

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos-PROCAL II
“IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO DEL SELLO ALIMENTOS ARGENTINOS - UNA ELECCIÓN
NATURAL EN ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE DULCES Y CONFITURAS”



LOCALIZACIÓN Y ÁREA GEOGRÁFICA DE INFLUENCIA

El presente proyecto se desarrolló en las provincias de Santa Fe, Jujuy, Santiago del Estero, Tucumán, Catamarca, La Rioja, Mendoza y San Juan.

OBJETIVO GENERAL

Implementación del protocolo del Sello de Calidad “Alimentos Argentinos - Una Elección Natural” en establecimientos elaboradores de dulces y confituras en un grupo de diez empresas elaboradoras de derivados de alto valor de distintas materias primas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Implementación del protocolo del Sello de Calidad “Alimentos Argentinos - Una Elección Natural” para dulces y confituras en los establecimientos beneficiarios, de acuerdo a la realidad productiva de cada uno.

Capacitación de los empresarios y su personal en temas de calidad.

Asesoramiento en la redacción de los Manuales de Calidad para cada establecimiento.

RESULTADOS

El incremento en los conocimientos de la norma BPM por parte de los beneficiarios, el cambio conceptual experimentado por los empresarios y el personal, las inversiones realizadas y los numerosos resultados prácticos alcanzados a partir del Piloto, son logros altamente satisfactorios.

Cuando de cambios conceptuales se trata, es imprescindible reiterar que los beneficiarios, en general experimentaron avances que no tienen retrocesos, pasando a considerar a las BPM

una práctica cotidiana y de organización del trabajo para asegurar la inocuidad de sus productos, alcanzar mayor eficiencia operativa, obtener mejores resultados empresariales y resguardar la salud de los operarios, para finalmente mejorar también sus resultados comerciales.

Se lograron importantes resultados en la elaboración de la base documental, mejoras en la organización empresarial, la instrumentación y aplicación de requisitos exigibles por la normativa, y la solución a problemas de higiene o de inocuidad de los alimentos (separación de sectores limpios, eliminar la circulación cruzada, mejorar las disponibilidades sanitarias y para el personal, entre otros)

Entre los resultados concretos, se destacan:

- Las empresas avanzaron hacia la elaboración y complementación de sus propios manuales de calidad, sus propios procedimientos y sus propias planillas de registros.
- Las empresas cumplieron necesidades de mejora presentadas por la consultoría.
- Dos empresas, han solicitado las auditorías para certificar el Sello Alimentos Argentinos – Una Elección Natural.

Las obras físicas y mejoras son la mayor limitante para la mayoría de las empresas cualquiera sean sus estrategias productivas. Se presentan situaciones que van desde la imposibilidad de mejorar la infraestructura por carencia de espacio físico, a aquellas empresas que tienen posibilidades físicas pero están limitadas por la capacidad de financiamiento o por el sistema contractual que tienen con el predio donde se desarrollan las actividades.

CONCLUSIONES

Este Piloto para Completar y Adecuar la Implementación de BPM, representa un estímulo de gran magnitud para la concientización de la necesidad de contar con un sistema de gestión de la calidad.

Se concentró el esfuerzo en la asistencia personalizada a los propietarios y los responsables de los establecimientos con el objetivo de perfeccionar la implementación de buenas prácticas de manufactura en forma sustentable en aquellos establecimientos que lograran avances significativos con recursos propios. Este objetivo se cumplimentó generando la base documental, las capacidades y conocimientos, las mejoras requeridas, las inversiones necesarias, todo ello en el marco imprescindible de la toma de conciencia de todos los involucrados, para que las empresas puedan continuar desarrollando sus actividades sin asistencia.

Ha sido exitoso en lograr el incremento en los conocimientos sobre la toma de conciencia de la responsabilidad asumida en las temáticas de la inocuidad y seguridad de los alimentos, el bienestar del personal, y la satisfacción de los clientes. Comprendieron que la implementación se trata de un esfuerzo conjunto, que va desde los directivos a los operarios, pero que también estos deben involucrarse decididamente en el proceso de la búsqueda de la mejora continua, y generar un liderazgo compartido, incluyendo al personal, y al entorno, como base para alcanzar el éxito.

CONSULTORES QUE LLEVARON ADELANTE EL PROYECTO

- Tec. Magalí Parzanece
- Lic. Dino Ladetto
- Ing. Alim. Emiliano Pérez Caravello