salida de la CC para poder sostener su sustento laboral y su emprendimiento.

La siguiente parte del análisis comunica aspectos, contradicciones y desafíos identificados para el equipo gestor de la CC y los sujetos emprendedores en el corto, mediano y largo plazo de modo que el equipo gestor tenga insumos para anticiparse a tales situaciones.

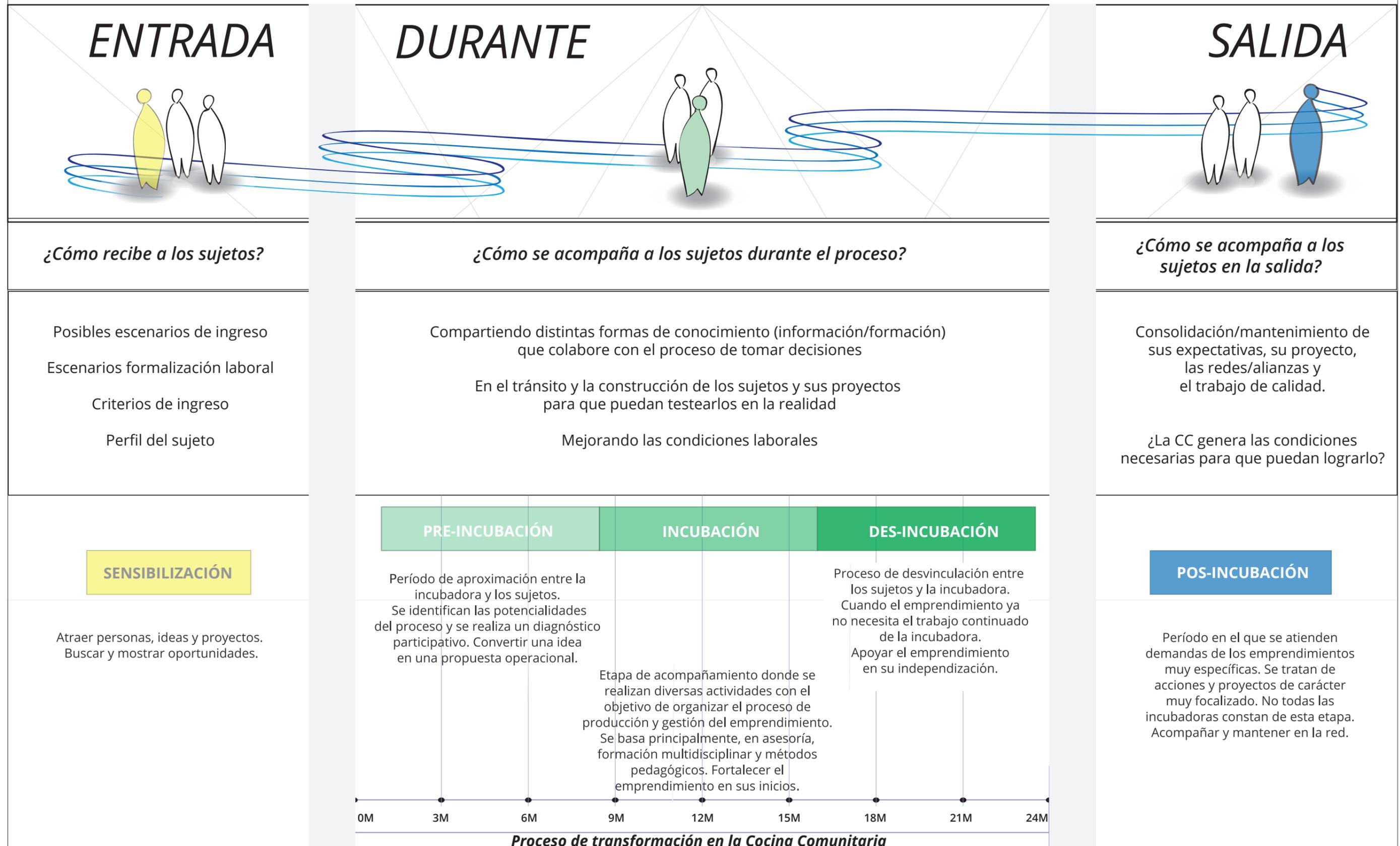
Otro nivel de análisis que se incorpora es comunicar acciones y herramientas que espera la CC poner en marcha en el corto y mediano plazo con el fin de mejorar la implementación del instrumento.

Se pretende como aporte de la herramienta transmitir la complejidad de diseñar el proceso de incubación en la CC, de modo de atender las demandas y desafíos de los sujetos que ingresan con sus proyectos (emprendimientos) y de dar cumplimiento a los objetivos propuestos con la CC en el PTIc.

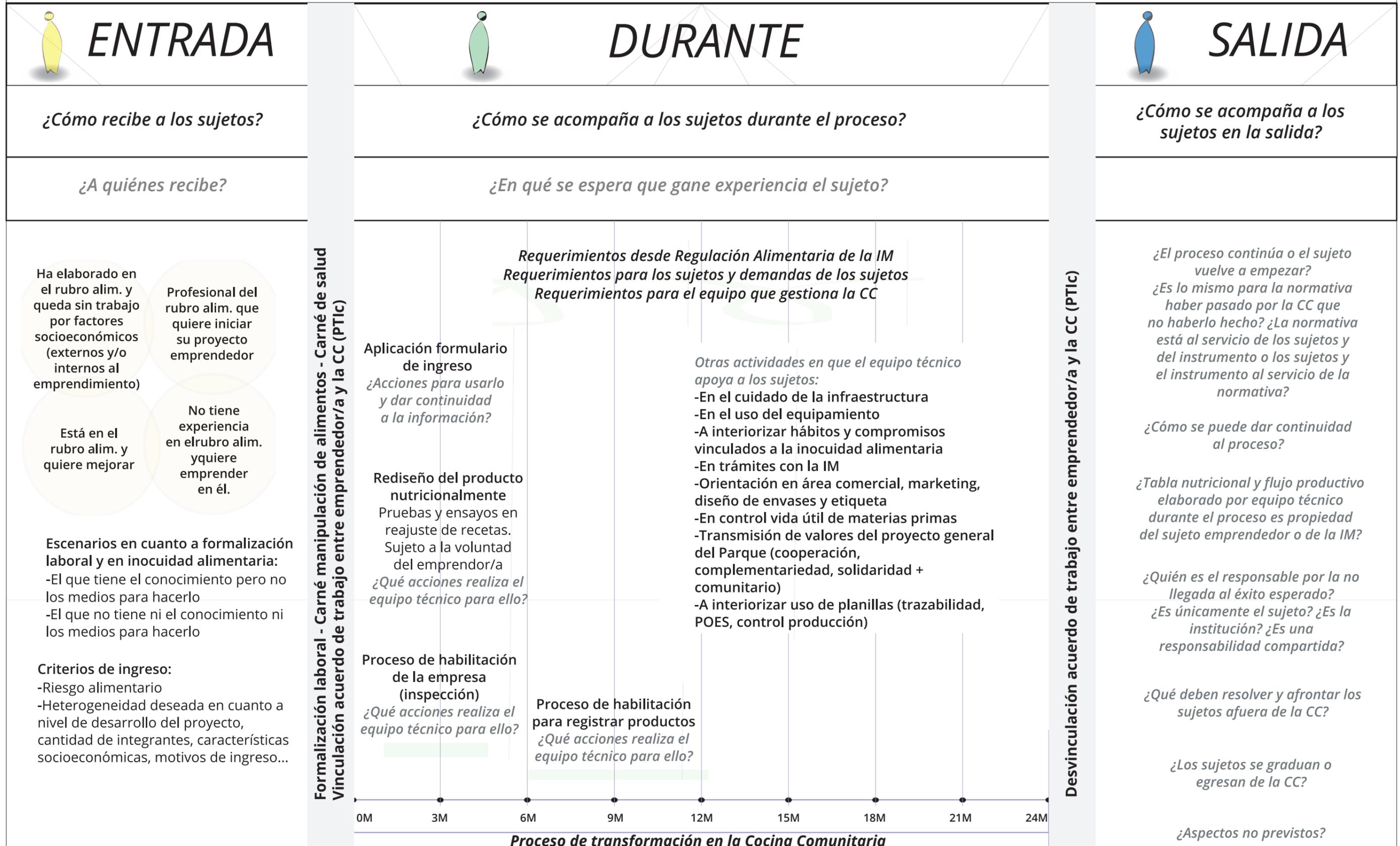
Su construcción reflexiona en torno a las siguientes preguntas; ¿cuáles son los elementos (componentes/variables) que caracterizan a esta incubadora? ¿Cuáles son los recursos necesarios para sostener estos elementos? ¿Cómo fortalecer al equipo que gestiona y a los sujetos que ingresan a la CC? ¿Cómo y en qué aporta el acompañamiento técnico y humano, constante y directo a los sujetos emprendedores? ¿Qué le significa al instrumento CC? ¿Cómo se puede continuar mejorando el instrumento en el marco de un sistema departamental de CC? ¿Cómo es el proceso o experiencia del sujeto emprendedor en la CC?



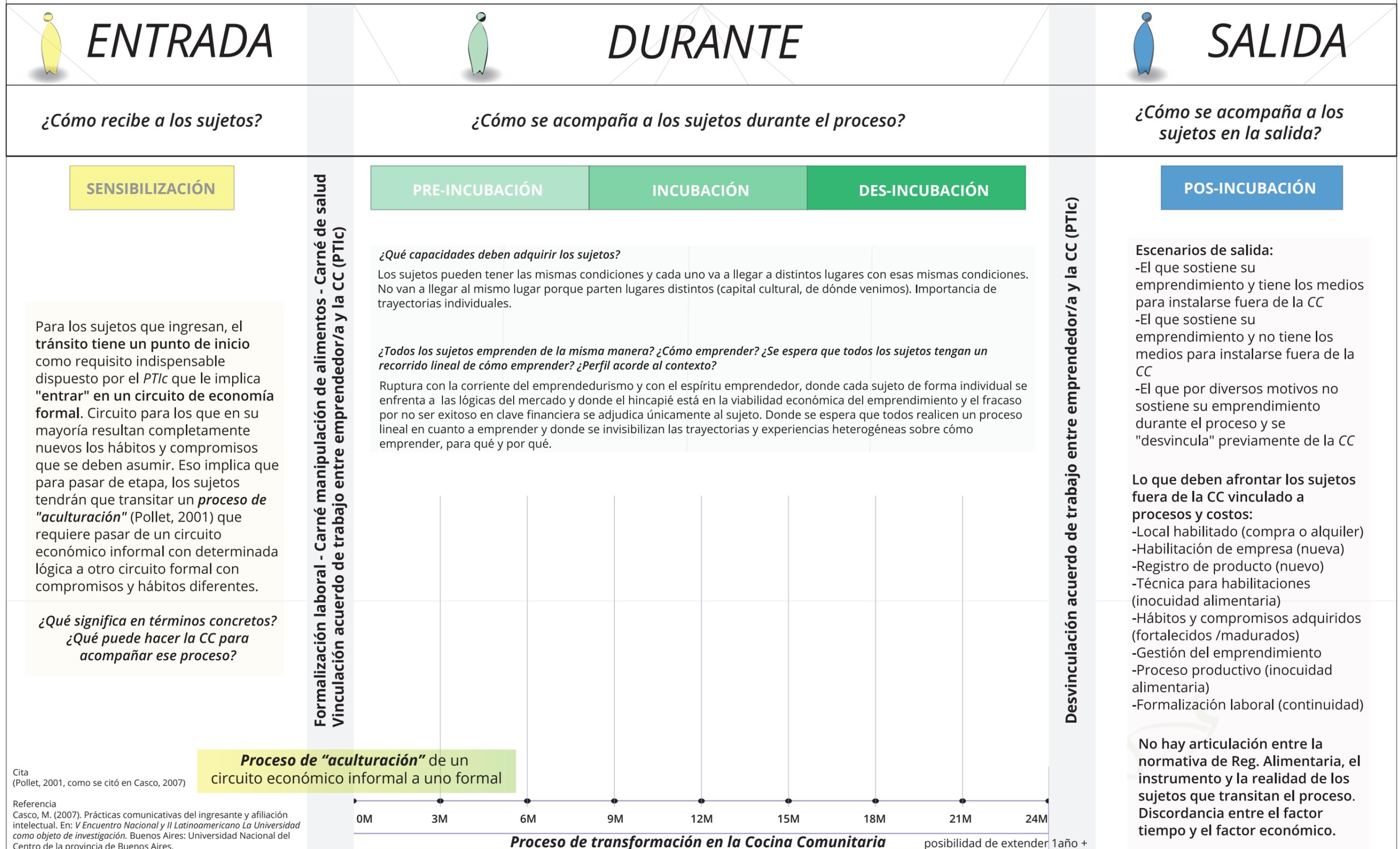
## Proceso de transición / pasaje del sujeto emprendedor por la "Cocina Comunitaria"



## Proceso de transición / pasaje del sujeto emprendedor por la "Cocina Comunitaria"



# Proceso de transición / pasaje del sujeto emprendedor por la "Cocina Comunitaria"



Formalización laboral - Carné manipulación de alimentos - Carné de salud  
Vinculación acuerdo de trabajo entre emprendedor/a y la CC (PTIC)

Desvinculación acuerdo de trabajo entre emprendedor/a y la CC (PTIC)

Cita  
(Pollet, 2001, como se citó en Casco, 2007)

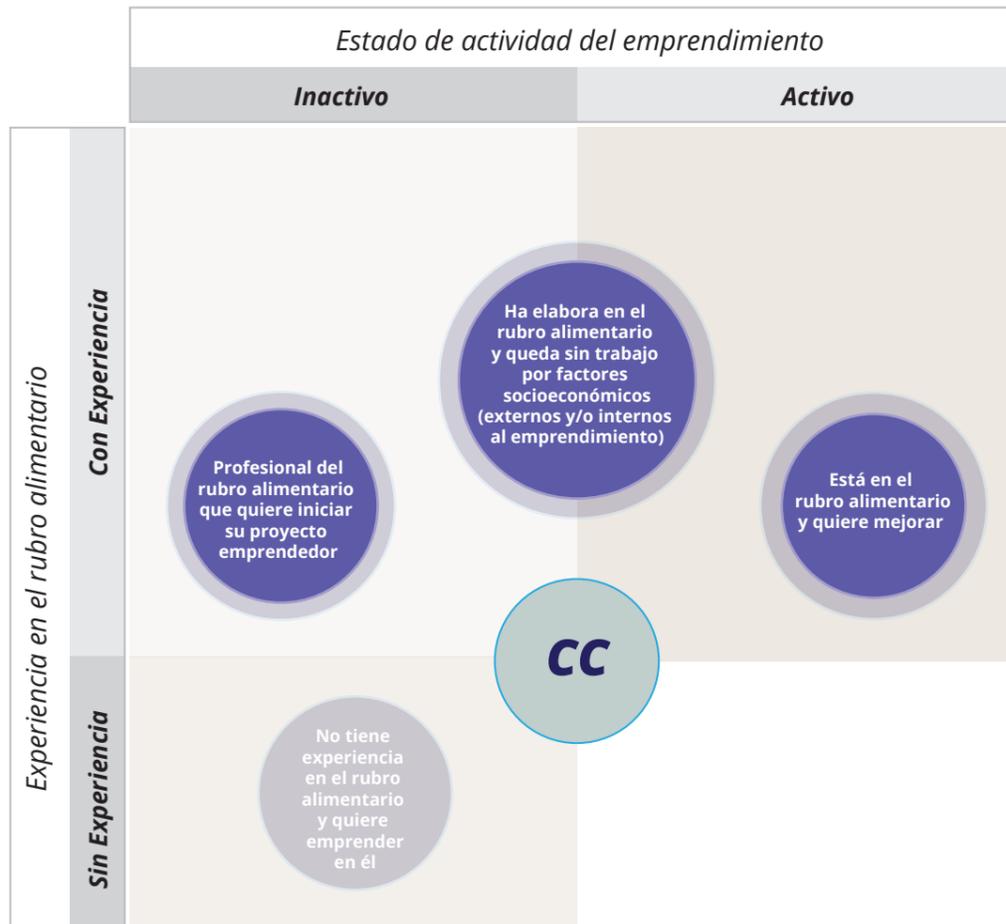
Referencia  
Casco, M. (2007). Prácticas comunicativas del ingresante y afiliación intelectual. En: V Encuentro Nacional y II Latinoamericano La Universidad como objeto de investigación. Buenos Aires: Universidad Nacional del Centro de la provincia de Buenos Aires.

## Proceso de transición / pasaje del sujeto emprendedor por la "Cocina Comunitaria"

### ENTRADA

SENSIBILIZACIÓN

Posibles ESCENARIOS de INGRESO



### DURANTE

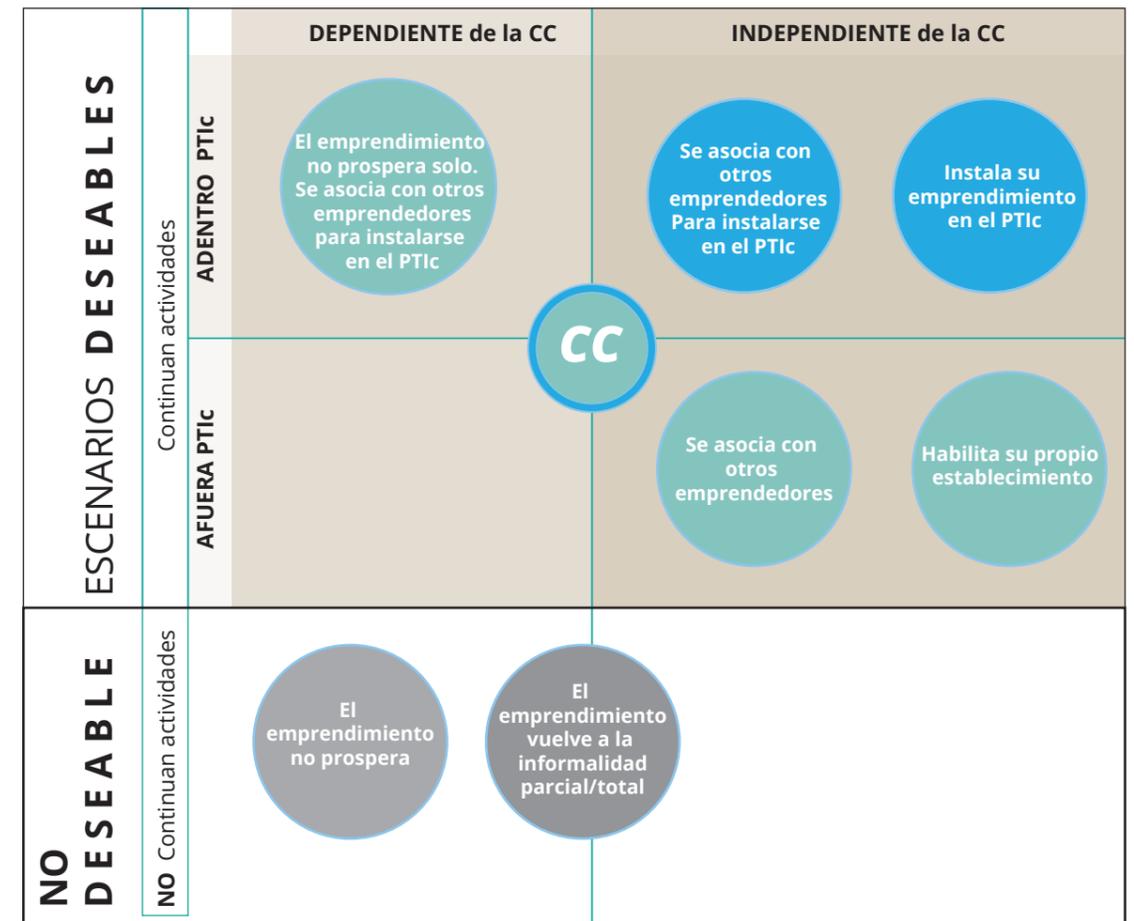
INCUBACIÓN



POS-INCUBACIÓN

### SALIDA

Posibles ESCENARIOS de SALIDA



#### Escenarios No Deseables

- No logre insertarse en un circuito/ red /ecosistema que le permita continuar su proyecto.
- No se adapte al proyecto colectivo de la CC.
- Sus productos no tengan suficiente recepción, no pueda venderlos.
- No pueda sostener los costos de formalización laboral y en inocuidad alimentaria, otros costos que implica sostener el emprendimiento.

# Proceso de transición / pasaje del sujeto emprendedor por la “Cocina Comunitaria”

SENSIBILIZACIÓN	PRE-INCUBACIÓN	INCUBACIÓN	DES-INCUBACIÓN	POS-INCUBACIÓN																					
<p>Descripción: Atraer personas, ideas y proyectos. Buscar y mostrar oportunidades &gt;Núcleo&lt;</p> <p>Objetivos:                      .Atraer personas, ideas y proyectos.                      .Buscar y mostrar oportunidades &gt;Núcleo&lt;                      .Relevar información acertada del sujeto y su proyecto</p> <p>Actividades:                      -Talleres de difusión en territorio &gt;Núcleo&lt;                      -Salidas a medios de prensa &gt;Núcleo&lt;                      -Búsqueda de oportunidades de emprendimientos &gt;Núcleo&lt;                      -Ferias que muestran resultados &gt;Núcleo&lt;                      -Descripción clara del apoyo brindado a los emprendedores y del espacio CC. &gt;Núcleo&lt; (traído de etapa de pre-incub.)                      -Generación de ideas &gt;Manual&lt;                      -Estímulos a la creatividad &gt;Manual&lt;                      -Presentación de las características emprendedoras personales &gt;Manual&lt;                      -Reuniones personalizadas con los emprendedores donde se explican los pasos a seguir &gt;Manual&lt;                      -Relacionarse con otras instituciones que pueden acelerar la tarea de sensibilización (actores locales comprometidos) &gt;Manual&lt;</p> <p>Pasos/Instancias:                      -Primer contacto (físico/virtual)                      -Pre inscripción (Entrevista Informal. Aplicar Formulario “reducido”-impreso/virtual)                      .(Brindar información sobre los requisitos de ingreso y cómo realizar los trámites)                      .(Transmitir información sobre derechos y deberes que supone la incubación)                      .(Disponibilidad horaria/día/equipamiento)                      -Registro de contacto</p> <p>Tareas:                      -Plan de comunicación &gt;Manual&lt;                      -Definición de los criterios para evaluar y seleccionar a los emprendedores en base a las políticas del PTic</p> <p>(PTic Hoy pide)                      -Realizar la inscripción enviando vía electrónica una Carta de intención de instalación, con detalles generales del emprendimiento y sus requisitos                      -Se concreta entrevista                      -Se realiza entrevista y se deja constancia de lo hablado                      -Aprobación de postulación sí/no</p> <p>-Inicio: Primer acercamiento a información sobre la CC                      -Fin: Postulación Aprobada                      -Duración: -</p> <p><i>“Para mantener activa una incubadora de empresas, se tendrá que realizar diferentes actividades para sensibilizar y motivar cada año a los emprendedores y proseguir con los trabajos de captación, pre-incubación e incubación, asegurando un flujo de emprendedores que permita alcanzar los resultados cada año” (Manual p. 43)</i></p>	<p>Descripción: Periodo de aproximación entre la incubadora y el grupo. Se identifican las potencialidades del proceso y se realiza un diagnóstico participativo.                      Convertir una idea en una propuesta operacional &gt;Núcleo&lt;                      Objetivos: (Equipo Gestor-Técnico / Emprendimiento)</p> <p>Acciones: ( Apoyo Técnico / Acompañamiento Humano)                      -Regularización y Formalización &gt;Núcleo&lt;                      -CONCIENCIACIÓN [emp] interiorización de lo que significa emprender en el rubro alimentario.                      .(Sistema productivo. Proceso de elaboración. Plan de Trabajo.)                      .(Trámites y habilitaciones. Pasos a seguir)                      .(Requerimientos económicos. Cuentas generales. Tomar conciencia de que no obtendrá ingresos formales hasta obtener la habilitación bromatológica)                      -Definición de recursos para cada emprendedor(particulares y generales) &gt;Núcleo&lt;                      -Factibilidad económica/financiera en función del tipo de mercado &gt;Núcleo&lt;                      -Capacitación y formación &gt;Núcleo&lt;                      -Brindar información (Apoyo/Seguimiento) ((PTic tiene ya identificado desde la etapa de Sensibilización, quién requiere y quién no apoyo y seguimiento))                      -Definición, criterios del proceso de ingreso de los emprendedores [PTic] &gt;Núcleo&lt;                      -Recomendaciones para mejorar el ingreso [PTic] &gt;Núcleo&lt;                      -Apoyo en el diseño del sistema productivo &gt;Núcleo&lt;                      -Detectar fortalezas y debilidades de cada emprendedor y emprendimiento &gt;Manual&lt;                      -Fortalecer el ecosistema emprendedor &gt;Manual&lt;                      -Asesorar al emprendedor a encontrar una idea “innovadora” &gt;Manual&lt;                      -Promover la participación en actividades que promueve la incubadora &gt;Manual&lt;                      -Uso de internet &gt;Manual&lt;                      -Acceso a impresión y fotocopia de documentos &gt;Manual&lt;                      -Acompañar en seguimiento de planificación &gt;Manual&lt;                      -Encaminar en los trámites de formalización y legalización para evitar contratiempos &gt;Manual&lt;</p> <p>Segundo acercamiento                      .(Presentar equipo técnico)                      .(Se conocen las instalaciones)</p> <p>-Se inician trámites                      .(DGI, formalizar el emprendimiento. Pedir reserva día y hora, acudir)                      .(Carné de Salud)                      .(Carné de manipulación de alimentos)                      -Se acuerdan horarios y días de trabajo. Se designa equipo técnico. Se asigna espacio de elaboración y almacenamiento                      -Aplicación de Formulario de Ingreso                      -Firma del Acuerdo de relacionamiento</p> <p>-Inicio: Postulación Aprobada                      -Fin: Firma del Acuerdo de relacionamiento                      -Duración: 1 a 3 meses.</p> <p><i>“Objetivo de armonizar su relación con la incubadora y otros emprendedores con quienes deberán compartir, tiempo, recursos y espacio” (Manual p. 34)</i></p>	<p>Descripción: Etapa de acompañamiento donde se realizan diversas actividades con el objetivo de organizar el proceso de producción y gestión del emprendimiento. Se basa, principalmente, en asesoría, formación multidisciplinar y métodos pedagógicos.                      Fortalecer el emprendimiento en sus inicios &gt;Núcleo&lt;</p> <p>Acciones:                      -Brindar lugar físico habilitado                      -Equipamiento básico de cocina                      -Asesoramiento Técnico:                      . Específicos del negocio del proyecto                      . Registro de producto                      . Elaboración de Tabla nutricional                      .Mejoras de procesos                      - Apoyo Técnico:                      . Para operación y desarrollo de empresa                      . para cumplimiento de metas intermedias en proyectos                      . revisión del desempeño                      . alcanzar el punto de equilibrio &gt;Manual&lt;                      - Apoyo Social:                      . para desempeño individual y en su contexto                      . su vinculación con redes                      . instrumentos de apoyo                      . para desarrollar y fortalecer habilidades de los emprendedores &gt;Manual&lt;                      -Apoyo para compra de insumos                      -Asesoramiento comercial                      -Apoyo para vinculaciones comerciales                      -Organizar eventos para reunir emprendedores                      -Talleres y capacitaciones                      -Búsqueda de alianzas estratégicas con otros sectores del PTic                      -Apoyo e intermediación de negocios con clientes                      . Apoyo para la participación en programas de subvención económica y búsqueda de financiamiento (¿incubación?desincubación?? modalidades en Manual p.62)                      -Apoyo para participación en ferias y exposiciones                      -Soporte tecnológico TICs (comunicación, mail, web, redes)                      -Acceso a impresiones y fotocopias &gt;Manual&lt;                      -Uso de internet &gt;Manual&lt;                      -Se prospectan cambios &gt;Manual&lt;</p> <p>-Inicia trámite de habilitación bromatológica                      .(Empresa).(Producto/envase, etiqueta)                      -Pruebas y ensayos                      .(Producto).(Envase y etiquetado) ((¿cómo, con quién?))                      .Validación y testeo con consumidores/ testeo comunitario</p> <p>-SOCIAL                      . (Acercamiento a los demás emprendedores (¿cómo, con quién?))                      .Desempeño individual y su contexto                      -PRODUCTIVO                      El/los productos salen a territorio                      . (Habilitaciones bromatológicas listas (empresa, producto, envase) *primeros ingresos por incubación                      .Red de proveedores                      .Red de consumidores (público objetivo)                      .Transporte del producto                      .Difusión del producto/participación en ferias y exposiciones                      .Tareas administrativas</p> <p>-Inicio: Firma del Acuerdo de relacionamiento                      -Fin: Sujeto emprendedor y Emprendimiento                      -Duración: 18 a 24 meses (puede culminar antes o extenderse dependiendo el emprendimiento)</p>	<p>Descripción: Proceso de desvinculación entre la cooperativa y la incubadora. Cuando el emprendimiento ya no necesita el trabajo continuado de la incubadora.                      Apoyar al emprendimiento en su independización &gt;Núcleo&lt;</p> <p>Acciones:                      -Criterios para salida de la incubadora                      -Posibilidades de instalación dentro o fuera del PTic (¿Zona Oeste?)                      -Hincapié en expectativas y metas planteadas por los emprendedores (viabilidad?)                      -Trabajar con el emprendedor distintos escenarios posibles                      -Probar nuevos productos                      -Orientación Jurídica / Fiscal &gt;Núcleo&lt; (traído de etapa Incubación)                      -Apoyo en búsqueda de financiamiento y subvención económica &gt;Núcleo&lt;</p> <p>-Inicio: Sujeto emprendedor y Emprendimiento Fortalecido/ Madurado                      -Fin: Condiciones necesarias para considerar al emprendimiento independiente                      -Duración: 5 a 9 meses.</p>	<p>Descripción: Periodo en el que se atienden demandas de los emprendimientos muy específicas. Se tratan de acciones y proyectos de carácter muy focalizado. No todas las incubadoras constan de esta etapa.                      Acompañar, mantener en la red &gt;Núcleo&lt;</p> <p>Acciones:                      -Acompañar en un escenario diferente &gt;Manual&lt;                      -Análisis y consolidación en base a indicadores pre-establecidos &gt;Manual&lt;                      -Posible cobro de un canon por un tiempo determinado (como retribución) &gt;Manual&lt;                      -Continuidad de asistencia especializada y beneficios &gt;Manual&lt;                      -Invitación para posible asesoramiento a los nuevos emprendedores en la etapa de tramitación y habilitación y de incubación &gt;Manual&lt;                      -Alojar a los emprendimientos en el Parque para continuar su consolidación &gt;Manual&lt;</p> <p>-Inicio: Sujeto emprendedor/Emprendimiento Independiente                      -Fin: Sujeto emprendedor/Emprendimiento Consolidado                      -Duración: Hasta 12 meses &gt;Manual&lt;</p> <p>¿Graduarse o egresar de la incubadora? Distintos escenarios posibles según particularidades de los emprendedores y emprendimientos. Multifactoriales.</p> <p><i>“Se debe tener en cuenta que no todas las empresas incubadas llegan a graduarse, esto no debe ser motivo de preocupación. Los motivos pueden ser diversos, como la fusión con otras empresas, la interrupción temporal de sus actividades, oportunidades de especialización en el exterior, oportunidades laborales a nivel de dependencia y otra circunstancia probable, el quiebre de la empresa. A este grupo de empresas se los llama empresas egresadas de la incubadora de empresas” (Manual p. 40)</i></p>																					
<p><b>Desafíos a asumir por el emprendedor a la salida de la CC para sostener la Formalización en Inocuidad Alimentaria</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Procesos</th> <th>Costos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Espacio Habilitado Local Habilitado (compra o alquiler)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Habilitación de Empresa (Nueva/actualización)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Habilitación de Producto (Nueva/actualización)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Técnica para habilitaciones (inocuidad alimentaria)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hábitos y Compromisos (fortalecidos/madurados)                      . Gestión del emprendimiento                      . Proceso Productivo (inocuidad alimentaria)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Formalización Laboral</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencias: (origen de la información)                      &gt;Manual&lt;                      .BÓVEDA Q., J., OVIEDO, A., &amp; YUKUSIK S., A., 2015. Manual de implementación de incubadoras de empresas. [En línea] Asunción, Paraguay: Universidad Nacional de Asunción, pp. 32-43;51-63. Disponible en:  <a href="https://www.jica.go.jp/paraguay/espanol/office/others/c8h0vm000ad5gke-att/info_11_02.pdf">https://www.jica.go.jp/paraguay/espanol/office/others/c8h0vm000ad5gke-att/info_11_02.pdf</a>                      .Alvear, A. y Díaz, L. y Oregui, L. (S.f.). Incubadoras de Economía Social y Solidaria: Experiencias internacionales y definición participativa de una incubadora nacional universitaria. Gezi Instituto de Derecho cooperativo y economía social de la UPV/EHU [Archivo PDF]  <a href="https://www.navarra.es/NR/rdonlyres/FEDA22B5-33EC-4D44-81CD-87171FE59F24/396182/IncubadorasSocialesUPV.pdf">https://www.navarra.es/NR/rdonlyres/FEDA22B5-33EC-4D44-81CD-87171FE59F24/396182/IncubadorasSocialesUPV.pdf</a>                      &gt;Núcleo&lt;                      Antecedentes Núcleo Interdisciplinario DID</p>						Procesos	Costos	Espacio Habilitado Local Habilitado (compra o alquiler)			Habilitación de Empresa (Nueva/actualización)			Habilitación de Producto (Nueva/actualización)			Técnica para habilitaciones (inocuidad alimentaria)			Hábitos y Compromisos (fortalecidos/madurados) . Gestión del emprendimiento . Proceso Productivo (inocuidad alimentaria)			Formalización Laboral		
	Procesos	Costos																							
Espacio Habilitado Local Habilitado (compra o alquiler)																									
Habilitación de Empresa (Nueva/actualización)																									
Habilitación de Producto (Nueva/actualización)																									
Técnica para habilitaciones (inocuidad alimentaria)																									
Hábitos y Compromisos (fortalecidos/madurados) . Gestión del emprendimiento . Proceso Productivo (inocuidad alimentaria)																									
Formalización Laboral																									

## Proceso de transición / pasaje del sujeto emprendedor por la "Cocina Comunitaria"



SENSIBILIZACIÓN

PRE-INCUBACIÓN

INCUBACIÓN

DES-INCUBACIÓN

POS-INCUBACIÓN

*Aspectos y contradicciones con el proyecto que pueden poner en crisis la sostenibilidad del instrumento y de los emprendimientos*

- Invisibilizar la medida o distancia entre los requerimientos normativos para la obtención de la formalización (laboral y en inocuidad alimentaria) y las respuestas posibles de los sujetos emprendedores que ingresan (Casco, 2009). Como consecuencia generar una "Inclusión excluyente" y que los sujetos no logren avanzar en las etapas del proceso por no poder dar cumplimiento a los requerimientos.
- Invisibilizar la descontextualización del tiempo requerido para habilitaciones y vencimientos en el rubro alimentario con el tiempo brindado para el proceso de transición de los sujetos emprendedores por la CC.
- Homogeneizar a los sujetos emprendedores que ingresan a formar parte de la CC. No visualizar a los sujetos desde una perspectiva integral, heterogénea, flexible, contemplando sus particularidades y dificultades.
- Consecuentes desmotivaciones para los sujetos emprendedores producto de; falta de información; información incompleta; falta de transparencia sobre las exigencias en formalización alimentaria y los compromisos que deben asumir los sujetos emprendedores.

0M

3M

6M

9M

12M

15M

18M

21M

24M

posibilidad de extender 1 año +

## Proceso de transición / pasaje del sujeto emprendedor por la "Cocina Comunitaria"



**SENSIBILIZACIÓN**

**PRE-INCUBACIÓN**

**INCUBACIÓN**

**DES-INCUBACIÓN**

**POS-INCUBACIÓN**

### Desafíos a transitar para el instrumento

#### **Corto y mediano plazo**

- Abordar la normativa de Regulación Alimentaria (que regula los Centros Colectivos de Elaboración, en Decreto Departamental N° 37.344, sección IV con fecha Diciembre 2019) en relación a las posibilidades de convivencia en los lugares de elaboración entre emprendimientos. Prever posibles riesgos alimentarios.
- Conocer la medida/ distancia entre los requerimientos normativos para sostener la formalización laboral y en inocuidad alimentaria y las respuestas posibles al cumplimiento normativo de los sujetos que ingresan.
- Abordar es su completitud el proceso de formalización en inocuidad alimentaria para los sujetos emprendedores, para que puedan completar el proceso durante el tránsito por la CC, con la habilitación de la empresa, el registro de productos (actualmente detenido por decisión política del PTIC) y del transporte del alimento (actualmente no abordado por la CC). Sobre esto último existe una iniciativa para que se realice de forma colectiva.
- Las transiciones entre los momentos que delimitan el ingreso y el egreso para los sujetos emprendedores.
- No dejar el proceso librado al esfuerzo o las posibilidades de los sujetos e intervenir con acciones específicas. Acompañar la iniciación de ese sujeto (determinado por el tiempo en que ingresa en el circuito formal) y donde los sujetos se encuentran en situación de fragilidad (Raymond y Véronique, 1997. en Pollet, 2001). Fortalecer el acompañamiento a los sujetos en esa iniciación.
- Reconocer la transición de la salida de la CC como una continuidad en el proceso de los sujetos. Que no sea lo mismo que los sujetos hayan pasado por la CC a que no lo hayan hecho. ¿Cómo observa el Servicio de Regulación Alimentaria este proceso?
- Trabajar en los criterios sobre qué conocimientos técnicos generados en su proceso se lleva el sujeto emprendedor y cuáles conocimientos no son "exportables". Si bien se considera que es un derecho del sujeto emprendedor y el centro del proceso es él, no están claros los criterios en este aspecto.
- Está pautado políticamente que no puede haber permanencia de los sujetos emprendedores en las instalaciones de la CC. Se vuelve fundamental la necesidad de resolver el cómo ofrecer un área intermedia para los sujetos emprendedores, entendida como un espacio propiciado por el PTIC para dar respuesta a la necesidad de los emprendedores que no pueden hacerse de los medios (amplio) para dar continuidad a su emprendimiento fuera de las instalaciones de la CC.
- Consolidar las tareas requeridas del equipo técnico para poder dar cumplimiento a la estrategia de la CC en el PTIC y al acompañamiento socio-técnico de los sujetos emprendedores.
- Visibilizar la intermitencia de horas entre las que el sujeto dispone en la CC para la elaboración del alimento y las dedicadas para otras actividades necesarias del emprendimiento en su hogar o fuera de la CC. Adecuar las horas asignadas por la CC para los emprendedores, en relación a los procesos productivos implicados y necesidades de los sujetos.

#### **Largo plazo**

- Consolidar el instrumento de política pública territorial sostenible y multidimensional en el PTIC. Instrumento inserto en un Sistema Departamental de Cocinas Comunitarias.
- Que los sujetos emprendedores que ingresan consoliden en la salida de la CC sus proyectos, sus expectativas, las redes y alianzas que requieren generar, la calidad del trabajo.

## Proceso de transición / pasaje del sujeto emprendedor por la "Cocina Comunitaria"



SENSIBILIZACIÓN

PRE-INCUBACIÓN

INCUBACIÓN

DES-INCUBACIÓN

POS-INCUBACIÓN

*Acciones y herramientas que se espera poner en marcha en el corto y mediano plazo*

- Una "batería de instrumentos" en lógica de política departamental. Implica el diseño e implementación de un dispositivo de acompañamiento socio-técnico y de una política departamental de estímulos económicos acorde a las realidades de los sujetos emprendedores que ingresan y en base a distintas intensidades de demandas de apoyo identificadas durante el proceso.
- La construcción de un "área intermedia", entendida como un espacio para dar respuesta a las necesidades de los sujetos emprendedores que no puedan dar continuidad a sus proyectos fuera de las instalaciones de la CC.
- Implementar otros mecanismos para incorporar la voz de los sujetos emprendedores. Entregar un espacio de encuentro para los sujetos emprendedores, complementario al momento de elaboración. El cual favorezca el compartir experiencias e información y cuente con acceso a herramientas informáticas para afrontar trámites vinculados a emprender y formalizarse.
- El "banco del tiempo" como experiencia de intercambio no monetario de bienes y servicios entre los sujetos emprendedores y de estos con la CC\_PTIC
- La aplicación de los valores (cooperación, complementación, solidaridad, comunitario) como herramienta para lograr lo que de otra manera no podría el instrumento CC.
- Propuesta de "apadrinazgo" entre los sujetos emprendedores, para acompañarse en distintas instancias del proceso de acuerdo a sus experiencias y trayectorias.
- Plan de comunicación y difusión del instrumento CC y del trabajo de los emprendedores de la CC en el PTIC.
- Contar con un punto de venta para los sujetos emprendedores en el PTIC, para promocionar y comercializar lo elaborado en la CC.

0M

3M

6M

9M

12M

15M

18M

21M

24M

# 4

## “Zoom” en Proceso de habilitaciones bromatológicas (empresa - producto)

A través de la herramienta se espera aportar a la comprensión de los procesos implicados en la **Formalización en inocuidad alimentaria** (habilitaciones y registros) específicos de emprender en el rubro alimentario. Visibilizar la complejidad y dificultades planteadas para dar cumplimiento a los requerimientos normativos de la IM, tanto para la gestión, las técnicas, como para los sujetos emprendedores.

Se realiza la herramienta a través de la inmersión en la experiencia en habilitaciones y registros bromatológicos que hasta el momento han desarrollado en la CC\_PTIC y una profunda investigación en el tema por parte del equipo de diseño, descubriendo conjuntamente con el equipo gestor oportunidades de mejora tanto en los procesos implicados en el sistema de habilitaciones (sistema operativo) de la IM, como en los desafíos que representan para el equipo técnico. Se espera poner en valor las tareas y la complejidad del proceso llevado adelante por el equipo técnico encargado de la CC.

La herramienta busca facilitar; por un lado, el traspaso de conocimiento entre las técnicas (quienes tienen experiencia y las nuevas que ingresan a la CC) y contribuir a agilizar los procesos que se requieren transitar; y por otro, a poder compartir ese conocimiento con los sujetos emprendedores. Esto último es fundamental no sólo porque normativamente el sujeto emprendedor debe contar con una técnica para realizar el proceso, sino, porque poner en conocimiento y hacer partícipe al emprendedor del proceso al que está aplicando, aporta al empoderamiento del propio sujeto. Esto creemos contribuye a la comunicación entre equipo técnico y el protagonista del proceso, lo que puede influir en la transparencia de los procesos, tareas y los requerimientos de emprender en el rubro alimentario, asumiendo una responsabilidad compartida.

Vinculado a estos procesos de habilitaciones surge la identificación de problemáticas mencionadas por el Equipo Gestor en torno a la norma; imposibilidad de pago por parte de los emprendedores de la tasa bromatológica emitida; la dificultad en la transición del sistema anterior de habilitaciones denominado ventanilla o por expediente al sistema nuevo de tronco común.

Una de las complejidades que surge de las habilitaciones bromatológicas es que el mecanismo que funciona dentro de la CC\_SDCC, está pensado como si fuera actividad privada y no dentro del marco de política socioeconómica de una institucionalidad pública. Éste tipo de problemática, pone en discusión nuevos desafíos a ser resueltos.

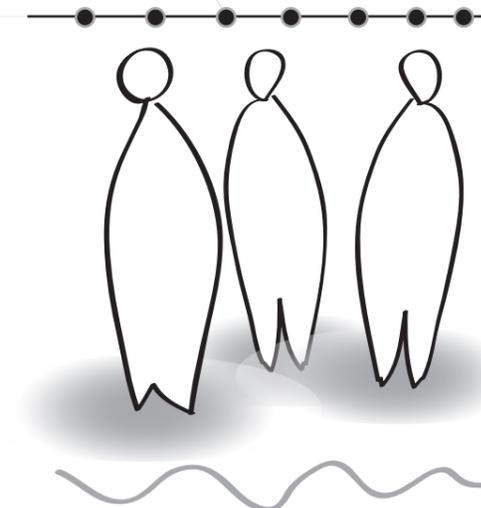
El desafío vinculado a ésta temática es abordar y convivir con la incertidumbre de implementar un instrumento relativamente “nuevo” y con las consecuencias de lo no previsto. ¿Se le cobra a todos/as la misma tasa bromatológica? ¿Cuál es el origen y fin de la tasa bromatológica? ¿Eso genera equidad o inequidad?

Existen nuevos desafíos en torno a las habilitaciones bromatológicas que no han podido ser abordados por la CC que dificultan la habilitación de los emprendedores (productos elaborados). Visibilizar el problema en conjunto con el equipo gestor y los emprendedores propicia el identificar oportunidades y/o alternativas de resolución.

Se busca presentar un registro (aproximado) de los tiempos reales que ha llevado cada habilitación, validez y costo. Visibilizar la complejidad en la transición del sistema de habilitaciones anterior (por expediente/ventanilla/uno) a un sistema actual (de “tronco común”)

En cuanto al proceso de habilitación de la empresa, los formularios implicados (sistema operativo IM) no permiten la opción de guardar borrador, sino que una vez que se inicia, se debe enviar completo. Es por tal motivo que la herramienta generada permite visualizar la documentación requerida previo a iniciar el llenado de los formularios.

Se espera a través de la herramienta dar respuesta a las siguientes preguntas de investigación; ¿cuáles son los elementos (componentes/variables) que caracterizan a esta incubadora? ¿Cuáles son los recursos necesarios para sostener estos elementos? ¿Cómo fortalecer al equipo que gestiona y a los sujetos que ingresan a la CC? ¿Cómo y en qué aporta el acompañamiento técnico y humano, constante y directo a los sujetos emprendedores? ¿Qué le significa al instrumento CC? ¿Cómo es el proceso o experiencia del sujeto emprendedor en la CC? ¿Cómo se transita de la informalidad a la formalidad en el rubro alimentario en la CC? ¿Es posible para los emprendimientos cumplir con la normativa aún dentro de la CC?



# Habilitación Bromatológica de Empresas alimentarias

Diagrama de Flujo  
Proceso/Experiencia  
Emprendedor/a - Equipo técnico

**Validez:** sin vencimiento, no trasladable a elaboración en otro espacio.  
**Costo:** aprox 90mil pesos. (sujeto al lugar de elaboración)

**Fechas desde ingreso a CC hasta obtención de habilitación:**

- Emp1\_ Ing.: Oct. 2020 > Hab.: Dic. 2020 (contrata técnica externa)
- Emp2\_ Ing.: Nov. 2020 > Hab.: Mar.2021
- Emp3\_ Ing.: Nov. 2020 > Hab.: Set. 2021
- Emp4\_ Ing.: Ago. 2021 > Hab.: Mar.2022 ("Egresas" en Agosto 2022)
- Emp5\_ Ing.: Ago. 2021 > Hab.: Dic. 2021
- Emp6\_ Ing.: Set. 2021 > Hab.: Dic. 2021 ("Desvinculación" Mayo 2022)

Promedio tiempo aprox. desde que ingresan a la CC hasta la obtención de la habilitación es de 5 meses.

**Emprendedores sin habilitación:**

- Emp7\_ Ing.: Nov. 2020
- Emp8\_ Ing.: Nov. 2021

Ambos emprendimientos interrumpieron su proceso en la CC por distintos motivos y su trámite de habilitación quedó pendiente.

\* Genera el concepto de pago de Tasa Bromatológica



Actuación



Trámite  
**Solicitud Inicio de habilitación de Local Comercial e Industrial.**



Trámite  
**Solicitud habilitación Bromatológica de Empresas alimentarias**

Requisitos previos a inicio de trámites

- Empresa formalizada en DGI\_BPS
- Identificación Digital AGESIC (Gub.uy)

- Comenzar el trámite:  
**Solicitud Inicio de habilitación de Locales comerciales e industriales.**

- **Inicia Formulario en Línea**  
<https://montevideo.gub.uy/tramites-y-tributos/solicitud/inicio-de-habilitacion-de-locales-comerciales-e-industriales>

- INFORMACIÓN necesaria**
- .De la Empresa
  - Razón social / n°RUT
  - Mail / Teléfono contacto
  - .Del Local (CC\_PTI)
  - n° padrón y otros

- DOCUMENTACIÓN necesaria**
- Habilitación de Bomberos
  - Habilitación - Locales comerciales e industriales SIME
  - Habilitación bromatológica por rubro Hornos | Panificación > Fuegos | Roticería

- **Finaliza el formulario**  
Recibe automáticamente la confirmación de ingreso de solicitud y número de solicitud  
\*IM solicitará, en caso de ser necesario, correcciones a realizar

- **Recibe mail confirmación de ingreso de solicitud**  
. Numero identificador  
. Pdf (info completada en formulario)  
. Información de habilitaciones y/o trámites posteriores a realizar

-- **Comunica a E. Técnico**

- **Recibe confirmación** (del emprendedor, verbal y/o reenvío de mail)

-Envía mail al emprendedor confirmando el ingreso de solicitud y PDF adjunto con la información cargada en el formulario.

-La información es: Recepcionada>verificada>ingresada al sist. informático de IM> Aprobada

Requisitos previos a inicio de trámites

- **Enviar correo electrónico a:** [notificaciones.despacho.sra@imm.gub.uy](mailto:notificaciones.despacho.sra@imm.gub.uy) con: Razón social y número de RUT

- **Recibe mail** con número de inicio de trámite de habilitación

-- **Comunica a E. Técnico**

- Comenzar el trámite:  
**Solicitud habilitación Bromatológica de empresas alimentarias**

. "Declaración de metraje destinado a la actividad industrial y/o comercial para la habilitación de empresas alimentarias"

. "Documentación obligatoria para presentar habilitación de empresas alimentarias"

- **Finaliza el formulario**

- **Encuentro presencial**

- **Obtiene Habilitación Bromatológica\***

-Envía mail al emprendedor informando que puede realizar el trámite mediante el formulario web, le asigna un número de inicio de trámite de habilitación

-La información es: Recepcionada>verificada>ingresada al sist. informático de IM>aprobada

-Entrega número de Habilitación

-Entrevista e inspección con la empresa y el responsable técnico de la empresa

-Recepciona y procesa el formulario Web

# Habilitación Bromatológica de Empresas alimentarias

## DOCUMENTACIÓN PARA HABILITACIÓN DE LOCALES COMERCIALES E INDUSTRIALES

### Habilitación - Locales comerciales e industriales SIME

<https://montevideo.gub.uy/tramites-y-tributos/habilitacion/locales-comerciales>

#### Descripción

Trámite para la habilitación de locales comerciales e industriales y sus características particulares, como por ejemplo, maquinaria, ventilación, aire acondicionado, estaciones de servicio, GLP, etc. Este trámite es exclusivo para aquellas solicitudes que ingresaron de forma previa por el trámite de "Inicio de habilitación de locales comerciales e industriales".

#### Requisitos

Declaración jurada

PLANOS

MEMORIA DESCRIPTIVA

#### ¿Cómo se hace?

Esta habilitación se realiza a partir del trámite "Inicio de habilitación de locales comerciales e industriales".

La comunicación será en su totalidad a través de correo electrónico, con la información de cada paso, incluyendo los pagos correspondientes y la habilitación final en caso de que se de.

#### del EMPRENDEDOR

- N° de Teléfono
- Correo electrónico
- Fecha ocupación de la CC
- Turnos de trabajo en la CC

#### del EMPRENDIMIENTO

- Rut
- Razón social
- Domicilio real de la empresa
- Calle y n° de puerta
- Mts.2 uso espacio (generado para "Manual de Buenas Prácticas")
- Certificado Unico DGI-BPS

#### de la CC\_PTIC

- Padrón
- Calle
- n° de puerta
- N° de Tasa general o Contribución inmobiliaria
- Trámite ante Dirección Nacional de Bomberos

## DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA PARA HABILITACIÓN DE EMPRESAS ALIMENTARIAS

Código:  
4310-S-SA-LI-H01

Emprendedor AA	Emprendedor AB	Emprendedor AC
----------------	----------------	----------------

3. Declaración del metraje destinado a la actividad industrial y/o comercial para habilitación (4310-S-SA-FO-H01)			
4. Formulario de solicitud de usuario para registro de productos			
6. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)			
7. Carta declaración del técnico responsable de la empresa			
8. Plan de control de plagas presentado ante Salubridad			
10. Manual de Buenas Prácticas, incluirá como mínimo :			
a. Descripción de operaciones y procesos, con diagrama de flujo del producto			
b. Croquis mensurado o planos del local, con m2 por áreas, y flujo de operaciones			
c. Procedimiento de trazabilidad			
d. Procedimiento de recall			
14. Domicilio electrónico constituido gestionado por AGESIC (Agencia de Gobierno Electrónico y Sociedad de la Información y Conocimiento).			

Insumos: documentación actualizada según cada emprendimiento

Solicitud - Inicio de habilitación de locales comerciales e industriales	Tipo	Información relevante y Excepciones	página Web inicio de trámites
Requisitos			
usuario del estado, con nivel de verificación presencial			
<b>DOCUMENTACIÓN REQUERIDA</b>			
Para empresas Unipersonales y Pluripersonales:			
Certificado notarial, que no podrá exceder de 30 días a la fecha de ingreso del trámite		Para el caso Microemprendimientos, No será necesario adjuntar certificado notarial tal como establece la Resolución 0149/22.	
Consulta actualizada del trámite ante Dirección Nacional de Bomberos.			<a href="https://bomberos.minterior.gub.uy/index.php/2013-04-10-14-03-36/registro-de-tecnicos">https://bomberos.minterior.gub.uy/index.php/2013-04-10-14-03-36/registro-de-tecnicos</a>
Certificado de Vigencia Anual vigente expedido por DGI		En caso de no estar al día con el pago en ambas entidades, deberá adjuntar convenio firmado con BPS o DGI, recibo de pago. Esta situación debe estar acreditada en el certificado notarial que se menciona en el primer punto.	<a href="https://servicios.dgi.gub.uy/serviciosenlinea/dgi-servicios-en-linea-solicitud-de-certificado-de-vigencia-actual">https://servicios.dgi.gub.uy/serviciosenlinea/dgi-servicios-en-linea-solicitud-de-certificado-de-vigencia-actual</a>
¿A quiénes no se expide Certificado Único (CVA)? c) Contribuyentes del Monotributo y Monotributo social MIDES.			<a href="https://www.dgi.gub.uy/webdgi/page/2/certificado-unico-preguntas-frecuentes-ampliacion-O.as.0.PAG-CONC-1017.8.D.a-quiénes-no-se-expide-certificado-unico.13.PAG">https://www.dgi.gub.uy/webdgi/page/2/certificado-unico-preguntas-frecuentes-ampliacion-O.as.0.PAG-CONC-1017.8.D.a-quiénes-no-se-expide-certificado-unico.13.PAG</a>
Certificado común vigente expedido por BPS.		Para acceder al servicio en línea donde se gestiona el certificado es necesario contar con Usuario personal BPS o Usuario Gub.uy	<a href="https://www.bps.gub.uy/18470/">https://www.bps.gub.uy/18470/</a>
En función de la ubicación del padrón, destino y/o áreas involucradas la norma exige la realización de trámites referidos a la implantación en el territorio. Se deberá contar con la aprobación de los mismos en forma previa a iniciar la presente gestión.	Solicitud - Implantación de uso no residencial en Régimen Patrimonial		<a href="https://montevideo.gub.uy/tramites-y-tributos/solicitud-implantacion-de-uso-no-residencial-en-regimen-patrimonial">https://montevideo.gub.uy/tramites-y-tributos/solicitud-implantacion-de-uso-no-residencial-en-regimen-patrimonial</a>
	Solicitud - Fase A en Régimen General de Suelo		<a href="https://montevideo.gub.uy/tramites-y-tributos/solicitud/fase-a-en-regimen-general-de-suelo">https://montevideo.gub.uy/tramites-y-tributos/solicitud/fase-a-en-regimen-general-de-suelo</a>
	Solicitud - Análisis de impacto de tránsito		<a href="https://montevideo.gub.uy/tramites-y-tributos/solicitud/analisis-de-impacto-de-transito">https://montevideo.gub.uy/tramites-y-tributos/solicitud/analisis-de-impacto-de-transito</a>
	Estudios de Impacto Territorial		<a href="https://montevideo.gub.uy/institucional/dependencias/estudios-de-impacto-territorial">https://montevideo.gub.uy/institucional/dependencias/estudios-de-impacto-territorial</a>

# Registro y Habilitación de Productos alimentarios

Diagrama de Flujo  
Proceso/Experiencia  
Emprendedor/a - Equipo técnico

**Validez** cinco años  
**Costo** 5UR por producto

Nombre de Trámite:  
**Habilitación-Registro de alimentos**

Responsable de esta información:  
**Regulación Alimentaria\_IM**

**Descripción:**

Acto por el cual el Servicio de Regulación Alimentaria habilita y registra todo alimento destinado al expendio o consumo de la población del departamento de Montevideo, sea de origen nacional o importado, previo a su comercialización, adjudicándole un número único.  
*(Extraído de web IM)*

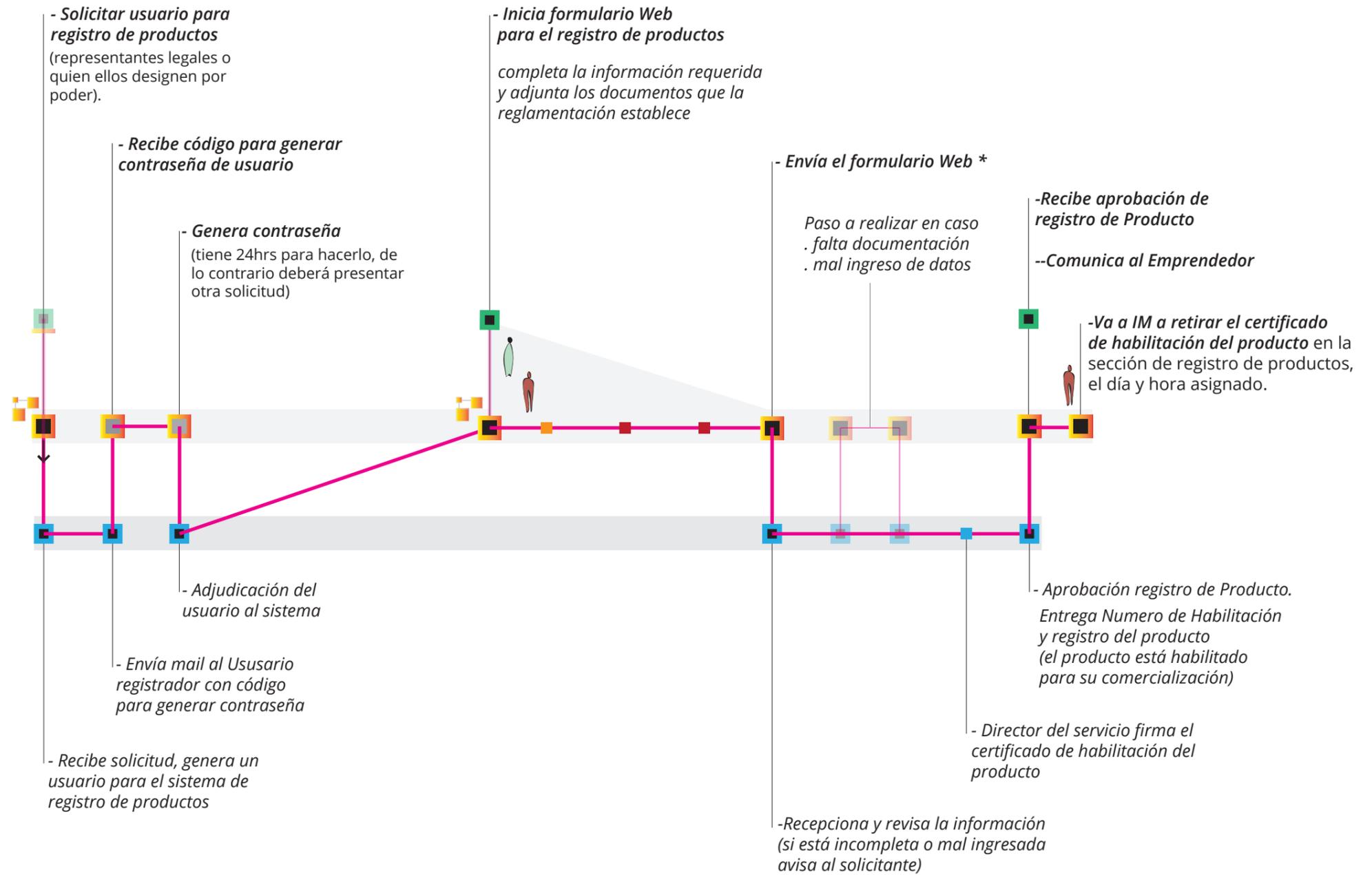
**Emprendedores con registro y habilitación de producto:**

**Emp 1\_** su habilitación se realiza con técnico externo a la CC

Ningún otro emprendedor obtuvo hasta el momento la habilitación y registro de sus productos.  
(la medida responde a decisión política de la CC\_PTIC)



**Actuación**



\* El formulario WEB permite guardarse como borrador

# Registro y Habilitación de Productos alimentarios

## DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA PARA HABILITACIÓN - REGISTRO DE PRODUCTO

- Inicia formulario Web para el registro de productos



Envía el formulario Web -

### I) - Ingresar al portal IM

<https://montevideo.gub.uy/tramites-y-tributos/habilitacion/registro-de-alimentos>  
 ir a: Trámites > todos los trámites > Regulación alimentaria > Registro de alimentos

### II) - Ingresar al Formulario electrónico

#### Inicio de sesión:

- Tipo de usuario > Empresa
- Modalidad de usuario > Personal
- Documento > RUT (del emprendimiento)
- RUT > (n°)

#### Datos Persona

- País > Uruguay
- Tipo de Documento > C.I (del emprendedor)
- Nro. Documento > C.I. Usuario Registrador (sólo n°, sin puntos, guión, ni dígito verificador)
- Contraseña > generada por el usuario registrador

#### Ingresar

### III) - Crear un nuevo Formulario

Trámites y documentos en curso > Registrar nuevo producto

1

#### Datos de la empresa:

- Rut > del emprendimiento (al presionar la "lupa" aparece automáticamente la razón social y dirección del emprendimiento)
- Razón social >
- Dirección >
- En calidad de > Elaborador

2

#### Datos del producto a registrar:

- Producto > Denominación del producto según Decreto 315/994 [ej: Alfajores]
- N° de producto > (sólo número sin caracteres alfanuméricos)
  - Nombre Fantasía >
- Marca (Marca Registrada) >
  - Nueva Marca >
  - Vida útil >
- Condiciones de almacenamiento >
  - Modificado > si/no

#### Clasificación: (según Reglamento Bromatológico nacional, Dec.315/994)

- Capítulo > [ej: Farináceos]
- Sección > [ej: panificado]
- Sub-Sección > [ej: galletería]
- Producto > [ej: Alfajores]
- Descripción >

#### Información nutricional complementaria del producto (INC)

#### Atributos:

- Valor Energético >
- Azúcares >
- Grasas Totales >
- Grasas Saturadas >
- Grasas Trans >
- Ácidos Grasos OMEGA 3 >
- Ácidos Grasos OMEGA 6 >
- Ácidos Grasos OMEGA 9 >
- Colesterol >
- Sodio >
- Proteínas >
- Fibra Alimentaria >
- Vitaminas y Minerales >
- Sal >

#### Declaración de otros Atributos:

- TACC >
- OGM >
- Orgánico >
- Irradiado >

#### Alertas

- Advertencia en rótulado frontal
- - Alertas > si/no

3

#### Presentación:

- Procedimiento de conservación >
- Tamaño presentación >
- Envase primario >
  - Material del envase primario >
  - Envase secundario >
    - Material del envase secundario >
    - Nuevo tipo de envase >

#### Variantes:

- Variante >
- Peso/Unidades >
- Unidad >
  - Peso Escurrido >
  - Código de Barras >
  - \* código de barra: se adjunta declaración de no uso

#### Elaborador en origen:

#### Ingredientes:

\*(uno por renglón)

#### Observaciones:

#### Sección de Anexos

- Declaración conocimiento del reglamento
- Otros
  - Etiquetado, tabla nutricional y textos obligatorios
  - \*requisitos para etiquetado en Manual

■ Campo Obligatorio ■ Campo Opcional ■ Campo si corresponde ■ Menú desplegable

# 5

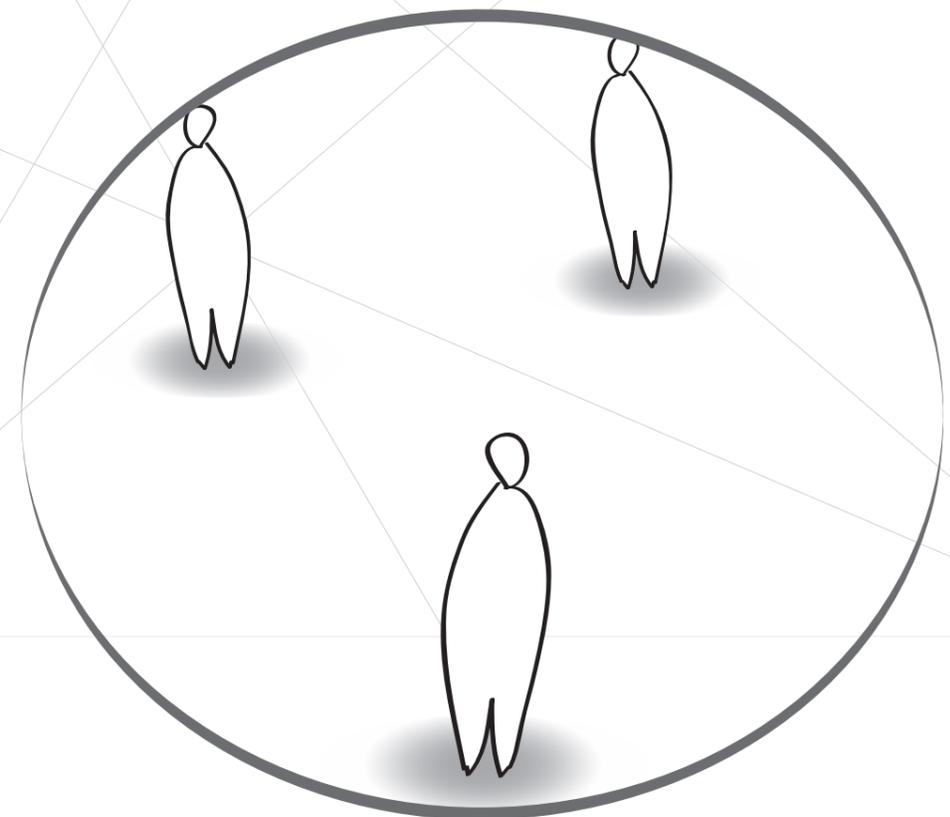
## Capacidad de la CC\_PTlc. Matriz de factores

Se busca visibilizar la complejidad implicada en torno a la toma de decisiones sobre la capacidad de la CC, brindando información de la multiplicidad de factores que pueden influir en la posibilidad de aumentar la cantidad de emprendimientos que ingresan, se busca propiciar la reflexión en torno a que la decisión no depende únicamente de los factores cuantificables como metros cuadrados de la CC y equipamiento con el que dispone.

Contiene una matriz que analiza la infraestructura en base al espacio, equipamiento y uso horario del PTlc, la cantidad de hs asignada para acompañamiento directo y constante a los sujetos emprendedores y por último del emprendimiento se analiza la disponibilidad y disposición horaria, la cantidad de integrantes y el alimento. Incluye un análisis de los factores que están condicionados por la normativa, por el PTlc y por los sujetos.

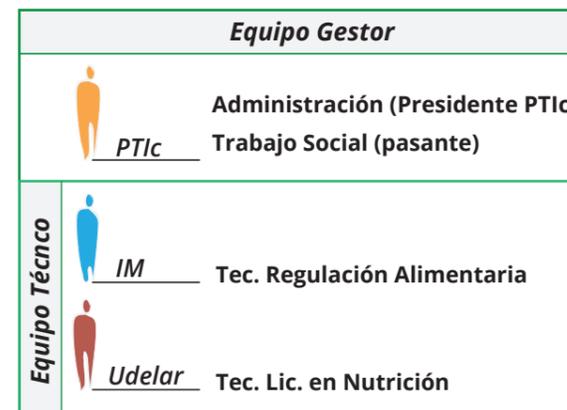
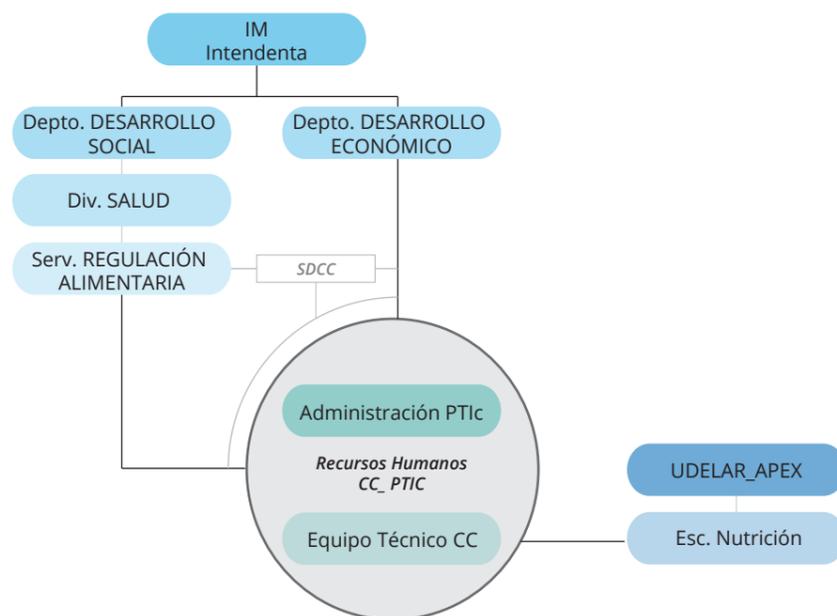
Se ilustra un gráfico para facilitar la comunicación sobre la inestabilidad de los recursos humanos que integran el equipo desde su inauguración hasta la actualidad. Situación que ocurre debido a la falta de asignación de presupuesto poniendo en crisis las posibilidades de aprovechar la capacidad máxima de la CC en el PTlc.

Su construcción reflexiona en torno a las siguientes preguntas; ¿cuáles son los elementos (componentes/variables) que caracterizan a esta incubadora? ¿Cuáles son los recursos necesarios para sostener estos elementos? ¿Cómo fortalecer al equipo que gestiona y a los sujetos que ingresan a la CC? ¿Cómo se puede continuar mejorando el instrumento en el marco de un SDCC?

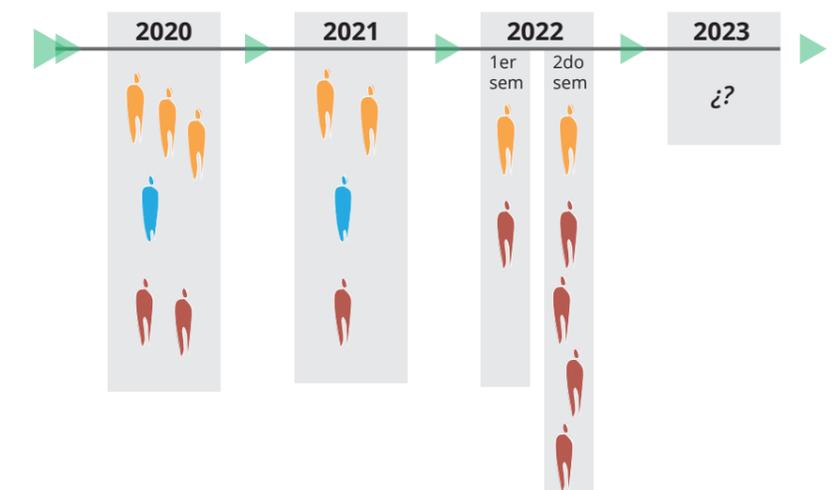


# Capacidad de la CC\_PTIC

MATRIZ CAPACIDAD CC		
Infraestructura:	Equipo Técnico:	Emprendimiento:
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Espacio:</b> - Estaciones de trabajo (Mts2/mesas de trabajo)</li> <li>■ <b>Equipamiento:</b> - Fuegos - Refrigeración - Electrodomésticos</li> <li>■ <b>Tiempo:</b> - Horarios limpieza diaria y semanal - Horario PTIC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Horas asignadas para acompañamiento directo y constante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Disponibilidad y disposición horaria</b> (hoy se asignan la misma cantidad de horas y días para cada emprendimiento 2 días, 4hr)</li> <li>■ <b>Cantidad de integrantes</b> (trabajando al mismo tiempo en la CC)</li> <li>■ <b>Alimentos</b> .Tipo de Alimento .Procesos productivos .Volúmen de producción</li> </ul>
<p>■ Condicionado por lo Normativo   ■ Condicionado por el PTIC   ■ Condicionado por el sujeto emprendedor</p>		



Se reconoce la necesidad de analizar y reflexionar sobre la rotatividad del equipo técnico, provisto por convenios que se caracterizan por ser de corta duración. Considerando la relevancia del aporte que hacen como apoyo técnico-humano para los emprendedores



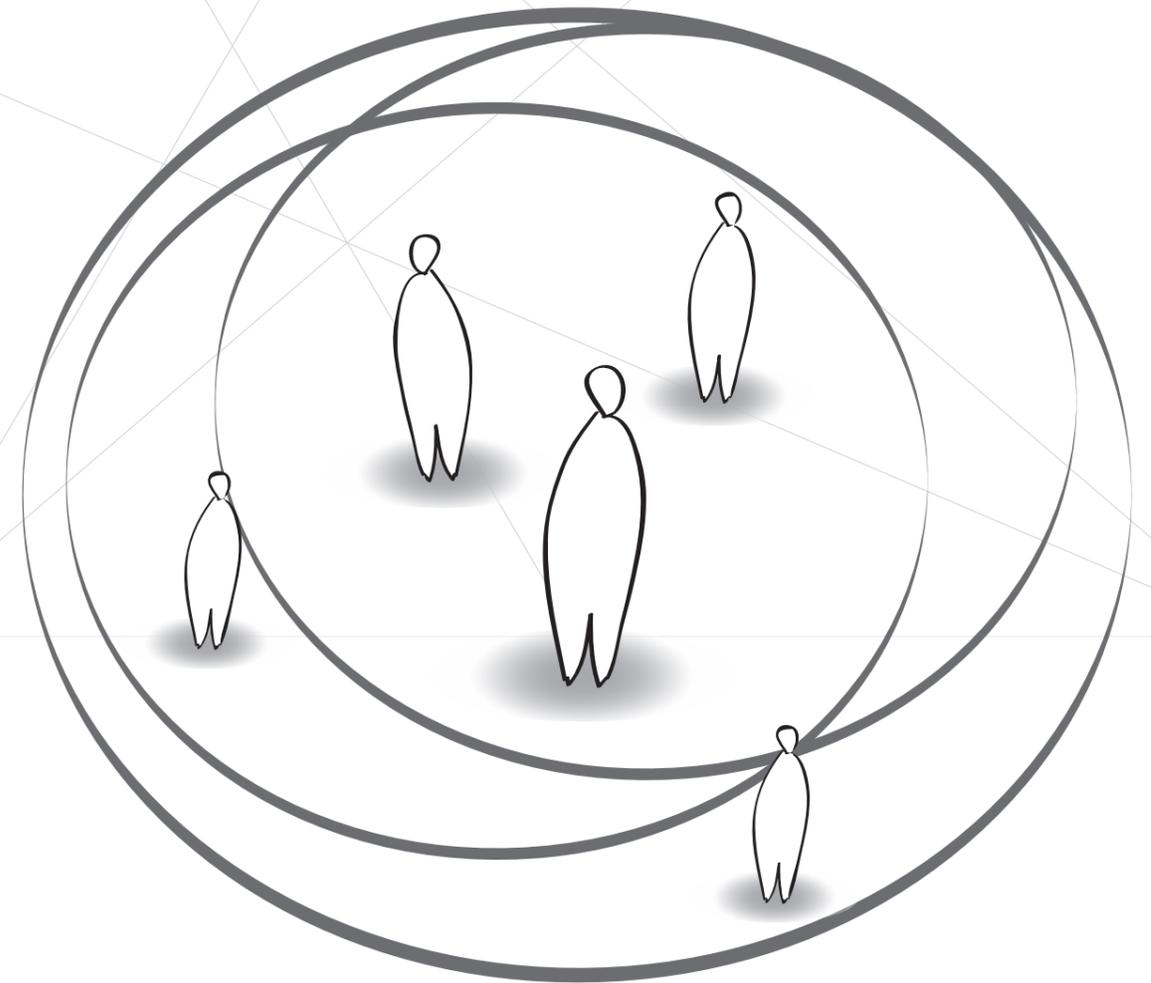
# 6

## Principios, Valores y Características de la CC\_PTIC inserta en un SDCC

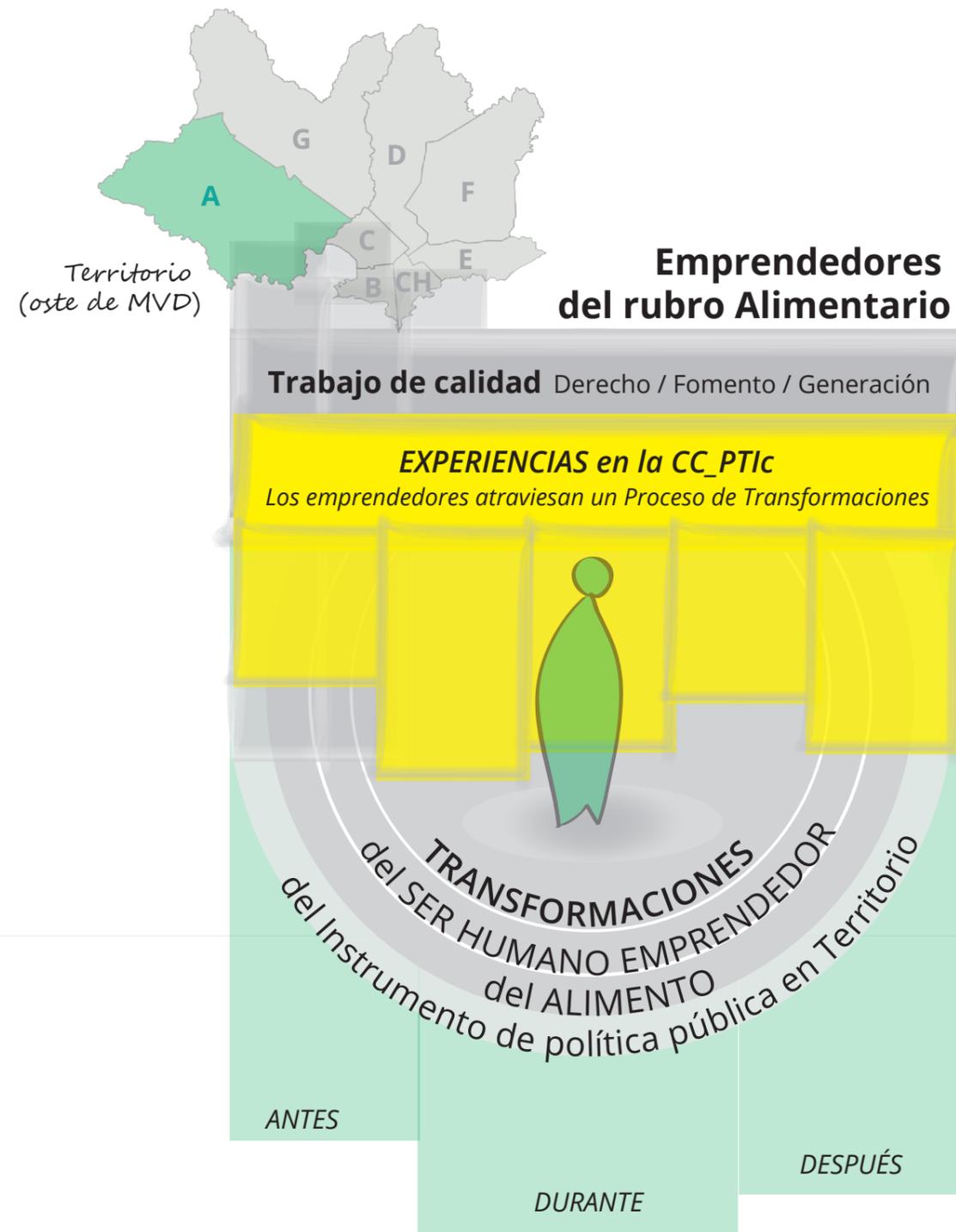
Se pretende comunicar el intercambio y reflexión colectiva respecto a poner en el centro del instrumento a los emprendedores del rubro alimentario, abordando la CC inserta en un Sistema Departamental de Cocinas Comunitarias reconociendo convergencias y divergencias.

Se aborda la construcción del concepto trabajo de calidad y cuáles son y/o deben ser los indicadores de eso; la estrategia desde la política pública para abordar los objetivos propuestos; el modelo de gestión y sus características; las particularidades de la CC del PTIC; los valores que se buscan transmitir con el instrumento, cómo a través de ellos se pueden abordar desafíos y necesidades no resueltos identificando niveles de interacción en los que se pueden propiciar estos valores; y el proceso de transformación saliente para el sujeto emprendedor.

Se abordan las siguientes preguntas de investigación; ¿cuáles son los elementos (componentes/variables) que caracterizan a esta incubadora? ¿Cuáles son los recursos necesarios para sostener estos elementos? ¿Cuáles son los principios y valores que se desprenden de la CC? ¿Cómo fortalecer al equipo que gestiona y a los sujetos que ingresan a la CC? ¿Cómo es el proceso o experiencia del sujeto emprendedor en la CC? ¿Cómo se puede continuar mejorando el instrumento en el marco de un sistema departamental de CC?

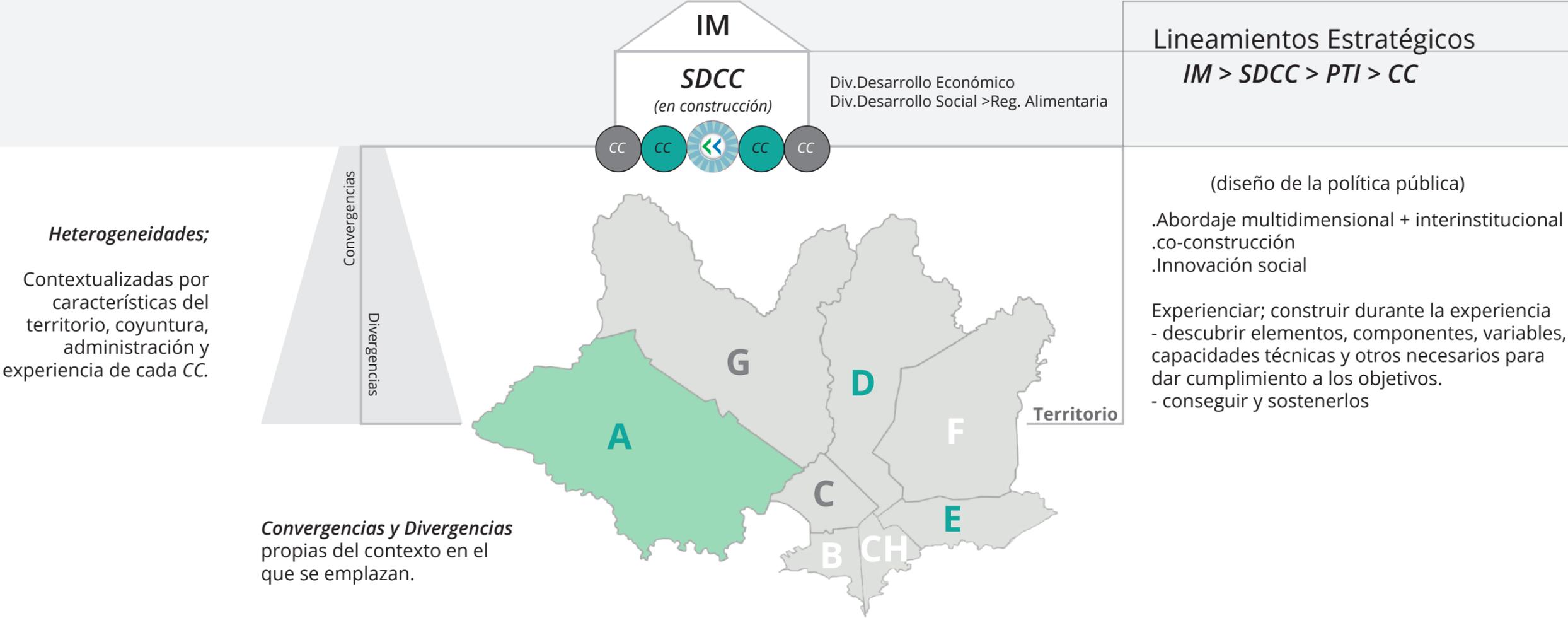


## Principios, Valores y Características de la CC\_PTlc inserta en un SDCC



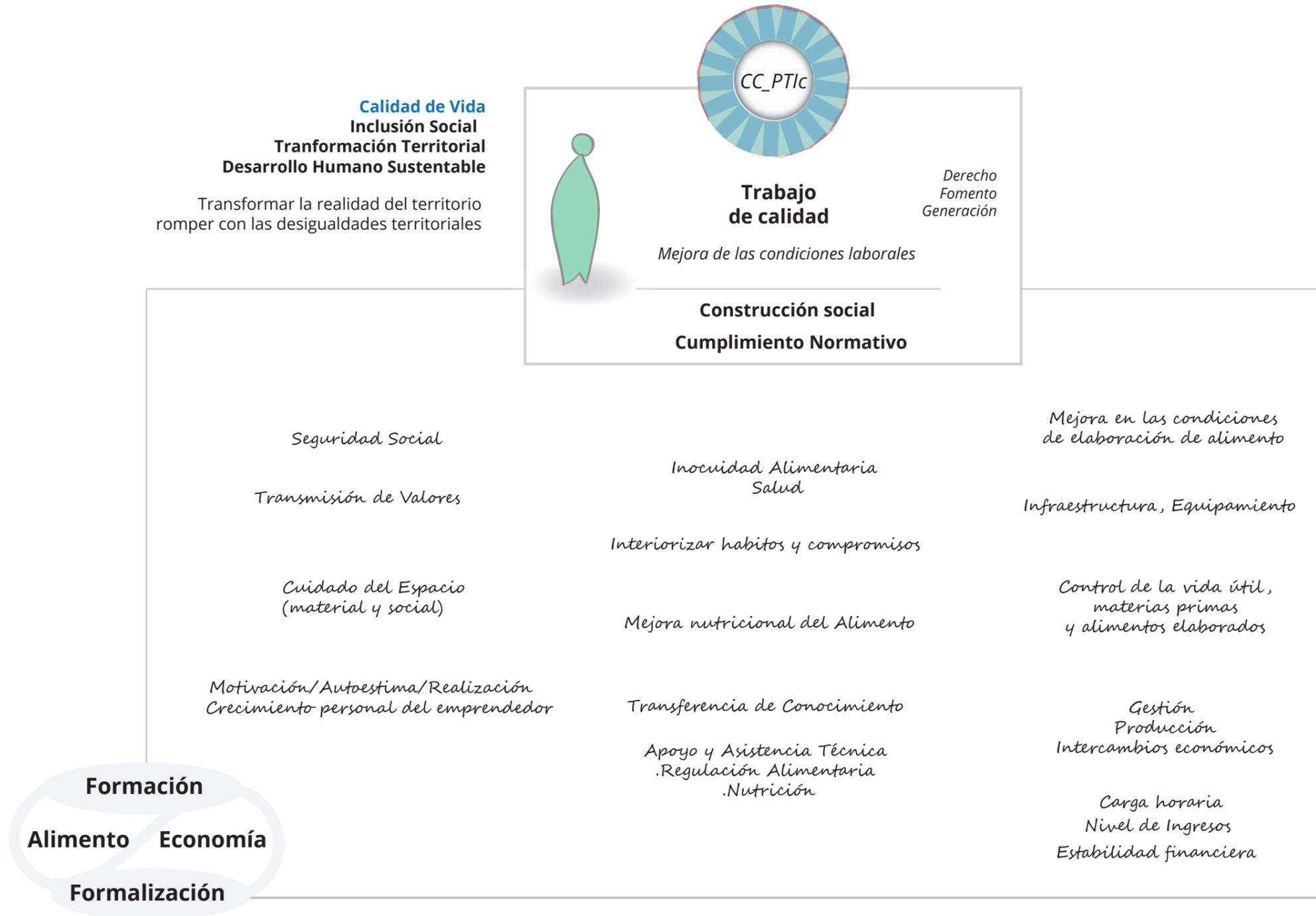
*Oportunidades que propicia la CC para un sector vulnerable de la sociedad que el sistema (capitalista) excluye socialmente de la economía formal*

# Principios, Valores y Características de la CC\_PTIC inserta en un SDCC



Fecha inauguración	Sede
set.2020	PTIC_Cerro
may.2022	CEDEL_Casavalle
2010	CEDEL_Carrasco N.
próximamente	CEDEL_Peñarol
próximamente	CEDEL_municipio c

# Principios, Valores y Características de la CC\_PTlc inserta en un SDCC



¿Qué componentes / variables / indicadores del trabajo de calidad son indispensables para que el Emprendedor consolide su proyecto afuera?

## ***Principios, Valores y Características de la CC\_PTIC inserta en un SDCC***

### ***Estrategia de la CC\_PTIC***

Incorporar una Mirada Integral  
Conocer distintas realidades

Entender/reconocer la realidad del territorio

Heterogeneidad de emprendedores y emprendimientos  
Contemplar la Diversidad de Emprendimientos y sus particularidades

Flexible para acompañar la experiencia de los sujetos emprendedores  
Que le permita adaptarse a la realidad dinámica

### ***Particularidades de la CC\_PTIC***

Soporte de la Udelar  
(vínculo con Actores universitarios)

Comunicación directa y sin barreras

Acompañamiento técnico directo y constante  
(en algunas áreas de conocimiento)  
Nutrición y Regulación alimentaria

Presencia de Regulación Alimentaria desde el inicio

Anclada en un Parque Tecnológico Industrial

***Vínculos  
Alianzas***

*organismos públicos y privados,  
organizaciones sociales e  
instituciones académicas*

### ***Modelo de Gestión de la CC\_PTIC***

#### ***Gestión operativa***

Área Técnica:  
Equipo permanente y Grupo ocasional

Organo Intermedio:  
Tecnico administrativo y operativo > territorio/ nivel macro

#### ***Características:***

- Sencilla (orientar esfuerzos a diseñar la estructura mínima)
- Vinculada al organigrama del PTI (aprovechar las áreas/unidades existentes)
- Horizontal (no jerarquizada)
- Participativa
- Retroalimentación con emprendedores

#### ***Características de las relaciones entre Equipo CC y Emprendedor***

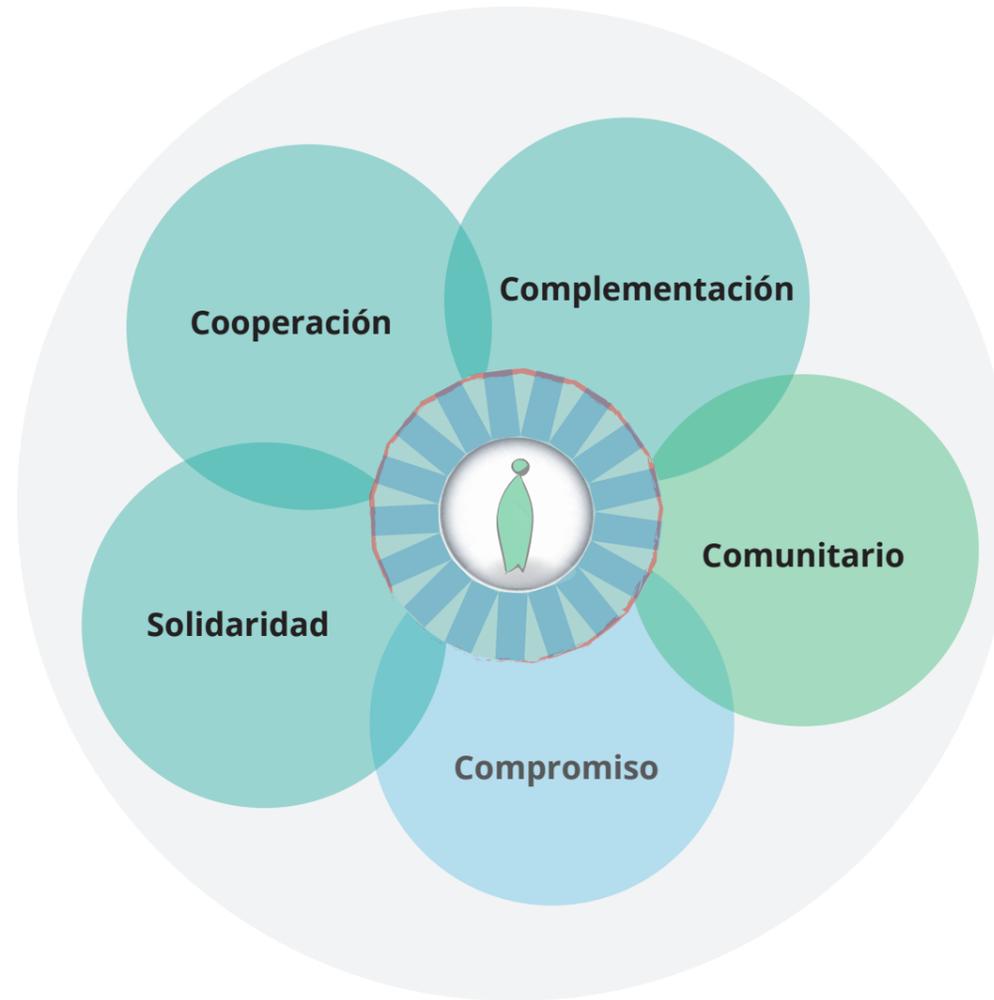
- Cercana y retroalimentación

flexible, enmarcada en un proceso cíclico,  
volátil/transitorio

#### ***Batería de instrumentos :***

- . Dispositivo de acompañamiento socio-técnico
- . Batería de estímulos económicos

# Principios, Valores y Características de la CC\_PTIC inserta en un SDCC



## Niveles Interacción (biunivoca)

- 1 Emprendedor - Emprendedor
- 2 Emprendedor - Equipo Técnico
- 3 Emprendedor - Academia
- 4 Emprendedor - Territorio
- 5 CC - Academia
- 6 CC - PTIC (instrumentos del Parque)
- 7 CC - SDCC
- 8 CC - Territorio

### Ejemplos de acciones a través de las interacciones de los Niveles:

- Accesos a financiamiento \_ 7
- Formación emprendedora \_ 5
- Mercado de cercanía \_ 4
- Compra de insumos colectivos \_ 1

**Cada sujeto emprendedor:**  
¿Qué tiene para ofrecer y qué necesita?

*Ejemplo de intercambio económico-social entre los sujetos emprendedores:*

#### Banco del Tiempo

*"Herramienta con la cual un grupo de personas puede crear una alternativa económica-social. En un banco de tiempo se intercambian habilidades entre los miembros sin utilizar dinero, únicamente se contabilizan las horas de trabajo prestado y recibido"*

Extraído de: [bdtonline.org](http://bdtonline.org)

## NECESIDADES / problemas / desafíos no resueltos

NECESIDADES resueltas exclusivamente aplicando estos valores:  
 .Lineas de trabajo que expresen estos valores  
 .Demandas comunes y particulares que pueden resolverse a través de estos valores.

*¿Cómo involucrar y hacer partícipes a los sujetos emprendedores en la gestión de la CC?*

## Principios, Valores y Características de la CC\_PTIC inserta en un SDCC

### PROCESO DE TRANSFORMACIÓN SALIENTE >>

*Acompañar en el tránsito y construcción del sujeto emprendedor y su emprendimiento*

#### REQUISITOS:

**Batería de Instrumentos (Interinstitucional; IM+PTIC; Udelar)**

- . Capacitación y asistencia técnica (Dispositivo de acompañamiento socio-técnico)
- . Batería de Estímulos Económicos (IM + MEF + otros)

TIEMPO (estipulado para su permanencia en la CC) >>  
EXPERIENCIA DE TRANSFORMACIÓN DEL SER HUMANO >>  
características (de la transformación) >>  
ESTADO MEJOR QUE CON EL QUE INICIÓ >>  
Visibilizar Autonomía (en su proceso Y decisiones)

>> Salida: Consolidación de la transformación  
Necesidades / Expectativa / Trayectoria

*¿Qué es lo que se espera se consolide?  
¿El ser humano, el emprendimiento, su proyecto de vida, expectativa?*

AUTONOMÍA e interiorización de valores  
.Fortalecimiento y maduración del emprendimiento

*¿ cómo se consigue en el proceso de transformación?*

La CC acompaña, entrega herramientas, oportunidades para visibilizar la autonomía en los procesos, Compartiendo distintas formas de conocimiento (información/formación) que colabore con el proceso de tomar decisiones.

Formación y consolidación de redes y Alianzas

**Sostenibilidad**  
del Emprendimiento e instrumento CC en territorio

**Sostener / Consolidar el afuera**