

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

**MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA y PESCA  
PROGRAMA DE SERVICIOS AGRÍCOLAS PROVINCIALES (PROSAP)  
PROGRAMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE ALIMENTOS (PROCAL II)**

**DIAGNÓSTICO E IMPLEMENTACIÓN DE PRINCIPIOS DE BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE  
MANUFACTURA) EN UNA RED DE PRODUCTORES Y ELABORADORES DE  
MOZZARELLA, EN LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES**

**Diciembre 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.....	3
e.	Objetivos y Acciones .....	4
f.	Descripción del proyecto y sus componentes .....	4
g.	Impactos esperados:.....	8
h.	Beneficiarios .....	8
i.	Cronograma de actividades.....	8
j.	Organismo Ejecutor y Coordinador: .....	9
k.	Riesgos:.....	9

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

### **MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA y PESCA PROGRAMA DE SERVICIOS AGRÍCOLAS PROVINCIALES (PROSAP) PROGRAMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE ALIMENTOS (PROCAL II)**

#### **DIAGNÓSTICO E IMPLEMENTACIÓN DE PRINCIPIOS DE BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA) EN UNA RED DE PRODUCTORES Y ELABORADORES DE MOZZARELLA, EN LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES**

##### **a. Denominación del Proyecto**

Diagnóstico e Implementación de Principios de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) en una Red de Productores y Elaboradores de mozzarella, en la provincia de buenos aires

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

Técnicos del Programa de Calidad y Diferenciación de los Alimentos (PROCAL II)

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

El presente proyecto piloto desarrollará sus actividades en la ciudad de Florentino Ameghino de la Provincia de Buenos Aires. La misma se encuentra ubicada al noroeste de la provincia, y forma parte del distrito de nombre homónimo, del cual es su cabecera.

##### **d. Justificación**

Las exigencias de calidad e inocuidad 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.

Los elaboradores hoy encuentran inconvenientes para avanzar debido a la falta asesoramiento técnico, capacidades adquiridas y recursos económicos.

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

La implementación de bases de calidad entre los elaboradores de masa de mozzarella permitirá mejorar el producto intermedio, avance que será reforzado por acciones similares sobre la etapa industrial posterior.

De esta manera, el sostenido consumo del producto se verá acompañado por una política de asistencia consistente, que dará como resultado una mejora en la eficiencia productiva y en la calidad del producto, beneficiando así no solo a la red productora del citado queso, sino también a los consumidores.

Concomitantemente, la implementación de BPM en la industrialización de masas para mozzarella permitirá mejorar el acceso a mercados 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 región.

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

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

Implementación de bases de Buenas Prácticas de Manufactura en un grupo de diez empresas productoras de masa para mozzarella y un establecimiento industrial.

#### **e.2. Objetivos Específicos**

- Implementación de los principios 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 procedimientos para cada establecimiento involucrado.
- Preparar a los beneficiarios para acceder a las alternativas de financiamiento con planes claros de mejora individual y conjunta, que permitan un crecimiento armónico y ordenado de la actividad.

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

El Proyecto consta específicamente de dos componentes. Uno de Diagnóstico 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, con énfasis en el relevamiento de las necesidades de inversión y capacitación para la mejora.</li> <li>▪ Presentación de los Diagnósticos y</li> <li>▪ Capacitación del personal</li> <li>▪ Implementación de los sistemas</li> <li>▪ Elaboración de manuales de procedimientos.</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:	Florentino Ameghino, Buenos Aires
Fecha:	Enero de 2011.

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

Se seleccionarán dos Consultores Externos (Senior y Junior) para la implementación de las BPM. Los Diagnosticadores-Implementadores seleccionados asistirán junto a los técnicos del PROCAL II 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 que conforman la cadena, en conjunto con los expertos externos.

Duración: 1 mes.

Lugar: Florentino Ameghino, Buenos Aires

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, en conjunto con los expertos externos.

Duración: 3 meses, con posibilidades de extensión a dos meses más.

Responsables: Consultores Externos.

Lugar: Florencio Ameghino, Buenos Aires

### **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

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

Integrado de Plagas y Documentación y Registros. La duración de los cursos también deberá ser determinada según las particularidades que surjan del análisis. Se propone una duración máxima de una jornada por tema.

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

Temática: Elaboración de los Manuales de procedimientos para cumplir con las BPM en cada establecimiento.  
Participantes: Propietarios y/o personal responsable de los establecimientos, en conjunto con los Diagnosticadores – Implementadores.  
Duración: En el transcurso de la Implementación.  
Responsables: Consultores Externos.  
Lugar: Florentino Ameghino, Buenos Aires.

### **5. Taller Final**

Temática: Conclusiones Finales de la Implementación.  
Participantes: Todos los participantes.  
Duración: Un día  
Responsables: Técnicos del PROCAL II y los Consultores Externos.  
Lugar: Florentino Ameghino, Buenos Aires.  
Fecha: A definir

### **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 II 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 quesero y otras regiones del país. Poniendo en su conocimiento los procedimientos llevados a cabo, las limitaciones, beneficios y potencialidades del sistema.

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

### 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 mercados externos y de nuestro país. 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 mejor colocación en los mercados.

Los indicadores básicos del impacto son:

- Implementar los principios de las BPM en las empresas beneficiarias.
- Capacitar al personal 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.
- Lograr una conjunción de Programas y proyectos del MAGyP que cubran la totalidad de las necesidades de los beneficiarios para una implementación exitosa.

### h. Beneficiarios

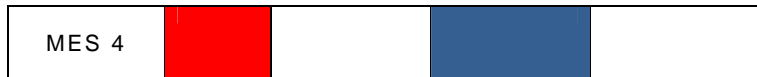
Como beneficiarios directos del proyecto se calculan 10 productores de masa para mozzarella y 1 establecimiento industrial

### i. Cronograma de actividades

Actividades	Taller Inicial y Final	Diagnóstico Individual	Capacitación Específica	Seguimiento PROCAL
MES 1				
MES 2				
MES 3				



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



NOTA: Las actividades de los meses meses 2 a 4 pueden extenderse poo dos meses más, si es que la UEP lo entendiese necesario.

### **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.