

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
PROCAL II**

**MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA y PESCA
PROGRAMA DE SERVICIOS AGRÍCOLAS PROVINCIALES (PROSAP)
PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR (ValorAR)**

**IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD PARA LA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL QUESO DE TAFÍ DEL VALLE DE LA
PROVINCIA DE TUCUMÁN**

Julio de 2010

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
PROCAL II**

ÍNDICE

	Página
Denominación del Proyecto.....	3
Personal que interviene en la formulación	3
Localización.....	3
Justificación.....	3
Objetivo general	6
Descripción del proyecto	6
Impactos esperados	9
Beneficiarios	9
Cronograma.....	9
Organismo Ejecutor	10
Riesgos y sostenibilidad	10
Costos Estimados	10
Anexo I Acuerdos de Diagnostico e Implementación	11

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
PROCAL II**

**DIAGNÓSTICO E IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD
EN LA PRODUCCIÓN LECHERA, PROVINCIA DE TUCUMÁN**

A. Denominación del Proyecto

Implementación de un Sistema de Gestión de Calidad para la Denominación de Origen del Queso de Tafí del Valle de la provincia de Tucumán.

B. Personal que interviene en la formulación

Dr. Mg. Ing. Rubén OLISZEWSKI (Dr. en Alimentos, Magíster en Salud Ambiental, Ingeniero Zootecnista).

Lic. en Biotecnología Bruno MAURO.

C. Localización y área geográfica de influencia

Tafí del Valle, provincia de Tucumán.

D. Justificación

El Queso de Tafí es un queso semiduro, fabricado tradicionalmente en la Localidad de Tafí del Valle. Su origen está vinculado a los jesuitas, quienes en 1718 inician su tarea misional en el Noroeste, la que incluyó entre otras actividades, la fabricación de quesos. Luego de la expulsión de los jesuitas hacia 1767, las estancias continuaron con la tradición quesera, adquiriendo los quesos tipicidad, influenciados principalmente por el prodigioso clima del valle y llegando con el tiempo a ser reconocidos a nivel nacional.

El queso de Tafí se caracteriza por sus propiedades organolépticas únicas, definidas por las propiedades singulares de la zona: clima, forrajes, animales, mano de obra y microorganismos típicos de la región. Su fama trascendió a la región, siendo considerado un producto de alta calidad en los mercados nacionales e internacionales, y obteniendo premios en diversas exposiciones. Actualmente es uno de los quesos más antiguos y con más historia entre los quesos argentinos.

La producción de quesos de Tafí en la provincia tiene una marcada importancia regional, ya que es una actividad tradicional en la que trabajan un gran número de familias. Es un importante ingreso económico y conserva las tradiciones históricas de la región.

La Denominación de Origen tiene una gran importancia para el Queso de Tafí, ya que es la protección que el producto necesita para la conservación de su tradicional fabricación. Para solicitar la Denominación de Origen las empresas participantes deben cumplir ciertos requisitos de inocuidad alimentaria como ser la implementación de un Sistema de Gestión de Calidad y la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura.

La implementación de estos procedimientos serán beneficiosos ya que permitirán avanzar en la solicitud de Denominación de Origen. En la cadena de elaboración y distribución del queso de Tafí se hallan involucrados una gran cantidad de actores, como ser: las fábricas, los transportistas de materia prima, los locales de expendio del queso y los restaurantes y

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
PROCAL II**

cocinas de hoteles que lo sirven como plato infaltable en la mesa del turista. Es por ello que consideramos fundamental la capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura de todos estos actores, a fin de lograr que el producto mantenga sus particularidades únicas desde el inicio de su fabricación hasta su consumo final.

E. Objetivos

- a) Realizar un diagnóstico de las condiciones higiénico-sanitarias de fabricación del queso de Tafí como una herramienta que sirva de punto de partida para dar marcha a un plan superador.
- b) Efectuar la evaluación de la calidad higiénico-sanitaria de las plantas elaboradoras y de los actores que distribuyen y expenden el producto (transportistas, bocas de expendio, restaurantes y cocinas de hoteles).
- c) Implementar una metodología que permita determinar inocuidad y calidad alimentaria en las fábricas y los lugares de consumo de quesos.
- d) Realizar un seguimiento de normas de calidad, inocuidad y genuinidad a lo largo de toda la cadena de valor (elaboración y comercialización).
- e) Determinar el grado de adhesión a las normas y sistemas de control y gestiones de calidad, y exigencias para la comercialización.

F. Descripción del proyecto y sus componentes

Actividad	Descripción	Metodología
1. Taller inicial	Reunión inicial entre los beneficiarios directos del proyecto y equipo consultor, con el objetivo de dar a conocer el proyecto, acordar metodologías de trabajo y asegurar el compromiso de los productos en la participación y mejoramiento de sus instalaciones.	Convocatoria de personal de queserías, transportistas, bocas de expendio, restaurantes y cocinas de hotel para la realización de reunión en Tafí del Valle.
2. Diagnostico inicial	Relevamiento de las condiciones iniciales edilicias, de higiene y sanitización de instalaciones, implementos y utensilios, de manipulación y conservación de alimentos, de implementación de registros, de manejo de plagas, de análisis de los productos, etc. Determinación de las No Conformidades observadas.	Diseño de un check list de verificación específica para cada actor de la cadena (queserías, transportistas, bocas de expendio, restaurantes y cocinas de hotel). El sistema analizará mediante una puntuación del riesgo el grado de avance de la implementación.

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
PROCAL II**

<p>3. Implementación.</p>	<p>En base a las No Conformidades observadas se realizará la aplicación de las mejores soluciones a las deficiencias detectadas en el diagnóstico, atendiendo a las necesidades de inocuidad y los recursos disponibles.</p> <p>Se extraerán muestras de producto para análisis de su calidad microbiológica a fin de determinar el grado de inocuidad del producto en los distintos puntos de la cadena.</p>	<p>Visitas técnicas periódicas a los establecimientos, realización de auditorías, elaboración de informes donde se consignen las no conformidades, el plan de acción y las mejoras observadas.</p> <p>Reuniones con los beneficiarios a fin de plantear las mejores soluciones factibles para los problemas detectados.</p> <p>Análisis microbiológicos y físico-químicos en la materia prima (leche) y microbiológicos en los quesos de acuerdo a las exigencias del Código Alimentario Argentino: coliformes totales y fecales, hongos y levaduras, <i>Escherichia coli</i>, <i>Salmonella</i>, etc.</p>
<p>4. Desarrollo de registros y documentación</p>	<p>Se realizará una concientización en el productor sobre la necesidad de implementar un Sistema de Registros. Se diseñarán Registros de Producción, de Recepción de Materias Primas, de Stock de materias primas y producto, de Limpieza (POES), de Salmuera, de Manejo de Plagas, etc, lo que integrará el Manual de Calidad.</p>	<p>Diseño de documentación. Capacitación en su llenado. Concientización de su importancia.</p>
<p>5. Seguimiento y Control</p>	<p>El seguimiento de las mejoras aplicadas se realizará en las visitas periódicas a fin de detectar las mejoras aplicadas y las dificultades encontradas.</p>	<p>Visitas técnicas periódicas.</p>
<p>6. Evaluación y Taller de Cierre</p>	<p>Al finalizar el Proyecto se evaluarán los parámetros indicadores de mejoras de calidad y se realizarán informes gráficos que reflejen la situación inicial de cada Establecimiento versus la situación final. Se realizarán proyecciones a fin de que cada Productor continúe con las mejoras y la Aplicación del Sistema de Gestión de Calidad en su Establecimiento.</p>	<p>Reunión en Tafí del Valle. Exposición de los profesionales y de los Productores. Intercambio de ideas. Proyecciones. Cierre.</p>

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
PROCAL II**

G. Impactos esperados (económicos, sociales, ambientales e institucionales)

El impacto esperado en la cadena de valor del Queso de Tafí del Valle es enorme, ya que la implementación de un Sistema de Buenas Prácticas de Manufactura en cada actor de la cadena permitirá observar mejoras en la calidad e inocuidad de los quesos. A su vez, por aplicación de normas de calidad, se notará una mejora en la producción y en la autogestión, lo que tendrá un impacto económico importante en cada productor y por ende un impacto social en sus familias.

Ambientalmente, aunque el queso de Tafí se produce en un ambiente puro en donde no se generan contaminantes (el suero de desecho se utiliza como alimento para los animales), se notará un impacto positivo en la alimentación de la población, que podrá acceder a quesos inocuos de óptima calidad.

Todo esto a su vez abre las puertas para que se solicite la Denominación de Origen del Queso de Tafí del Valle, lo que tendrá un importante impacto turístico y comercial para el Valle de Tafí, ya que sus quesos tendrán una protección legal que es un polo de atracción turístico por entenderse que se trata de un queso de alta tipicidad.

H. Beneficiarios

	EMPRESA / RUBRO	NOMBRE	DNI
1	Hotel de Estancia Las Carreras	Cruz, Fanny Mariel	27.406.341
2		Moreno, Juan Román	17.752.366
3		Chavarría Adriana	30.151.466
4		Moreno Nelson	30.773.989
5		Romano Hernán	30.151.483
6		Velárdez Karina	23.206.548
7	Quesos M de Cultivos y Cosechas SA	Flores, Cristian Marcelo	26.975.893
8		Mamaní, Leonardo Sergio	28.531.650
9	Quesos LC de Estancia Los Cuartos	Guantay, María	16.825.538
10		Nieva, Paula Asensia	16.590.755
11		Pereira Marysol	26.975.857
12	Quesos Z de Estancia El Churqui	Cruz, Angel Tiburcio	4.984.957
13		Díaz, Joaquín Waldo	13.155.821
14	Boca de Expendio de quesos	Cruz, Mónica Raquel	22.878.575

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
PROCAL II**

15	Transportista de cuajada y quesos	Pereyra, Omar	17.077.406
16	Servicio Gastronómico El Puesto	Kraus, Laura Valeria	23.238.835
17		Sotelo, Alejandra Noemí	25.510.432
18	Restaurante El Almacén	Maquilan, Susana	22.241.308
19		Valenti, Ariel	23.675.640
20		Mamaní, María Cintia	32.349.974
21		Reales, Eliana	31.105.502
22	Hostal El Cardón	Nieva Adriana	28.223.749
23	La Querencia Restaurante	Díaz, Marta	12.902.822
24		Olivera, Juana	10.406.226
25		Zelarayán, Alejandra	20.311.839

I. Cronograma

Actividad	Mes																									
	1				2				3				4				5				6					
1	■	■	■																							
2				■	■	■	■																			
3								■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
4																										
5																										
6																										

En el caso que el Proyecto lo amerite, se podrá adicionar al mismo 4 meses adicionales de duración.

J. Organismo Ejecutor

PROCAL II ejecutará y coordinará las acciones del Proyecto Piloto.

K. Riesgos y sostenibilidad

- Retraso en el cronograma previsto por cuestiones administrativas, organizativas y/ o condiciones climáticas adversas.
- Falta de compromiso de los productores.
- No aceptación de los implementadores por los productores, generando la necesidad de un cambio de líder pudiendo retrasar las actividades programadas.