

**Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos  
PROCAL II**

**SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA y PESCA  
PROGRAMA DE SERVICIOS AGRÍCOLAS PROVINCIALES (PROSAP)  
PROGRAMA DE GESTION DE LA CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE LOS  
ALIMENTOS**

**DIAGNOSTICO E IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN  
ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE FRUTAS FINAS DE LA COMARCA ANDINA  
PATAGÓNICA DEL PARALELO 42°**

**Julio de 2010**

## Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

### ÍNDICE

a.	Denominación del Proyecto .....	3
b.	Personal que interviene en la formulación .....	3
c.	Localización y área geográfica de influencia.....	3
d.	Justificación.....	4
e.	Objetivos y Acciones .....	5
f.	Descripción del proyecto y sus componentes.....	5
g.	Impactos esperados:.....	8
h.	Beneficiarios .....	9
i.	Cronograma de actividades .....	10
j.	Costos estimados.....	¡Error! Marcador no definido.
k.	Organismo Ejecutor y Coordinador: .....	11
l.	Riesgos:.....	11
TÉRMINOS DE REFERENCIA .....		¡Error! Marcador no definido.
ACUERDO DIAGNÓSTICO.....		¡Error! Marcador no definido.
ACUERDO DE IMPLEMENTACIÓN .....		¡Error! Marcador no definido.

## Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

### SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA y PESCA PROGRAMA DE SERVICIOS AGRÍCOLAS PROVINCIALES (PROSAP) PROGRAMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE LOS ALIMENTOS

#### DIAGNOSTICO E IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE FRUTAS FINAS DE LA COMARCA ANDINA PATAGÓNICA DEL PARALELO 42°

##### a. Denominación del Proyecto

Diagnóstico e Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en establecimientos procesadores de frutas finas de la Comarca Andina Patagónica del Paralelo 42°.

##### b. Personal que interviene en la formulación

- Técnicos del Programa de Calidad y Diferenciación de los Alimentos Argentinos (PROCAL II)
- Técnicos de la Dirección de la SAGyP

##### c. Localización y área geográfica de influencia

Las industrias beneficiarias se localizan a lo largo de la Comarca Andina Patagónica, la cual se ubica en un amplio valle entre las provincias de Río Negro y Chubut.



## **Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II**

Este valle, al cual se le podrían sumar las zonas de Bariloche y Esquel por contar con características similares, presenta un entorno y un clima muy particular que lo hacen especialmente apto para el cultivo de frutas finas y de lúpulo. Asimismo, es rico en recursos silvestres o asilvestrados como la rosa mosqueta, hongos de bosques nativos y/o implantados, calafate, michay, zarzamora, maqui, hierbas medicinales y aromáticas, etc.

El clima es templado – frío, con temperaturas medias del mes más cálido de 16°C y del más frío de 3°C. Las precipitaciones anuales, preferentemente concentradas en la estación invernal, son del orden de los 1000 mm, por lo tanto las primaveras y los veranos son típicamente secos, con días largos y noches frías. Por tratarse de una zona cordillerana, los suelos son muy variables, y presentan alto contenido de materia orgánica con reacción levemente ácida. Asimismo, se cuenta con agua para riego de muy buena calidad. La combinación de los factores ambientales suelo - clima y un adecuado manejo del riego, posibilitan un excelente comportamiento de los mencionados cultivos y tornan a la zona muy adecuada para el manejo orgánico de los mismos.

### **d. Justificación**

Los productores y elaboradores de frutas finas del valle de la Comarca Andina del paralelo 42° se están insertando en los mercados externos, y las exigencias internacionales de calidad aparecen como un requisito indispensable cuyo alcance depende de la asistencia externa que puedan recibir las empresas de la región.

La producción se caracteriza por su alto valor agregado y sus características únicas, derivadas del medio que la rodea.

Los elaboradores de dulces y confituras son quienes más han progresado en este proceso exportador, y hoy encuentran inconvenientes para avanzar debido a la falta de cumplimiento de requisitos de calidad.

Este sector productivo tiene un impacto positivo e importante en la economía regional, porque la producción de frutas finas y su industrialización son actualmente la principal fuente de ingreso de la región.

A continuación se presentan los datos de la temporada 2002/2003.

- Valor bruto estimado de la Producción de Fruta Fina: \$ 1.924.000
- Valor bruto estimado de la Industria de Fruta Fina: \$ 6.657.000

Compárense las cifras anteriores con las de los sectores más tradicionales de la economía local:

## **Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II**

- Valor bruto del Sector Lúpulo: \$ 2.250.000
- Ingreso estimado del Turismo sin contar el generado por pernocte: \$ 1.800.000

La producción y la industria de frutas finas dan empleo en forma permanente a más de 130 personas externas, además del empleo familiar que es la mano de obra principal en la mayoría de las explotaciones.

En términos de empleos permanentes, la actividad representa aproximadamente 430 empleos.

Así, la implementación de BPM en la industrialización de frutas finas permitirá mejorar el acceso a los mercados externos de estos productos con alto valor agregado, impactando positivamente sobre la economía local y generando una experiencia extrapolable a todas las producciones de especialidades de la Patagonia andina.

### **e. Objetivos y Acciones**

#### **e.1. Objetivo General**

Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en un grupo de dieciséis empresas productoras de derivados de alto valor de las frutas finas (dulces, mermeladas, confituras, licores, chutneys, entre otros).

#### **e.2. Objetivos Específicos**

- Implementación de BPM en los establecimientos beneficiarios, de acuerdo a la realidad productiva de cada uno.
- Capacitación de los empresarios y su personal en temas de calidad.
- Redacción de los Manuales de Calidad para cada fábrica.
- Generación, a partir de la experiencia, de material de difusión de las normas de calidad en la Patagonia y otras regiones del país.

### **f. Descripción del proyecto y sus componentes**

El Proyecto consta específicamente de dos componentes. Uno de análisis e implementación de BPM para cada uno de los industriales, y otro de seguimiento y supervisión de las actividades de los Diagnosticadores-Implementadores, hasta la elaboración y entrega del material final: los manuales necesarios para

## Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

las BPM. La organización del proyecto de implementación puede visualizarse en el siguiente esquema:

COMPONENTES	ACTIVIDADES
1. DIAGNÓSTICO E IMPLEMENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Talleres iniciales</li> <li>▪ Presentación de los Diagnosticadores e Implementadores de BPM.</li> <li>▪ Diagnóstico de la situación de las industrias involucradas</li> <li>▪ Capacitación del personal</li> <li>▪ Implementación de los sistemas</li> <li>▪ Elaboración de manuales de BPM.</li> </ul>
2. SEGUIMIENTO Y SUPERVISIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Seguimiento por profesionales del PROCAL II.</li> </ul>

### Componentes

#### 1. *Diagnóstico*

##### 1.1 *Taller inicial*

El taller inicial permitirá identificar indicadores de cumplimiento, los que serán ejes de las acciones de implementación. Se realizará un taller para los beneficiarios, cuyo temario es el siguiente:

Temática:	Refuerzo de conceptos básicos sobre Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria.
Participantes:	Todos los beneficiarios y personal involucrado.
Duración:	Un día
Responsables:	Técnicos del PROCAL, dos Consultores Externos y Referentes Provinciales.
Lugar:	El Hoyo, Provincia del Chubut
Fecha:	6 de julio de 2010

##### 1.2. *Análisis de la Situación y Diagnóstico*

Se seleccionarán dos Consultores Externos (un Senior y un Junior) para la implementación de las BPM. Los Diagnosticadores-Implementadores seleccionados asistirán junto a los técnicos del PROCAL al Taller inicial y posteriormente comenzarán las actividades propias del diagnóstico e implementación.

## **Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II**

Temática: Diagnóstico individual de los establecimientos para evaluar las respectivas situaciones de cada uno, alternativas de costo para las inversiones en infraestructura e implementación de las BPM.

Temas que deben analizarse (estimativo):

- ❑ Estructura edilicia: condiciones externas e internas.
- ❑ Sistemas e instalaciones de agua.
- ❑ Personal: estado de salud y capacitación.
- ❑ Producción: fórmulas patrón; recetas básicas.
- ❑ Organización.
- ❑ Insumos: recepción y almacenamiento.
- ❑ Áreas de pesada y medida.
- ❑ Áreas Productivas.

Participantes: Propietarios y personal responsable de los establecimientos industriales, en conjunto con los expertos externos.  
Duración: 1 mes.  
Lugar: Comarca Andina del Paralelo 42°.  
Responsables: Consultores Externos.

### **3. Implementación**

Temática: Formulación del cronograma y metodología de trabajo entre los beneficiarios y los expertos, acorde a los resultados obtenidos del Diagnóstico.  
Participantes: Propietarios y/o personal responsable de los establecimientos industriales, en conjunto con los expertos externos.  
Duración: 5 meses.  
Responsables: Consultores Externos.  
Lugar: Comarca Andina del Paralelo 42°.

### **4. Capacitación del Personal**

Durante la implementación se realizarán cuatro cursos de capacitación. Se entregarán certificados de asistencia. Las líneas generales de capacitación se orientarán a los temas que surjan del diagnóstico, además de los temas básicos que se desarrollarán en profundidad: BPM, POES, Manejo Integrado de Plagas y Documentación y Registros. La duración de los cursos también deberá ser determinada según las particularidades que

## Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

surjan del análisis. Se propone una duración máxima de una jornada por tema.

### ***Elaboración de Manuales de BPM***

Temática: Elaboración de los Manuales de Calidad y procedimientos para cumplir con las BPM en cada establecimiento  
Participantes: Propietarios y/o personal responsable de los establecimientos industriales, en conjunto con los  diagnosticadores – Implementadores.  
Duración: En el transcurso de la Implementación.  
Responsables: Consultores Externos.  
Lugar: Comarca Andina del Paralelo 42°.

### ***5. Taller Final***

Temática: Conclusiones Finales de la Implementación.  
Participantes: Todos los participantes.  
Duración: Un día  
Responsables: Técnicos del PROCAL y los Consultores Externos.  
Lugar: Comarca Andina del Paralelo 42°.  
Fecha:

### ***5. Seguimiento y Supervisión***

La actividad del presente componente se prevé a través de la solicitud de informes de avance a los Diagnosticadores-Implementadores y de la realización de dos viajes del personal del PROCAL a la zona, para supervisar el normal desenvolvimiento de la implementación. El componente se desarrollará con la dinámica expuesta en el cronograma de actividades.

### ***6. Difusión***

Tiene como objetivo, difundir los resultados de la Implementación de las Normas de Calidad, hacia el resto del sector Frutícola en la Patagonia y otras regiones del país. Poniendo en su conocimiento los procedimientos llevados a cabo, las limitaciones, beneficios y potencialidades del sistema.

### **g. Impactos esperados:**

Esta alternativa de trabajo plantea una mejora sustancial en la producción de alimentos, de suma importancia en la economía regional, que ofrece posibilidades de lograr productos de calidad según las exigencias de los



## **Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II**

mercados externos, de nuestro país y del MERCOSUR. Este proyecto, además, procura incrementar la demanda de mano de obra.

Esto permitirá corregir y adoptar medidas que mejoren las calidades de los productos elaborados en la región, asegurando su colocación en mercados de envergadura, exigentes, insatisfechos y de alto poder adquisitivo.

La posibilidad de colocar la producción en el mercado exterior, generará ingreso de divisas, tanto al país como a la región, desatando un efecto multiplicador, posibilitando un aumento de la producción mediante mayores inversiones y un aumento en la demanda de mano de obra.

Los indicadores básicos del impacto son:

- Implementar BPM a las empresas procesadoras de frutas finas.
- Capacitar al personal (40 – 50 personas) involucrado en las temáticas relacionadas al sistema implementado.
- Obtener un ejemplo exitoso de implementación que pueda mostrarse en la región y el resto del país.

### **h. Beneficiarios**

Los beneficiarios que se presentan en este Proyecto son industriales que ya poseen experiencia en el trabajo conjunto.

Se identificó un grupo de dieciséis (16) empresas elaboradoras que serán beneficiarias directas del presente proyecto.

#### **Lista de Beneficiarios**

- Arroyo Claro
- El Ciprés
- Valle del Medio
- Fruta Fina S.R.L
- Epuberry
- El Eucalipto

## Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

- Valle de Epuyen
- Secadero Rosa Mosqueta Patagónica
- Chacra El Monje (Dulcería)
- Cuyen (Dulcería)
- Masseurbe (Dulcería)
- Establecimiento Silva (Dulcería)
- El Puente (Dulcería)
- El Mengoli (Dulcería)
- Abalauquen
- Cooperativa agrícola y provisión paralelo 42° Ltda. (Congelado y empaque de frutas)
- Río Azul
- Radal
- Las Delicias
- Humus de la Montaña

### i. Cronograma de actividades

	Actividad	Taller Inicial y Final	Diagnóstico Individual	Capacitación Específica	Implementación BPM	Seguimiento		Elaboración de Manuales	
						PROCAL	Consultor Jr.		
MES 1	Semana 1			<b>4 fechas durante la implementación (a determinar)</b>					
	Semana 2								
	Semana 3								
	Semana 4								
MES 2	Semana 1								
	Semana 2								
	Semana 3								
	Semana 4								
MES 3	Semana 1								
	Semana 2								
	Semana 3								
	Semana 4								
MES 4	Semana 1								
	Semana 2								
	Semana 3								
	Semana 4								
MES 5	Semana 1								
	Semana 2								
	Semana 3								
	Semana 4								
MES 6	Semana 1								
	Semana 2								
	Semana 3								
	Semana 4								

## Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

### **j. Organismo Ejecutor y Coordinador:**

El PROCAL II ejecutará y coordinará las acciones del Proyecto Piloto.

### **k. Riesgos:**

Retraso en el cronograma previsto por cuestiones administrativas, organizativas y/ o condiciones climáticas adversas.

Falta de compromiso de los productores. Si bien se advirtió un gran interés por participar en las actividades del Proyecto, podría suceder que algunos productores decidan retirarse o no prestar la colaboración exigida.

Puede ocurrir que los Diagnosticadores-Implementadores no sean aceptados por los productores, generando la necesidad de un cambio de líder que pueda retrasar las actividades programadas.