

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
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)**

**IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS AGRICOLAS (BPA) Y BUENAS
PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN LA RED DE PRODUCTORES Y
ELABORADORES DE ALIMENTOS COORDINADAS POR LA UNIVERSIDAD
NACIONAL DE LA RIOJA (UNLAR)**

Abril 2012

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

INDICE

	Página
A. Denominación del Proyecto.....	2
B. Personal que interviene en la formulación.....	2
C. Localización y área geográfica de influencia.....	2
D. Justificación.....	2
E. Objetivo general.....	3
F. Descripción del proyecto y sus componentes.....	4
G. Impactos esperados (económicos, sociales, ambientales e institucionales).....	6
H. Beneficiarios.....	7
I. Cronograma.....	7
J. Organismo Ejecutor.....	7
K. Riesgos y sostenibilidad.....	7

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

A. Denominación del Proyecto

Implementación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Red de Productores y Elaboradores de Alimentos Coordinadas por la Universidad Nacional de La Rioja (UNLAR)

B. Personal que interviene en la formulación

- PROCAL II
- Universidad Nacional de La Rioja

C. Localización y área geográfica de influencia

El presente proyecto se desarrollará en la provincia de La Rioja. En la ciudad Capital de La Rioja y en Catuna, que se encuentra a 250 km de ésta última.

D. Justificación

La Universidad Nacional de La Rioja, tanto en su casa central como en la Extensión Académica Catuna (estratégicamente ubicada en pleno centro de los Llanos de la Rioja) y la delegación Aimogasta (capital nacional de producción de aceitunas y derivados) posee un Parque Tecnológico dentro de los proyectos de extensión universitaria. Para describirlo nada mejor que copiar las palabras de la Prof. Ing. Ariana Ramos directora del Instituto de Calidad Ambiental (ISCAM), en su presentación ante un organismo internacional:

“es un orgullo poder exponer el esfuerzo de toda una institución para alcanzar una educación innovadora de calidad científica y tecnológica, sustentada en la autodisciplina, responsabilidad, ética y la práctica de los conocimientos, para que todos los alumnos obtengan un alto nivel competitivo que les permita formar parte del avance social de su país”. “El Parque Tecnológico de la UNLaR es verdaderamente una experiencia exitosa, donde todos los alumnos forman un espíritu emprendedor, teniendo como pilar fundamental la capacitación continua de los docentes y el apoyo constante de esta institución educativa”.

Todos y cada uno de estos conceptos pudimos comprobarlos durante el PP desarrollado entre Octubre y Diciembre.

En el Parque Industrial de la UNLAR se procesa la materia prima de pequeños productores de las zonas de influencia por el sistema de “maquila”, de esta forma brinda una solución a uno de los principales problemas que de enfrentar el pequeño agricultor familiar es la comercialización y en muchos casos el bajo precio de sus productos altamente perecederos.

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

El procesamiento de la materia prima tiene los siguientes impactos directos sobre esta categoría de productores:

- Agrega valor directo al producto.
- Aumenta la vida útil del producto (de días a 1-2 años).
- Aumenta las posibilidades y oportunidad de comercialización
- Genera y aumenta la mano de obra local a lo largo de toda la cadena productiva
- Aumenta la calidad y cantidad de materia prima producida
- Genera movilidad social y mayores oportunidades de arraigo

Al mismo tiempo que influye sobre otras industrias importantes como metalmecánica, vidrio, cartón y azúcar.

Otros conceptos que hacen a la justificación del presente PP, relacionados con el Parque Industrial UNLAR:

- El aceite de oliva que producen tiene reconocimiento a nivel nacional, entre otros los Premio Olivo de Oro 2009 y 2010 en concurso Nacional de Aceite de Oliva (Cuyooliva), Premio Balseiro 1996, Premio gauchito 2002...
- El Parque Industrial de la UNLAR está en constante crecimiento y siempre con una fuerte "visión social", por ejemplo: Para la próxima vendimia estará instalada una bodega en la zona de Chilecito, La Rioja.

El aporte de las BPA, BPM y otros sellos de diferenciación tendrán un fuerte impacto en la comercialización y expansión de estos productos.

E. Objetivo general

- Sede Universitaria La Rioja Capital:

1- Fábrica de dulces

- a- Implementar Buenas Prácticas de Manufactura en la elaboración de dulces regionales en una primera etapa y de Sello Alimentos Argentinos – Una Elección natural, en una etapa posterior.
- b- Implementar Buenas Prácticas Agrícolas en productores primarios proveedores de la fábrica.

2- Fábrica de aceite de oliva, Unidad Didáctica Productiva de Elaboración y Calificación de Aceite de oliva

- a- Implementar Buenas Prácticas de Manufactura en la elaboración de aceite de oliva y derivados.
- b- Implementar Buenas Prácticas Agrícolas en productores primarios proveedores de la fábrica.

- Extensión Académica Catuna:

1-Establecimiento Apícola Modelo, Laboratorio de extracción y certificación de miel apícola

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

- a- Implementar Buenas Prácticas de Manufactura en la elaboración de aceite de oliva y derivados.
- b- Implementar Buenas Prácticas Agrícolas en productores primarios proveedores de la fábrica.

3- Fábrica de Aceite de Oliva, Unidad Didáctico Productiva de Elaboración y Calificación de Aceite de oliva

- a- Implementar Buenas Prácticas de Manufactura en la elaboración de aceite de oliva y derivados.
- b- Implementar Buenas Prácticas Agrícolas en productores primarios proveedores de la fábrica.

Objetivos Específicos

- Implementación Buenas Prácticas Agrícolas en los emprendimientos agrícolas proveedores de los establecimientos beneficiarios (fábricas de dulces, aceite de oliva y planta de extracción de miel de abejas de la UNLAR)
- Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en los establecimientos beneficiarios, de acuerdo a la realidad productiva de cada uno.
- Capacitación de todo el personal de los distintos establecimientos y fincas en temas de inocuidad alimentaria y calidad.
- Redacción de los Manuales de Calidad para cada establecimiento industrializador y emprendimiento agrícola.

F. Descripción del proyecto y sus componentes

En la siguiente tabla se establecen las actividades propuestas para alcanzar los objetivos, su descripción y la metodología.

COMPONENTES	ACTIVIDADES
1. Diagnóstico e Implementación	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Talleres iniciales. ▪ Análisis de Situación y diagnóstico. ▪ Implementación. ▪ Capacitación del personal. ▪ Elaboración de Manuales. ▪ Taller Final.
2. Seguimiento y Supervisión	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seguimiento por profesionales del PROCAL II.

Componentes

1. Diagnóstico

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

1.1 Taller inicial

El taller inicial permitirá identificar indicadores de cumplimiento, los que serán ejes de las acciones de implementación. Se realizarán talleres para los beneficiarios, con los siguientes temarios:

1- Establecimientos elaboradores beneficiarios

Temática: Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura.
Participantes: Todos los beneficiarios y personal involucrado.
Duración: Un día
Responsables: Técnicos del PROCAL.
Lugar: En la provincia de La Rioja, en las ciudades Capital y Villa Santa Rita de Catuna.
Fecha: A coordinar

2- Productores primarios

Temática: Introducción a las Buenas Prácticas Agrícolas.
Participantes: Todos los beneficiarios y personal involucrado.
Duración: Un día
Responsables: Técnicos del PROCAL.
Lugar: En la provincia de La Rioja, en las ciudades Capital y Villa Santa Rita de Catuna.
Fecha: A coordinar

1.2 Análisis de la Situación y Diagnóstico

Los Diagnosticadores - Implementadores, posteriormente, comenzarán las actividades propias del diagnóstico e implementación.

Temática:
a- Establecimientos elaboradores:
Diagnóstico de los establecimientos para evaluar la situación individual frente a la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura.
b- Productores primarios:
Diagnóstico individual para evaluar la situación individual frente a las Buenas Prácticas Agrícolas.

En ambos casos se analizarán los 3 componentes principales de las BPA/BPM: Equipamiento e infraestructura, documentos y registros y capacitación.

Participantes: Beneficiarios o sus representantes, en conjunto con los expertos externos.
Duración: 1 mes.
Lugar: En la provincia de La Rioja, en las ciudades Capital y Santa

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

Rita de Catuna.

Responsable: Técnicos del PROCAL II.

1.3 Implementación

Temática: Formulación del cronograma y metodología de trabajo entre los beneficiarios y los expertos, acorde a los resultados obtenidos del Diagnóstico.

Participantes: Beneficiarios o sus representantes, en conjunto con los expertos externos.

Duración: 5 meses.

Responsables: Técnicos del PROCAL II.

Lugar: En la provincia de La Rioja, en las ciudades Capital y Santa Rita de Catuna.

1.4 Capacitación del Personal

Durante la implementación se realizarán cursos de capacitación que contemplan los siguientes temas básicos:

- a. Productores primarios:
BPA y Calidad, Documentos y Registros, Manejo Seguro de Agroquímicos, Cosecha y Poscosecha del producto, Normas de Higiene y Seguridad Personal, POES, Manejo Integrado de Plagas.
- b. Personal establecimientos elaboradores:
BPM y Calidad, Documentación y Registros, POES, Manejo Integrado de Plagas y Normas de Higiene y Seguridad Personal.

Notas:

- Podrían dictarse otros cursos de capacitación según las necesidades que surjan de los Diagnósticos Iniciales.
- La duración de los cursos será determinada según las particularidades que surjan del análisis y la dinámica de cada grupo en particular. Se propone una duración máxima de una jornada por tema.

1.5 Elaboración de Manuales

Temática: Elaboración de los Manuales de Calidad, programas y procedimientos asociados para cumplir con los protocolos de BPA/BPM, según corresponda.

Participantes: Propietarios y/o personal responsable de los establecimientos industriales, en conjunto con los Implementadores.

Duración: En el transcurso de la Implementación.

Responsables: Consultores del PROCAL II

Lugar: En la provincia de La Rioja, en las ciudades Capital y Santa Rita de Catuna.

1.6 Taller Final

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

Temática: Conclusiones Finales de la Implementación.
Participantes: Todos los participantes.
Duración: Un día
Responsable: Técnicos del PROCAL.
Lugar: En la provincia de La Rioja, en las ciudades Capital y Santa Rita de Catuna.
Fecha: A coordinar

2. Seguimiento y Supervisión

El componente se desarrollará con la dinámica expuesta en el cronograma de actividades.

3. Difusión

Tiene como objetivo, difundir los resultados de la Implementación de las Normas de Calidad, hacia el resto del sector. Poniendo en su conocimiento los procedimientos llevados a cabo, las limitaciones, beneficios y potencialidades del sistema.

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

Económico

La implementación de sistemas de gestión de la calidad tiene un efecto directo sobre los costos de producción al permitirle a la empresa (agrícola o elaboradora) disminuir los costos de reproceso, los costos ocultos por fallas en la calidad y el grave problema de los productos no conformes, que pueden llegar a afectar la imagen de la empresa.

Al ordenar las gestiones operativas y administrativas relacionadas con la calidad permite una disminución de los costos de estas etapas.

Sociales

La característica principal de las plantas elaboradoras de alimentos de la UNLAR es su fuerte contenido social como expresamos en el ítem "Justificación". El apoyo a esta iniciativa con la implementación de normas de gestión de la calidad y agregado de valor tendrá impacto sobre la consolidación de la marca en el mercado, promoviendo la producción primaria y la estabilidad laboral de los actores.

Este proyecto, en concordancia con los objetivos fijados por la UNLAR, además, procura incrementar la demanda de mano de obra y el arraigo del productor agrícola.

Ambientales

Las BPA y las BPM en sí mismas promueven actividades "amigables con el medio ambiente".

Institucionales

Este proyecto piloto permitirá fortalecer los lazos entre las instituciones intervinientes.

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

Los indicadores básicos del impacto son

- Implementar los protocolos de BPA / BPM.
- 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.

Esto les permitirá a posteriori realizar la certificación de Sellos de Calidad, y posicionarse de esta forma entre los consumidores locales e internacionales ya que contarán con calidad diferenciada y certificada.

H. Beneficiarios

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

- 1- FABRICA DE ACEITE DE OLIVA, Unidad Didáctico Productiva de Elaboración y Calificación de Aceite de Oliva (SEDE CAPITAL)
 - Ubicada en Parque Tecnológico de la UNLaR
 - Responsable a cargo: Ing. Raquel Brito.
 - Posee maquinaria de origen italiano, con una producción de 500 Kg/hs y una capacidad de almacenamiento de 32000 lts,
 - Productos elaborados: aceite de oliva virgen y extra virgen.
- 2- FABRICA DE DULCES REGIONALES, Unidad Didáctico Productiva de Elaboración de Dulces regionales (SEDE CAPITAL)
 - Ubicada en Parque Tecnológico de la UNLaR
 - Responsable a cargo: Ing. Ariana Ramos.
 - Productos elaborados: Dulces regionales (pera, higo, membrillo, tuna, manzana, durazno y zapallo. Frutas en almíbar (destacándose durazno, higo, zapallo y dátiles): Mermeladas de altísima calidad (Frutilla con pétalos de rosa y manzana con canela)
- 3- FABRICA DE ACEITE DE OLIVA, Unidad Didáctico Productiva de Elaboración y Calificación de Aceite de Oliva (SEDE CATUNA)
 - Ubicada en los Llanos de La Rioja, en la ciudad Villa de Santa Rita de Catuna
 - Responsable a cargo: Ing. Astrid Mercado.
 - Laboratorio de Control de Calidad de materia prima y Producto Terminado, único en la zona de los Llanos de la Provincia, producción: 500 kg/hs, capacidad de almacenamiento 33.000 litros,
 - Productos: aceite de oliva virgen y extra virgen y fermentación de aceitunas.
 - Premios otorgados: CUYO OLIVA 2010: PREMIO OLIVO DE ORO ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN VARIETAL BLEND, CUYO OLIVA INTERNACIONAL 20111: ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN BLEND Y MEDALLA DE PLATA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA AÑO 2010.
- 4- ESTABLECIMIENTO APICOLA MODELO, Laboratorio de extracción y certificación de miel apícola (SEDE CATUNA)
 - Capacidad de 57 marcos cada 20 minutos

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

- Responsable a cargo: Ing. Agroindustrial Astrid Mercado.
- Productos: miel de abejas, miel en pan, jalea real, y propóleos.

BUENAS PRÁCTICAS AGRICOLAS:

Productores primarios proveedores de cada establecimiento.

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 agregar al mismo 6 meses adicionales de duración.

Referencias:

Actividad	Descripción
1	Taller inicial
2	Análisis de situación y diagnóstico
3	Implementación
4	Capacitación
5	Elaboración de manuales
6	Taller de cierre

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.

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

- No aceptación de los implementadores por los productores, generando la necesidad de un cambio de líder pudiendo retrasar las actividades programadas.