

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

Proyecto piloto: Implementación de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manufactura en establecimientos procesadores de frutas finas de la provincia de Neuquén.



INTRODUCCIÓN:

El proyecto se desarrolló en las localidades de Neuquén Capital, Plottier, Loncopué, Junín de los Andes y San Martín de los Andes (Provincia de Neuquén), en las chacras correspondientes a productores de frutas finas y en los establecimientos elaboradores de derivados de dichas frutas (dulces, confituras).

Las zonas productivas mencionadas son diversas, abarcando valles cordilleranos, de precordillera y la región del valle inferior del río Limay.

ALCANCES:

El alcance del proyecto es diagnosticar e implementar en 4 productores de fruta fina la norma BPA y en 4 establecimientos procesadores de fruta fina la norma BPM, localizados en la provincia de Neuquén.

OBJETIVOS:

- Realizar un diagnóstico inicial del grado de cumplimiento de las BPA y BPM de cada establecimiento
- Implementar Buenas Prácticas Agrícolas en los establecimientos productores de fruta fina y BPM en los establecimientos elaboradores
- Capacitar a los productores y su personal en temas de BPA y BPM
- Redactar los manuales de BPM y BPA con la participación de los productores

RESULTADOS:

a) Diagnóstico

Se realizaron los diagnósticos a cada uno de los establecimientos beneficiarios y luego se presentaron los Planes de Mejora a cada una de ellas. Los mayores avances se lograron en los aspectos de Documentación y Registros como así también en Capacitación, dos aspectos importantes para el cumplimiento de las Buenas Prácticas Agrícolas y de la Buenas Prácticas de Manufactura.

b) Manual de Calidad

Se han desarrollado documentos correspondientes al Manual de BPA (Buenas Prácticas Agrícolas)

- Pautas a seguir para el correcto llenado de los registros y Planillas de registro: registro de aplicaciones de plaguicidas/fertilizantes; planilla de inventario de plaguicidas/ fertilizantes; planilla de limpieza de envases de cosecha, etc.
- Instructivo de Uso de EPP (Equipo de Protección Personal)
- Identificación de Peligros en la labor agrícola
- Política de Seguridad e Higiene
- Procedimiento de respuesta ante emergencias

También se desarrollaron los Manuales y Procedimientos correspondientes a BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)

- ✓ Se han desarrollado los POES básicos con sus registros asociados: instructivos de limpieza de baños, lavado de manos, sanitización tanques de agua y red interna, limpieza y desinfección canastos de cosecha, de instalaciones, de equipos de proceso
- ✓ Procedimiento de Control de plagas, con plano y registro asociado.
- ✓ Procedimiento Recepción y Almacenamiento de Materia Prima y registros asociados.
- ✓ Procedimiento Proceso de elaboración e instructivos correspondientes a cada establecimiento (Instructivo Elaboración de Dulces, Instructivo Empaque fruta fina) y registros asociados.
- ✓ Procedimiento Controles de elaboración y de insumos y registro asociado.

c) Necesidad de capacitaciones detectadas

En el marco del proyecto se realizaron 4 talleres para los beneficiarios del componente de BPA, en los que participaron profesionales estudiantes y técnicos. Los temas tratados fueron los siguientes:

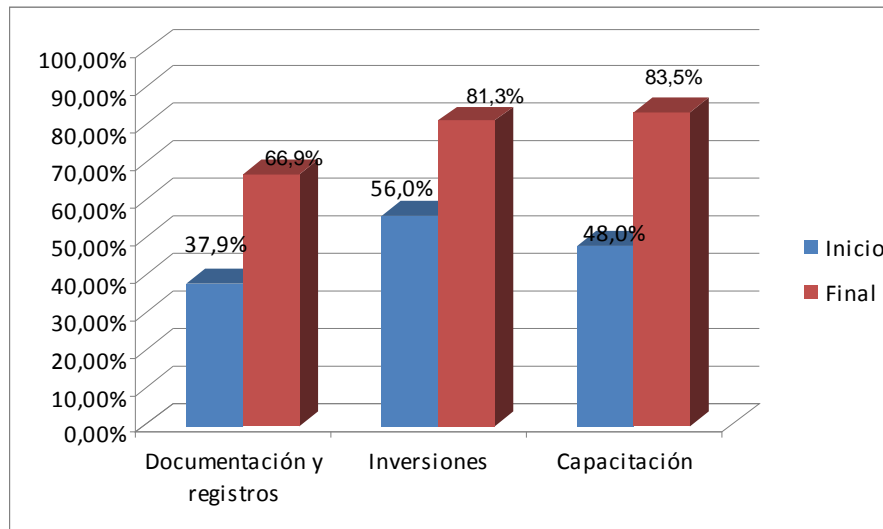
- *Introducción a las BPA*
- *Uso y manipulación segura de agroquímicos*

Asimismo se realizaron talleres de capacitación para el personal de las empresas beneficiarias del componente BPM sobre:

- Contaminación de los alimentos – Introducción a las BPM
- BPM en establecimientos: Higiene del personal, del establecimiento y en la elaboración.

EVOLUCIÓN DE LOS INDICADORES DE IMPLEMENTACIÓN:

En el siguiente gráfico se destaca el grado de avance obtenido en este PP:



CONSULTORES QUE LLEVARON ADELANTE EL PROYECTO:

- **Ing. Mabel Quevedo (Neuquén)**
- **Ing Agr. M. Laura Tirri (Neuquén)**
- **Ing. Marcos García (Neuquén)**