

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

**MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, Y PESCA
PROGRAMA DE SERVICIOS AGRÍCOLAS PROVINCIALES (PROSAP)
PROYECTO DE GESTION DE CALIDAD Y DIFERENCIACION DE ALIMENTOS**

**DIAGNÓSTICO E IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA
CALIDAD EN PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE HONGOS
(GIRGOLAS) PROVINCIA DE RIO NEGRO**

Marzo de 2012

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

ÍNDICE

1.	Denominación del Proyecto.....	3
2.	Personal que interviene en la formulación.....	3
3.	Localización y área geográfica de influencia.....	3
4.	Justificación.....	4
5.	Objetivos.....	6
6.	Descripción del proyecto y sus componentes.....	6
6.a.i	Componente de Capacitación.....	7
6.a.ii	Componente de Elaboración de Diagnósticos.....	8
6.a.iii	Componente de Implementación.....	9
6.b	Cronograma.....	10
7	Impactos Esperados.....	10
8.	Beneficiarios.....	11
9.	Organismo Ejecutor	11
10.	Riesgos y sostenibilidad.....	11

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, Y PESCA

PROGRAMA DE SERVICIOS AGRÍCOLAS PROVINCIALES (PROSAP)

PROYECTO DE GESTION DE CALIDAD Y DIFERENCIACION DE ALIMENTOS

DIAGNÓSTICO E IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN PRODUCTORES E INDUSTRIALIZADORES DE GIRGOLAS, PROVINCIA DE RIO NEGRO

1) Denominación del Proyecto

Piloto de implementación de BPA y BPM, en una cooperativa de comercialización e industrialización de gírgolas. En la localidad de General Roca, Provincia de Río Negro.

2) Personal que interviene en la formulación

- Socios de la cooperativa
- Secretaría de Fruticultura de Río Negro
- Consultor Senior
- Técnicos del PROCAL II-MAGyP

3) Localización y área geográfica de influencia

El proyecto centrará sus actividades en la localidad de General Roca, Provincia de Río Negro, donde se encuentran ubicados los establecimientos de la mayoría de los beneficiarios, integrantes de Girpat Coop. Ltda. No obstante, se ampliará también a la participación de otros productores independientes, distribuidos entre Allen y Villa Regina que expresamente, deseen participar del proyecto piloto.

En general, a nivel de obtención de alimentos, la región se caracteriza por la producción de manzanas y peras (y derivados) para mercado interno y exportación,

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

como principal actividad. De ella dependen, directa o indirectamente, los ingresos de un gran número de los habitantes.

Lo atractivo de esta propuesta reside en la búsqueda de alternativas locales y/o regionales para la diversificación productiva, facilitando el desarrollo de pymes y micropymes, como fuente de trabajo, de desarrollo social, y de progreso económico.

4) Justificación

A continuación se analizan objetivos y fortalezas de los beneficiarios del proyecto, que justifican plenamente el Proyecto Piloto para BPM y BPA

1) Garantizar la producción de alimentos inocuos

La razón principal por la cual los productores necesitan acceder a la implementación de Buenas Prácticas Agrícolas, y Buenas Prácticas de Manufactura, es para satisfacer una demanda ávida para gírgolas, mientras se trate de productos seguros e inocuos.

La carencia de BPA y BPM implementados, constituye una enorme limitación a su expansión productiva y comercial, que lamentablemente, genera pérdidas de confianza y desánimo, por la cantidad de barreras a vencer, y por las dificultades para incrementar la demanda de sus productos.

2) Conciencia de los beneficiarios

Los productores toman plena conciencia de la necesidad de implementar las normativas vigentes, como elemento para garantizar que sus productos se encuentran bajo prácticas de producción que los hacen seguros, satisfaciendo las exigencias de los compradores.

3) Desarrollo de alternativas productivas

Este grupo de productores vinculados a Girpat Coop. Ltda., y otros dispersos, se han preocupado por desarrollar una nueva actividad para la zona, con la osadía propia de

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

los colonizadores, desafiando a la típica actividad capitalista de mercado, por otra con prevalencia de la economía social, donde los mismos productores y sus familiares trabajan en la actividad, produciendo aún a escala familiar, pero con enormes expectativas en avanzar en el desarrollo de los procesos productivos, como así también en el desarrollo científico tecnológico de la actividad.

4) Productos de óptima calidad

Poseen una ventaja comparativa única, es una de las pocas áreas del mundo que producen gírgolas en troncos de álamos, resultando ser un producto de excelente calidad, superando a áreas productoras como Cuyo y Delta, que no alcanzan los mismos resultados.

5) Capacidad de gestión

- Con sus limitados recursos económicos, se han contactado con asesores con experiencia en los procesos productivos, y en el desarrollo de mercados para la colocación de sus productos, siendo de inestimable importancia el apoyo brindado por el MAGyP a través del Procal, LA Secretaría de Fruticultura de Río Negro.
- A través de numerosas gestiones, obtuvieron un crédito del BID, y un aporte del Municipio de Gral Roca. Estos recursos, junto al esfuerzo y trabajo personal, permitieron la construcción de la planta de procesamiento, que con algunas mejoras, cumpliría con las exigencias de BPM.
- Justamente, en el mismo camino han comenzado a implementar una política de marketing, y obtuvieron el registro de la marca para productos frescos y deshidratados Alto Valle Gourmet. Les permitiría mejorar su ingreso a los supermercados, y a futuro, desarrollar en la planta el procesamiento de una serie de productos vegetales. (en la línea de gourmet, fresco o deshidratado)
- Con apoyo del MAGyP a través del Procal, los integrantes de la Cooperativa lograron la elaboración del protocolo para obtener el Sello de calidad: Alimentos Argentinos una elección natural para Gírgolas sobre troncos, que junto a todos los otros elementos mencionados, agrega valor a sus productos.

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

6) Estrategias comerciales

Siendo que los resultados de la producción en troncos de álamos obtenidos en nuestra región es de alta calidad, (mayor carnosidad, y mejor presentación) pero de carácter estacional (otoñal), su objetivo es pasar a la etapa gourmet, esto es elaborar otro tipo de conservas con mayor valor agregado puesta en góndola (escabeche, paté, natural, etc.), quedando el excedente para el deshidratado.

Por otra parte la iniciativa de la Cooperativa es producir en sustrato para evitar justamente la estacionalidad de la producción.

Buenas Prácticas en Argentina y Europa

La legislación argentina, siguiendo los lineamientos del Código Alimentario Argentino, establece requisitos relacionados con las BPA en la Resolución SENASA 510/2002. Guía de Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas para la Producción Primaria, Empacado, Almacenamiento y Transporte de Frutas Frescas. Por otra parte, el IRAM, elaboró una norma certificable la 14101, que es de nuestro interés.

Actualmente para comercializar en Europa se requiere certificación de normas GLOBALGAP y otras homólogas.

5) Objetivos

a. Principal:

Implementar Buenas Prácticas Agrícolas- GLOBALGAP en los establecimientos productores de gírgolas, socios de la Cooperativa Girpat, localizados en el Alto Valle del Río Negro. Por otra parte, reforzar la implementación de BPM.

b. Específicos:

- Capacitar a los participantes del Proyecto en temáticas relacionadas con calidad e inocuidad de los alimentos

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

- Elaborar diagnósticos individuales sobre las situaciones competitivas, alternativas de costos y posibilidades de implementar buenas prácticas agrícolas en los establecimientos productivos.
- Elaborar diagnóstico BPM, para la planta procesadora de alimentos de Girpat.

En función de los Diagnósticos, elaborar el cronograma de implementación y planes de capacitación.

6) Descripción del proyecto y sus componentes

Se trata de un Proyecto de tres componentes. El primero se ejecutará en forma paralela a los otros dos.

a. Componentes

COMPONENTES	ACTIVIDADES
CAPACITACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Talleres de introducción a la normativa BPA ▪ Talleres de Capacitación obligatorios establecidos por las normas.
ELABORACIÓN DE DIAGNÓSTICOS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Taller inicial ▪ Check list y Diagnósticos ▪ Taller de evaluación y selección de beneficiarios
IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMATIVA BPA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aprobación del Plan de Mejoras individual ▪ Cronograma de implementación ▪ Reuniones grupales con todos los beneficiarios ▪ Reuniones por subgrupos de beneficiarios ▪ Visitas de seguimiento y auditoría interna
AUDITORÍAS PROCAL	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Visitas de seguimiento por Procal y Contraparte local

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

I. COMPONENTE DE CAPACITACIÓN

Se realizará al inicio de las actividades del Proyecto, a fin de nivelar los conocimientos acerca del tema calidad e inocuidad de los alimentos y normativa aplicable a la producción de productos alimenticios y específicamente a gírgolas. Se trabajará con metodología de cursos y talleres. Se entregarán certificados de asistencia. Los talleres serán abiertos a otros productores de la zona.

a) **Curso Básico de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas prácticas de manufactura**

Destinatarios: Productores y personal que colabora en la producción de gírgolas

Duración: 1 día – 4 horas

Responsable: Consultor Senior.

Lugar: General Roca

Fecha Tentativa: Mes de enero

b) **Cursos obligatorios establecidos por la normativa de BPA y BPM**

Destinatarios: Productores y personal que colabora en la producción de gírgolas

Duración: 3 días – 3 horas cada uno

Responsable: Consultor Senior.

Lugar: General Roca

Fecha Tentativa: Un curso por mes, los meses 2, 3, 4,

c) **Otros cursos de interés para los beneficiarios**

- Capacitación para la producción en sustrato, Ing Albertó de Chascomús, (dos capacitaciones de dos días)

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

- Capacitación en procesamiento de productos vegetales, Demichelis del Inta del Bolsón,
- Capacitación en tecnología de alimentos, para trabajar en conservas en escabechado, hongo al natural, paté, dulce de hongos, etc.

Lugar: General Roca

Fecha Tentativa: Un curso por mes, los meses 3, 5, y 6

ii. COMPONENTE ELABORACIÓN DE DIAGNÓSTICOS

a) Elaboración de diagnósticos

Se elaborarán o consensuarán listas de chequeo, a seleccionar por el tipo de producción tanto para BPA como para BPM, siempre con la meta de cumplimentar requisitos nacionales e internacionales.

Esta actividad de diagnóstico inicial individual por beneficiario, y para la planta de procesamiento, permitirá la detección de los incumplimientos o no conformidades, los que serán eje de las acciones de implementación. Se concluirá la etapa de diagnóstico con la elaboración de las propuestas de mejoras, el cronograma de implementación, y la orientación de las actividades de capacitación propuestas.

Los diagnósticos se realizarán individualmente por beneficiario, con el objetivo de obtener la información más valiosa y situarse realmente frente a la situación real de cada beneficiario. Esta es una etapa de importancia para el futuro del proyecto.

Se analizarán los posicionamientos de cada productor en función de sus estrategias competitivas, lo que permitirá la consolidación de los objetivos grupales de la cooperativa. Las estrategias competitivas, se analizarán para bajo, medio, o alto costo.

Participantes: beneficiarios del proyecto, socios de la Cooperativa Girpat

Duración: Dos meses

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

Responsables: Consultor senior

Lugar: Gral Roca y localidades vecinas. Provincia de Río Negro

Fecha Tentativa: Primero y Segundo mes

b) Taller de evaluación y selección

Se analizará la información obtenida, y se expondrán los resultados, con la caracterización de los productores de acuerdo a sus estrategias productivas.

Definición de los beneficiarios que continuarán en la etapa de Implementación

iii. COMPONENTE IMPLEMENTACIÓN

La etapa de Implementación de las Normativas BPA y BPM, tendrá de acuerdo a lo descripto, las siguientes etapas:

- a) Compromiso del beneficiario: al iniciar el proyecto, antes del taller inicial.
- b) Elaboración del Plan de Mejoras: detalle de los alcances y costos propuestos para lograr el objetivo de implementación
- c) Cronograma de implementación, con detalle de tiempos requeridos, para medir los avances reales.
- d) Reuniones periódicas del Implementador con los beneficiarios, con diversas modalidades de encuentros, ya sean en forma grupal, por subgrupos, o individuales, y/o eventualmente visitas de seguimiento por parte de técnicos del PROCAL y de la provincia.
- e) Taller de Cierre:

Exposición de resultados de las distintas etapas del proyecto

Participantes: Beneficiarios del proyecto Piloto

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

Duración: 1 día: 3 horas

Responsables: Técnicos PROCAL, de la contraparte local y consultor implementador

Lugar: Gral Roca – Allen (SEF)

Fecha Tentativa: Sexto Mes

COMPONENTE SEGUIMIENTO Y SUPERVISIÓN

La actividad del presente componente se prevé a través de la presentación de informes de avance por el implementador, y seguimiento periodico del personal del PROCAL, para auditar el normal desenvolvimiento de la implementación, y el avance en el cronograma propuesto, como así también la recolección de datos relevantes para la posterior medición del impacto del proyecto.

b. Cronograma

Mes	1	2	3	4	5	6
Componente						
Capacitación						
Curso Introductorio a BPM (1 días 3 horas)	/					
Cursos y talleres obligatorios norma (4 cursos 3 horas c/u)		/	/	/	/	
Capacitación específicas 3 cursos 8 horas c/u				/	/	/
Diagnóstico						
Taller Inicial		+				
Realización de Diagnósticos en cada establecimiento		+	+			
Taller de Evaluación y Selección				+		

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

Implementación				■	■	■
Taller de cierre						■
Seguimiento	•	•	•	•	•	•

7) Impactos esperados

Los impactos esperados de la realización de este proyecto se pueden resumir en el siguiente listado:

Lograr elevar el estándar de calidad de las producciones de los involucrados en el proyecto.

Mejorar las posibilidades de los mismos de ingresar al circuito internacional de comercialización.

Lograr un efecto multiplicador sobre todos los productores de frutas de la zona.

8) Beneficiarios

Se identificó a la Cooperativa Girpat Coop.. Ltda, con 13 productores interesados en participar de las actividades del Proyecto, la que por sus características detalladas en la justificación, tiene importantes posibilidades de alcanzar el éxito en este proyecto piloto. El éxito es que todos los productores involucrados, o beneficiarios del proyecto, terminen en condiciones de certificar BPA y BPM.

9) Organismo Ejecutor

PROCAL – SEF RIO NEGRO

10) Riesgos y sostenibilidad

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

Retraso en el cronograma previsto por cuestiones administrativas, organizativas y/ o condiciones climáticas adversas.

Falta de compromiso de los productores. Puede existir algún productor que retire su interés, pero en general , hay profundos deseos de alcanzar los objetivos mínimos de implementar BPA y BPM.