

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

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



## **INTRODUCCIÓN:**

Los productores y elaboradores de frutas finas del valle de la Comarca Andina del Paralelo 42º 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 actividad agroindustrial.

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.

## **ALCANCES:**

Los beneficiarios que comenzaron la implementación a partir del 1 de julio de 2010 y por 4 meses posteriores, fueron un grupo de 18 elaboradores de la Comarca Andina del Paralelo 42º. Luego, por las dificultades de llevar adelante la implementación en esta gran cantidad de establecimientos que se encuentran muy dispersos en la región, se redujo el número de beneficiarios a 12 teniendo de acuerdo a fin de atender más eficientemente a las necesidades de cada involucrado. Estos 12 establecimientos continuaron bajo el proyecto hasta el 31 de mayo de 2011.

### **OBJETIVOS:**

- 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.

### **RESULTADOS:**

#### *a) Esquemas del manual de calidad:*

Se han desarrollado documentos correspondientes al Manual de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura):

- Procedimiento de Control de plagas
- Procedimiento Recepción y Almacenamiento de Materia Prima
- Procedimiento Proceso de elaboración e instructivos correspondientes a cada establecimiento (Instructivo Elaboración de Dulces, Instructivo Elaboración de Conservas, etc.)
- Procedimiento Controles de elaboración y de insumos. En los casos necesarios y/o requeridos se desarrollaron instructivos (Instructivo Control de Brix; Instructivo Control de

PH, Instructivo Control de Acidez, Instructivos Control de frascos, Instructivo Control de tapas, Instructivo Control de Azúcar, etc.)

- Procedimiento Almacenamiento y transporte PT.
- Desarrollo de anexos: Listado de documentos y registros por empresa, Plano y layout de cada empresa, Diagrama de flujo, Plano de monitoreo de control de plagas, Listado de productos elaborados por empresa.
- Confección del Manual de BPM, a modo de concentrar y ordenar toda la información generada.

*b) Necesidad de capacitaciones detectadas:*

- Capacitaciones internas con cada procedimiento desarrollado, las cuales deben desarrollarse in situ con la documentación generada.
- Personal de empresas de El Bolsón, requieren más capacitación en BPM, en forma particular, tal cual la recibe personal de Chubut en el momento de solicitar la Libreta sanitaria.

*c) Puntualización de casos conflictivos*

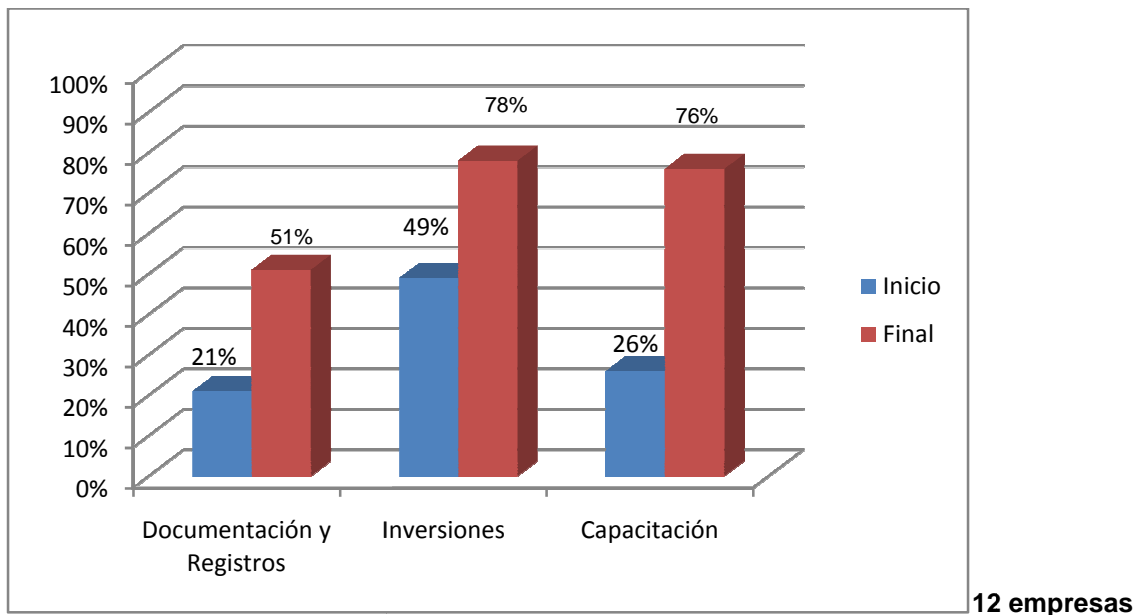
Se puntualizan los casos o situaciones conflictivas observadas en las últimas visitas a la región:

Cloración de agua – Control de plagas – Diferencia de criterio con otros organismos o instituciones

- Con respecto a Control de Plagas, la cámara de productores de fruta fina envió a los entes de bromatología el Procedimiento de Control de Plagas elaborado por los consultores, para su consideración, puesto que se observaron discrepancias en cuanto a metodología de utilización de productos de monitoreo, en las distintas jurisdicciones que afectaba el proyecto. De todos modos, se comienzan a implementar en los establecimientos de acuerdo al asesoramiento realizado por los consultores del Piloto. Personal de Bromatología de cada jurisdicción realizará las devoluciones en momentos oportunos.

- Se ha solicitado a entes que suministran productos para cloración de aguas (AGUAS S.A.) información sobre distintas alternativas de cloración, puesto que la mayoría de los establecimientos utilizan pastillas para piscinas, las cuales no son aptas para uso en industrias alimenticias. Se ha solicitado nuevamente la información a fin que se comuniquen con los beneficiarios de la zona asesorando sobre distintas alternativas.

### EVOLUCIÓN DE INDICADORES DE IMPLEMENTACIÓN:



### CONSULTORES QUE LLEVARON ADELANTE EL PROYECTO:

- Ing. Mabel Quevedo (Neuquén)
- Téc. Luis Parra (Neuquén)