

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

**SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA y PESCA
PROGRAMA DE SERVICIOS AGRÍCOLAS PROVINCIALES (PROSAP)
PROGRAMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE LOS
ALIMENTOS**

**IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN
ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS TIPO
DELICATESEN O GOURMET DE LA REGIÓN CUYO**



Abril 2012

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	6
e. Objetivos y Acciones.....	8
f. Descripción del proyecto y sus componentes.....	8
g. Impactos esperados:	12
h. Beneficiarios.....	12
i. Cronograma de actividades.....	14
j. Organismo Ejecutor y Coordinador:	14
k. Riesgos:	15

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA y PESCA PROGRAMA DE SERVICIOS AGRÍCOLAS PROVINCIALES (PROSAP) PROGRAMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE LOS ALIMENTOS

a. Denominación del Proyecto

Implementación de buenas prácticas de manufactura en establecimientos procesadores de productos alimenticios tipo delicatessen o gourmet de la Región Cuyo.

b. Personal que interviene en la formulación

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

c. Localización y área geográfica de influencia

Las industrias beneficiarias se localizan en la provincia de San Juan y Mendoza Ambas en líneas generales cuentan con características similares, presentando



un entorno con diversos valles y un clima particular, esto las hace especialmente aptas para el cultivo de hortalizas, frutas de carozo, pepita y olivos además por supuesto de la vitivinicultura; con diversos impactos en su composición y participación dentro del PBG.

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

El clima es templado – cálido, con temperaturas medias del mes más cálido de 26,2°C y del más frío de 8,6°C. con respecto al promedio del periodo libre de heladas agronómicas es de 221 días, y la heliofania efectiva media es de 8,5. Las precipitaciones anuales, preferentemente concentradas en la estación estival, son alrededor de los 100 mm anuales y la humedad relativa media es del 50%.

Las primaveras y los veranos son mas bien secos, con días largos y noches calurosas, salvo algunos valles en particular por ej. Calingasta.



Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II



Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

Al tratarse de una zona cordillerana, los suelos son variables, presentando series como Mitre, Belgrano y Sarmiento, asimismo como otras subseries. Además, se cuenta con agua para riego de muy buena calidad proviniendo principalmente de los ríos de deshielos, también hay aportes de agua subterránea.

La combinación de los factores ambientales suelo - clima y un adecuado manejo del riego, aunado a otras practicas agronómicas han posibilitado un muy buen comportamiento de los cultivos incluso para el desarrollo de biodinámica y orgánico de los mismos.



d. Justificación

Los productores y elaboradores de productos tipo gourmet o delicatessen de la región en cuestión se están insertando en los mercados externos, y las exigencias internacionales de calidad aparecen como un requisito indispensable cuyo alcance depende de la asistencia externa que puedan recibir las empresas de la región.

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

Su producción se caracteriza por su alto valor agregado y sus características únicas, derivadas del medio que las rodea y de las prácticas de elaboración particulares a cada empresa.

Los elaboradores en cuestión si bien han progresado en este proceso comercial, hoy encuentran inconvenientes para avanzar debido a la falta de cumplimiento de los mencionados requisitos.

Este sector tiene un impacto positivo e importante en la economía regional, porque la producción e industrialización de este tipo de productos son realizadas por pymes familiares; con un alto valor agregado y especialización pese a que es un sector pequeño, pero que contribuye en forma importante a este nicho de mercado.

Según datos de la temporada 2008/2009

Valor bruto en miles de pesos ctes del sector agropecuario: \$ 1.454.760,46

Valor bruto en miles de pesos ctes del sector industrias manufactureras: \$ 3.865.451,78

Con respecto a las exportaciones entre el sector olivícola, hortalizas y frutas (excluye uvas y melones) suman más de 70 millones de U\$\$. El sector vitivinícola suma más de 190 millones de U\$S

A todo esto debe sumarse el ingreso estimado del Turismo sin contar el generado por pernocte

La producción y la industria de estos productos dan empleo en forma permanente a más de 1000 personas, además del empleo familiar que es la mano de obra principal en la mayoría de las explotaciones. Estamos hablando que por lo general son empresas familiares tipo micropymes

La región es una antigua productora de dulces y conservas con los más variados productos reconocidos por su calidad. Existe un grupo de empresas familiares que mantienen con mucho esfuerzo esta actividad que crece en el mundo pero que no despega con todo su potencial por falta de financiamiento y promoción.

Así, la implementación de BPM en la industrialización permitirá mejorar el acceso a los mercados externos de estos productos con alto valor agregado, impactando positivamente sobre la economía local y generando una experiencia extrapolable a todas las producciones de estas características

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II



e. Objetivos y Acciones

e.1. Objetivo General

Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en un grupo de diez empresas productoras de alimentos considerados delicatessen o gourmet los cuales poseen un alto valor agregado (dulces, mermeladas, vinos, entre otros).

e.2. Objetivos Específicos

- Implementación 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 Calidad para cada empresa.
- Generación, a partir de la experiencia, de material de difusión de las normas de calidad en otras regiones del país.

f. Descripción del proyecto y sus componentes

El Proyecto consta específicamente de dos componentes.

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

Uno de análisis e implementación de BPM para cada uno de los industriales, y otro de seguimiento y supervisión de las actividades de los consultores, hasta la elaboración y entrega del material final: los manuales necesarios para las BPM.

La organización del proyecto de implementación puede visualizarse en el siguiente esquema:

COMPONENTES	ACTIVIDADES
1. ANÁLISIS DE SITUACIÓN PARA LA IMPLEMENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Talleres iniciales ▪ Presentación de los consultores de BPM. ▪ Diagnóstico de las industrias involucradas ▪ Capacitación del personal ▪ Implementación de los sistemas ▪ Elaboración de manuales de BPM.
2. SEGUIMIENTO Y SUPERVISIÓN	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seguimiento por profesionales del PROCAL II.

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:	Una jornada de 8 horas
Responsables:	Técnicos del PROCAL, Consultores Externos y Referentes Provinciales.
Lugar:	A determinar
Fecha:	A determinar

1.2. Análisis de la Situación Individual y Diagnóstico

Se seleccionará un Consultor Externo (Senior) para la implementación de las BPM. Los mismos asistirán junto a los técnicos del PROCAL 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 industriales, en conjunto con los expertos externos.

Duración: 45 días.

Lugar: Cada empresa

Responsables: Consultor Externo

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 industriales, en conjunto con los expertos externos.

Duración: 5 meses.

Responsables: Consultor Externo.

Lugar: Cada establecimiento

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

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 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 Calidad y procedimientos para cumplir con las BPM en cada establecimiento
Participantes: Propietarios y/o personal responsable de los establecimientos industriales, en conjunto con los consultores.
Duración: En el transcurso de la Implementación.
Responsables: Consultor Externo.
Lugar: Cada establecimiento

5. Taller Final

Temática: Conclusiones Finales de la Implementación.
Participantes: Todos los participantes.
Duración: Jornada de 8 horas
Responsables: Técnicos del PROCAL y Consultor Externo
Lugar: Escuela de Enología o Ministerio de la Producción.
Fecha: A determinar

5. Seguimiento y Supervisión

La actividad del presente componente se prevé a través de la solicitud de informes de avance a los consultores y de la realización de dos viajes del personal del PROCAL 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 a 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:

Este proyecto 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, ha atender. 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 colocación en mercados de envergadura, exigentes, insatisfechos y de alto poder adquisitivo.

La posibilidad de colocar la producción en el mercado exterior, generará ingreso de divisas, tanto al país como a la región, desatando un efecto multiplicador, posibilitando un aumento de la producción mediante mayores inversiones y un aumento en la demanda de mano de obra.

Los indicadores básicos del impacto son:

- Implementar BPM a las empresas procesadoras del sector.
- Capacitar al personal (unas 40 personas) 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.

h. Beneficiarios

Los beneficiarios que se presentan en este Proyecto son industriales que ya poseen experiencia en el trabajo conjunto.

Se identificó un grupo de diez (10) empresas elaboradoras que serán beneficiarias directas del presente proyecto.

Lista de Beneficiarios

- ILINCA-Productos Regionales - Ignacio Krebs
- Maximiliano Ighani por Pisté
- Roberto o Sebastián Fabregas por Finca San Quintí
- Wisniovski por De la Presilla
- Jorge Pardo por Huertas de Cuyo
- Matias Pizarro - F. Enrique Pizarro
- Carlos Yornet - Yornet y Cia SRL
- Patricio Vilanova- Alta bonanza de los Andes SRL
- Ambali - Alberto Borbore

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

- Cecilia Zunino - De mi Campo
- Empresas de Mendoza sugeridas por la UCIM



Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II



i. Cronograma de actividades

	Actividad	Taller Inicial y Final	Diagnóstico Individual	Capacitación Específica	Implementación BPM	Seguimiento		Elaboración de Manuales	
						PROCAL	Consultor Jr.		
MES 1	Semana 1			4 fechas durante la implementación (a determinar)					
	Semana 2								
	Semana 3								
	Semana 4								
MES 2	Semana 1								
	Semana 2								
	Semana 3								
	Semana 4								
MES 3	Semana 1								
	Semana 2								
	Semana 3								
	Semana 4								
MES 4	Semana 1								
	Semana 2								
	Semana 3								
	Semana 4								
MES 5	Semana 1								
	Semana 2								
	Semana 3								
	Semana 4								
MES 6	Semana 1								
	Semana 2								
	Semana 3								
	Semana 4								

j. Organismo Ejecutor y Coordinador:

El PROCAL II ejecutará y coordinará las acciones del Proyecto Piloto. Apoyo de la SAGPyA local y de la Esc. del Área de Enseñanza Agrop. del Ministerio de Educación.

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

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 consultores no sean aceptados por los productores, generando la necesidad de un cambio de líder que pueda retrasar las actividades programadas.