

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

Implementación de BPM para Solicitud Indicación Geográfica Quesillo Tucumano

1. DENOMINACIÓN DEL PROYECTO

Implementación de BPM para Solicitud Indicación geográfica Quesillo Tucumano

2. BREVE DESCRIPCIÓN

El proyecto consiste en el relevamiento de las características de los productores de quesillo, la implementación de requisitos mínimos de BPM, la estandarización del producto, la organización de los productores para solicitar y administrar posteriormente, de acuerdo a lo establecido en la ley 25966 y su decreto reglamentario 556/2009, la indicación geográfica. Asimismo el proyecto prevé dejar capacidad instalada en las Escuelas Técnicas de los Municipios donde se desarrollaran las actividades

3. FUNDAMENTO DEL PROYECTO

El tema de la calidad vinculada al origen tiene particular relevancia para el desarrollo rural. Algunos productos agrícolas y alimentarios se diferencian por ciertas características de calidad o reputación debidas principalmente a su origen. Esta diferenciación se puede atribuir a la tipicidad, la historia del producto, y a su carácter distintivo asociado a factores naturales o humanos, como el suelo, el clima, los conocimientos locales o las tradiciones.

En este contexto, se reconoce la importancia de contar con políticas que incluyan las indicaciones geográficas y las marcas colectivas como

herramientas para el desarrollo rural, mediante las cuales se valoricen los factores naturales o humanos, como las prácticas ancestrales y los conocimientos tradicionales y se puedan lograr beneficios a través del reconocimiento de estos sellos por parte de los consumidores.

La existencia de una indicación geográfica supone, un planteamiento colectivo por parte de los productores para la gestión común de recursos locales y para la determinación de las especificidades del producto, ello en razón a que la protección de los productos de origen requiere una codificación de aspectos como:

- Límites geográficos, considerando que las zonas a delimitar pueden ser pequeñas o grandes.
- Incorporación de los recursos locales específicos.
- Técnicas de producción, dentro de las cuales se presentan tensiones y contradicciones entre la condición de valorizar y garantizar lo tradicional y lo artesanal, frente a las necesidades diversas de incorporar tecnologías modernas; siendo hoy la inocuidad una condición básica para cualquier alternativa.
- Calidad específica de los productos vinculada al origen y tradiciones, marco en el cual también se pueden presentar diversas opciones: productos que quieren posicionarse como *"gourmet"*, o aquellos asociados con tradición y sencillez.
- Condiciones ambientales.
- Características culturales y sociales.

Es necesario apreciar y desarrollar la amplia variedad de alimentos que produce Argentina, con su autenticidad y originalidad propias vinculadas a circunstancias sociales, culturales y naturales.

Un ejemplo de esto es el Quesillo de Tucumán

De acuerdo con el contexto en el cual se lo fabrica, al quesillo se lo define como "Queso Artesanal del Noroeste Argentino". El quesillo no es un

producto resultante de un proceso industrial, sino una artesanía que encierra secretos transmitidos a través de generaciones en forma oral.

Actualmente se pueden observar en el mercado dos tipos de alimentos lácteos (quesos y quesillos): los producidos en grandes industrias y aquellos más o menos artesanales. Ambos poseen características propias que los distinguen. Los primeros provienen de una elaboración muy tecnificada y tipificada, que origina escasas diferencias entre ellos, con costos de producción ajustados y una adecuada promoción y distribución. En cambio, los artesanales provienen de una región concreta, cuya producción limitada dificulta el acceso y la competitividad en los distintos lugares de venta, pero que a su vez presentan una gran demanda del consumidor por sus características regionales que los diferencian de los convencionales.

La manera más eficaz de aumentar su valor agregado e insertarlo en el mercado es la normalización, la cual permite facilitar su reconocimiento como producto típico y genuino. Para ello se apuntó al pequeño productor, que lo fabrica mediante técnicas manuales, sin la utilización de los implementos de la gran industria.

El Centro de Referencias para Lactobacilos (CERELA-CONICET) y la Facultad de Agronomía y Zootecnia de la UNT vienen estudiando este producto a los fines de estandarizar su proceso de elaboración y calidad higiénica y organoléptica. Estos estudios están plasmados en las Normas IRAM "Requisitos para el establecimiento y personal" y Requisitos para materias primas y elaboración"; ambos documentos están bajo estudio.

El quesillo tiene amplia aceptación a nivel provincial, así como del turismo que llega a Tucumán. Sin embargo las posibilidades de entrar al mercado formal y a mercados fuera del ámbito provincial se ven limitados por la corta vida útil del quesillo y las condiciones de elaboración que provocan cumplimientos irregulares de los límites microbiológicos establecidos en el C.A.A. Estas situaciones requieren de un profundo trabajo de sensibilización con los productores para lograr la modificación de ciertos parámetros de elaboración que aseguren calidad constante.

Dado que el quesillo es un producto típico, elaborado utilizando los recursos locales, consideramos es apropiado solicitar la Indicación geográfica teniendo en cuenta las siguientes estrategias:

- Sensibilización de los productores para lograr unificación del proceso productivo, cohesión, organización y apropiación del sello.
- Sensibilización respecto de inocuidad e higiene en la elaboración del quesillo
- Estandarización del producto alcanzando la normativa establecida en el CAA y las Normas IRAM.

4. ANTECEDENTES

El presente proyecto tiene como antecedentes el Proyecto Procal II “Valor agregado en la cadena productiva de Tucumán Proyecto Lácteo: Producción de Quesos” y los trabajos de investigación y mejora de la calidad del quesillo realizados por el CERELA y La Facultad de Agronomía Zootecnia de la UNT.

5. MARCO INSTITUCIONAL

Ministerio de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, Dirección Provincial de Alimentos, Gobiernos Municipales, CERELA, Laboratorio de Calidad de Leche FAZ-UNT

6. OBJETIVOS DEL PROYECTO

Objetivo General:

Implementar BPM para solicitar el sello Indicación geográfica

Objetivos principales:

- Hacer un relevamiento del número de productores, características del establecimiento, porcentaje de cumplimiento de los requisitos de la Resolución MERCOSUR sobre BPM, puntos de venta, capacidad de producción, etc.
- Realizar talleres de planeamiento participativo para acordar formas de asociación, estrategias de comercialización y marketing y defensa del producto con indicación geográfica, formas de producción.

- Realizar talleres de capacitación sobre BPM
- Realizar talleres de capacitación sobre indicación geográfica
- Realizar paneles sensoriales para definir el producto y acordar las modificaciones en la elaboración para asegurar calidad higiénica.
- Implementar requisitos mínimos de buenas prácticas en los establecimientos elaboradores.
- Implementar controles mínimos de calidad en la leche y producto elaborado.

Objetivos secundarios:

- Capacitar a alumnos de las Escuelas Técnicas de Trancas y Tafi del Valle en BPM y controles mínimos de calidad de leche y quesillo.

7) RESULTADOS

- Contar con un grupo de productores sensibilizados y capacitados respecto de BPM e indicación geográfica
- Contar con el diagnostico del estado de situación de productores respecto de su estructura productiva, organizativa y comercial.
- Contar con requisitos mínimos de BPM implementados
- Contar con un grupo de productores (como mínimo diez) agrupados en alguna forma asociativa.
- Contar con un grupo de alumnos de escuelas técnicas capacitados en BPM y calidad de leche y quesillo.

8. ACTIVIDADES

Actividades	Mes 1				Mes 2				Mes 3				Mes 4				Mes 5				Mes 6							
	Semanas				Semanas				Semanas				Semanas				Semanas				Semanas							
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Contacto con productores	■																											
Taller de sensibilización		■																										
Taller Capacitación alumnos escuela técnica			■																									
Talleres de planeamiento participativo			■	■																								
Realización de diagnostico inicial de establecimientos							■																					
Talleres de Capacitación en BPM									■	■	■	■																
Paneles sensoriales													■	■														
Visitas de seguimiento																	■	■										
Realización de diagnostico final de establecimientos																											■	
Conformación de grupo asociativo																												■

9) BENEFICIARIOS

Beneficiarios directos: 30 productores de Quesillo de las siguientes regiones:
Tafi del Valle, Trancas y San Pedro de Colalao

Beneficiarios indirectos: tambos, consumidores locales, turistas, alumnos de escuelas técnicas.

10) PRESUPUESTO

Viáticos

Recorrido	Km aprox	Nº viajes/semana	Total viajes
San Miguel-Trancas-San Miguel	160	1	24
San Miguel-San Pedro-San Miguel	160	1	24
San Miguel-Tafi del Valle-San Miguel	200	1	24

11) RIESGOS Y SOSTENIBILIDAD

- Abandono de la implementación (por falta de recursos, por falta de compromiso de algunos productores)

12) RESPONSABLES

Dra. Marta Nuñez
Lic. Sara Luluaga
Dr. Rubén Oliszewski