

**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 GESTION DE LA CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE LOS  
ALIMENTOS**

**PROYECTO DE ASESORAMIENTO EN DISEÑO DE ENVASES PRIMARIOS,  
SECUNDARIOS, DISEÑO DE ETIQUETAS, CATALOGOS Y COMUNICACIONES  
INTEGRADAS A UNA SELECCIÓN DE PRODUCTORES PERTENECIENTES AL FORO  
REGIONAL DE DULCES Y CONFITURAS DEL NOA.**

**Octubre 2011**

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

<b>ÍNDICE</b>	<b>PÁGINA</b>
A. Denominación del Proyecto: .....	3
B. Personal que interviene en la formulación: .....	3
C. Localización y área geográfica de influencia: .....	3
D. Justificación: .....	4
E. Objetivos y Acciones: .....	6
F. Descripción del proyecto y sus componentes: .....	7
G. Componentes: .....	7
H. Impactos esperados: .....	10
I. Beneficiarios: .....	11
J. Cronograma de actividades: .....	14
K. Organismo Ejecutor y Coordinador: .....	14
L. Riesgos: .....	14

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

### **A. Denominación del Proyecto**

Proyecto de asesoramiento en forma personalizada en diseño de envases primarios, secundarios, diseño de etiquetas, catálogos y comunicaciones integradas a una selección de 15 productores que integran y participan activamente, del Foro Regional de Dulces y Confituras del NOA.

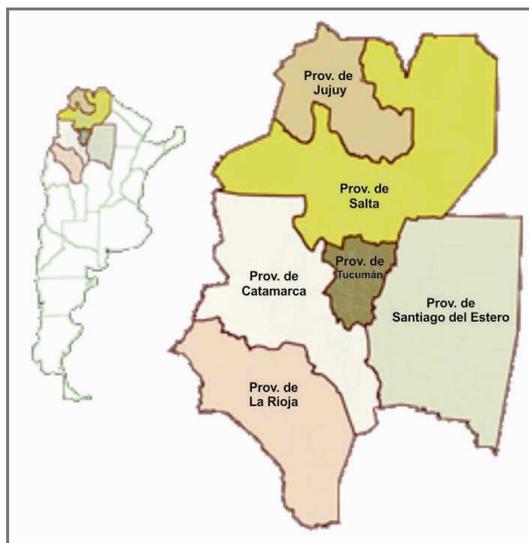
### **B. Personal que interviene en la formulación**

#### **Técnicos de Procal II**

- Lic. María José Cavallera
- Ing. María Agustina López
- Lic. Federico Rossato
- Lic. Sebastián Álvarez Valdés

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

La zona de influencia del proyecto será la Región del NOA, que comprende a las provincias de Jujuy, Salta, Catamarca, Santiago del Estero, Tucumán y La Rioja.



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

### **D. Contexto actual y Justificación**

La importancia económica y social que tiene la elaboración de los Dulces y Confituras regionales del NOA ha impulsado al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca a promover el mejoramiento y el posicionamiento de estos productos a través de un Foro de Competitividad. En el cual además de evaluar y debatir sobre el estado y la solución de los distintos problemas del sector, se trabaja en forma permanente sobre cuatro ejes que apuntan a optimizar el sector y posicionar sus productos.

- 1- Impulso a las Buenas Prácticas de Manufactura. En una primera etapa se elaboró un manual específico para el sector que en breve será distribuido como parte de la capacitación y la implementación de este sistema entre los productores de las provincias participantes.
- 2- Realización de capacitaciones. Los productores plantearon la necesidad de recibir capacitación en temas como Comercialización, Técnicas de Ventas, Administración y Gestión de Costos. Para ello se armó una agenda que está siendo desarrollada.
- 3- Participación en Ferias Regionales. El Foro entiende que resulta importante acompañar a los productores y facilitar su participación en Ferias y Exposiciones a fin de que se desarrollen habilidades comerciales y vayan generando espacios de intercambio interprovincial.
- 4- Desarrollo de la imagen comercial. Con el propósito de lograr que los dulces y confituras del NOA sean claramente identificados por el consumidor, se trabaja en el diseño de un Logo común a todas las provincias y que identifique a los productores como segmento específico, diferenciando sus confituras de productos similares originados en otras regiones del país.

Es oportuno mencionar que Argentina desarrolla permanentemente nuevos sabores y presentaciones de estos productos, lo que permite observar un interesante crecimiento del segmento de mercado Premium de confituras: las Frutas Untables, alimentos con mayor valor

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

agregado que contienen un porcentaje más elevado de fruta y se combinan con mosto concentrado y rectificado de uva, en lugar de azúcar de caña.

A su vez, la fruta se presenta cortada y fileteada, de modo que posibilita disfrutar con mayor intensidad la textura de las materias primas. Góndolas europeas y americanas ya comercializan esta delicatessen.

Nuestro país cuenta con condiciones óptimas para mejorar e incrementar sensiblemente su producción de dulces y mermeladas, y las provincias del NOA en particular reúnen un conjunto de condiciones naturales, tradición, conocimientos, y una oferta diversificada de dulces y confituras, apoyada en una estructura que se caracteriza por la presencia de numerosas empresas pequeñas y medianas.

Esta industria agrega valor a las excepcionales frutas que se producen en nuestro país, genera mano de obra local y regional, -desde cosecheros de frutas hasta comercializadores de dulces-, y al mismo tiempo impulsa a otras industrias importantes como la azucarera y las de fabricación de vidrio y de cartón.

Además, ventajas competitivas tales como calidad ambiental, localización en contra estación con el hemisferio Norte, la pureza del agua y el tipo de clima hacen que las confituras argentinas se encuentren disponibles con características propias en todo el territorio nacional y en los cinco continentes.

Este nuevo proyecto que se plantea, propone trabajar en forma mancomunada y mejorar la presentación de los productos a través del diseño y la comunicación, poniendo énfasis en los requerimientos específicos tanto de los envases primarios, como secundarios, y haciendo un análisis de la gestión de identidad corporativa, lo que permitirá dar respuesta a las crecientes exigencias de calidad de los consumidores, y posicionar los deliciosos dulces y confituras regionales en nuevos y más amplios mercados.

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

### **E. Objetivos y Acciones**

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

Asesoramiento y Capacitación en forma personalizada, en lo que respecta al diseño de envases tanto primarios como secundarios, diseño de etiquetas, catálogos, folletos y comunicaciones integradas a una selección de 15 empresas que participan activamente del Foro Regional de Dulces y Confituras del NOA.

#### **e.2. Objetivos Específicos**

- Análisis de la gestión de identidad corporativa a través de servicios de diseño, sistema integrado de diseño y comunicación, ayudando a mejorar el desempeño, incorporando valor y marcando una diferenciación de los bienes que se producen y comercializan.
- Elaborar diagnósticos individuales sobre las situaciones actuales de cada productor, plantear alternativas, evaluar situaciones competitivas y productores con los cuales asociarse, por ejemplo, a la hora de la compra de insumos.
- Trabajar la síntesis de la Marca de las distintas empresas y su aplicación en los diferentes soportes; la misma debe ser única y reconocible, y debe identificar a la empresa.
- Capacitación de los productores y su personal en temáticas relacionadas con la importancia que se le da hoy a los envases y embalajes, ya que no solo contienen y almacenan la producción, sino que también venden el producto, facilitan el transporte, conservan, proporcionan garantía e información, facilitan el consumo y tienen un valor post venta.

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

La propuesta metodológica para iniciar el asesoramiento es, en primer lugar un análisis de la gestión de identidad corporativa a cada una de las empresas seleccionadas para el proyecto, a partir del cual se elaborará un diagnóstico que determine la situación actual de las mismas y cuáles serán los puntos que se focalizarán.

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

Para ello se plantea un cronograma de visitas a las distintas provincias que conforman el NOA para la concreción de reuniones con cada uno de los productores de las 15 empresas a asesorar, se plantean visitas a las plantas de producción, trato con encargados de la elaboración de los productos, entrevistas a los consumidores de la zona.

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"> <li>▪ Taller inicial.</li> <li>▪ Análisis de Situación y diagnóstico.</li> <li>▪ Implementación.</li> <li>▪ Propuestas de diseño de envases primarios, secundarios y de diseño de Herramientas de Comunicación Integradas</li> <li>▪ Taller Final.</li> </ul>
2. Seguimiento y Supervisión	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Seguimiento por profesionales del PROCAL II.</li> </ul>

### G. 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 la importancia de la adecuación de los Envases primarios y secundarios, etiquetas y comunicaciones integradas de la empresa, a efectos de agregar valor a la producción.
Participantes:	Todos los beneficiarios y personal involucrado.
Duración:	Un día
Responsables:	Técnicos del PROCAL.
Lugar:	En las provincias de Jujuy, Tucumán, Catamarca, La Rioja, Santiago del Estero.
Fecha:	A combinar

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

### 1.2. Análisis de la Situación y Diagnóstico

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

Temática:	Diagnóstico individual de los establecimientos para evaluar las respectivas situaciones de cada uno, alternativas de costo para las inversiones en la implementación de envases primarios, secundarios, rediseño de las herramientas de comunicación (etiquetas, catalogo, folletos, tarjetas, web, etc)
Participantes :	Propietarios y personal responsable de los establecimientos industriales, en conjunto con los expertos externos.
Duración:	1 mes.
Lugar:	En las provincias de Jujuy, Tucumán, Catamarca, La Rioja, Santiago del Estero
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:	Propietarios y/o personal responsable de los establecimientos industriales, en conjunto con implementadores
Duración:	5 meses.
Responsables :	Técnicos del PROCAL II.
Lugar:	En las provincias de Jujuy, Tucumán, Catamarca, La Rioja, Santiago del Estero.

### 1.4. Propuestas de diseño de envases primarios, secundarios y de diseño de Herramientas de Comunicación Integradas

Durante la implementación, en los encuentros personalizados con cada uno de los productores, se reforzarán los conceptos básicos que se plantearán en el taller inicial: Importancia del envase primario y secundario, Estrategias de Comunicación, Estrategias Marcarias.

Los expertos intercambiarán propuestas de envases y herramientas de comunicación con los propietarios y encargados de las respectivas empresas.

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

### **1.5. Taller Final**

El taller final se realizará en Buenos Aires, donde se presentaran las empresas con la “nueva” presentación de sus productos rediseñados.

Temática: Conclusiones Finales de la Implementación.  
Participante: Todos los participantes.  
Duración: Un día  
Responsabl: Técnicos del PROCAL.  
Lugar: Buenos Aires  
Fecha: A combinar

## **2. Seguimiento y Supervisión**

La actividad del presente componente se prevé a través de la solicitud de informes de capacitación al consultor (disertante) y de la realización de viajes del personal del PROCAL a la zona, para supervisar el normal desenvolvimiento del proyecto. El componente se desarrollará con la dinámica expuesta en el cronograma de actividades.

### **Difusión**

Tiene como objetivo, difundir los resultados del proyecto piloto de referencia, hacia el resto del sector de dulces y confituras del NOA y otras regiones del país. Poniendo en su conocimiento los procedimientos llevados a cabo, las limitaciones, beneficios y potencialidades del sistema.

## **H. Impactos esperados**

- Trabajo en forma conjunta para mejorar la imagen y presentación de los productos en cuestión a través del diseño y la comunicación de los mismos, poniendo énfasis en los requerimientos específicos tanto de los envases primarios, como secundarios, y poder responder a las crecientes exigencias de calidad de los consumidores, y posicionar los deliciosos dulces y confituras regionales en nuevos y más amplios mercados.
- Capacitación de los productores y su personal en temáticas relacionadas con la importancia de la imagen de los productos en todos sus sentidos, focalizando en las ventajas de la creación del valor de la marca y de acuerdo a la realidad productiva de cada grupo.

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

### I. Beneficiarios

Una selección de 15 productores que participan activamente del Foro Regional de Dulces y Confituras del NOA, es decir grupos que comercializan dulces fraccionados, confituras, alfajores licoros entre otros productos de la misma rama.

### JUJUY

#### **El Molle**

(de Néstor Lezcano)

*Empresa Pyme que elabora Alfajores, colaciones y galletitas.*

@: [alfajoreselmolle@hotmail.com](mailto:alfajoreselmolle@hotmail.com)

t: 0388-4955614 / 0388-154730370

d: Belgrano 417 – Local 6 “Pasaje Kusiqua” – Tilcara.

#### **Alfajores Jujeños**

(de Isabel Gutiérrez)

*Empresa Pyme que elabora Alfajores y Confituras.*

@: [alfajores2004@yahoo.com.ar](mailto:alfajores2004@yahoo.com.ar)

d: Sarmiento 240 – Local 11 “Feria Artesanal” San Salvador de Jujuy.

#### **La Casona**

(de Ariel López y Patricia Oviedo)

*Empresa Pyme que elabora Dulces, mermeladas y almibarados.*

@: [dulceslacasona@gmail.com](mailto:dulceslacasona@gmail.com)

f: *Dulcería Artesanal La Casona*

t: 0388-4237264 / 0388-155810354

d: Alvear 1232 (4600) San Salvador de Jujuy.

#### **Éxodo Jujeño**

(de Estela y Leticia Marcos)

*Empresa Pyme que elabora Alfajores y Confituras.*

@: [maria\\_leticia\\_marcos@hotmail.com](mailto:maria_leticia_marcos@hotmail.com)

t: 0388-154290168

d: Villafañe 793 – Villa Alberdi - San Salvador de Jujuy.

#### **Tierra de Colores**

(de Liliana Marcela Cardozo)

*Empresa Pyme que elabora Alfajores y Confituras.*

@: [cocktaileventosjuy@hotmail.com](mailto:cocktaileventosjuy@hotmail.com)

f: *Liliana Marcela Cardozo*

t: 0388-4312159 / 0388-154737807

#### **Mama Vieja**

(de Mirta y Daniel)

*Empresa Pyme que elabora Dulces y mermeladas.*

@: [mamavieja93@hotmail.com](mailto:mamavieja93@hotmail.com)

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

### TUCUMÁN

#### **Dulce Tradición**

(de Sara y María Belén Ibáñez)

*Empresa Pyme que elabora Dulces, Almibarados y Confituras.*

@: [belen8121@hotmail.com](mailto:belen8121@hotmail.com)

#### **Licores del Tucúan**

(de Martha Liliana Mamani)

*Empresa Pyme que elabora Variedad en Licores Artesanales*

@: [mlm1802@hotmail.com](mailto:mlm1802@hotmail.com) / [licoresdeltucuan@hotmail.com](mailto:licoresdeltucuan@hotmail.com)

t: (9381) 4019228 / (9381) 5974832

d: Madrid 945 – Tucumán (CP: 4000)

#### **Cooperativa 1816**

(de Nora Herrera)

*Empresa Pyme que elabora Mermeladas y almibarados*

@: [cooperativa1816@hotmail.com](mailto:cooperativa1816@hotmail.com)

t: 9381 154419033

d: Santa Fe al 1.300– Tucumán (CP: 4000)

### LA RIOJA

#### **La Rinconada**

(de José Carlos Zamora)

*Empresa Pyme que elabora Alfajores, chocolates, nueces confitadas y otras exquisiteces. Se destacan los alfajores y conos rellenos con crema a base de vino Torrontés Riojano.*

@: [regionaleslarinconada@yahoo.com.ar](mailto:regionaleslarinconada@yahoo.com.ar)

t: 03825-425437 / 15668118 / 15668394

d: La Plata 673 – Chilecito – La Rioja.

#### **Solar**

(de la Universidad Nacional de La Rioja – Representante: Ariana Ramos)

*Empresa Pyme de la UNLAR que elabora dulces, mermeladas y aceite de oliva.*

@: [solar@unlar.edu.ar](mailto:solar@unlar.edu.ar) / [arianaramos\\_lali@yahoo.com.ar](mailto:arianaramos_lali@yahoo.com.ar)

t: 03822 460711 / 03822 15652701

d: Av. Luis M de la Fuente y Av. Laprida. - La Rioja (CP: 5300)

#### **Finca el Huayco**

(de Michel Belín)

*Empresa Pyme que elabora mermeladas, dulce de leche de cabra y vinos cocidos.*

@: [tambocaprinoelhuayco@yahoo.com.ar](mailto:tambocaprinoelhuayco@yahoo.com.ar)

d: Departamento de Aguas Blancas – La Rioja.

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

**CATAMARCA**

**Mis Hijos**

(de Marta Ahumada)

*Empresa Pyme que elabora Dulces Artesanales.*

@: [marta\\_ahumada58@hotmail.com](mailto:marta_ahumada58@hotmail.com)

t: 03833-492562

d: B° Hipólito Yrigoyen M/B C/14 – San Antonio – Fray Mamerto Esquiú (CP: 4700).

**Gustoko**

(de María Angélica Vázquez)

*Empresa Pyme que elabora mermeladas y conservas.*

@: [gustoko2@hotmail.com](mailto:gustoko2@hotmail.com)

**SANTIAGO DEL ESTERO**

**Radaloe**

(de Raúl Adami y Marisa Jorge)

*Empresa Pyme que elabora mermelada de Aloe.*

@: [radaloe@hotmail.com](mailto:radaloe@hotmail.com) – [www.radaloe.com.ar](http://www.radaloe.com.ar)

t: 0358-4312138 Cel: 0385-154740274

d: Benjamin Zavalía 876 – Santiago del Estero (CP: 4200)

**J. Cronograma de actividades**

Actividad	Mes																											
	1				2				3				4				5				6							
1	■																											
2	■	■	■	■																								
3					■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
4					■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
5																												■

**K. Organismo Ejecutor y Coordinador:**

El PROCAL II ejecutará y coordinará las acciones del Proyecto.

**L. Riesgos:**

Retraso en el cronograma previsto por cuestiones administrativas, organizativas y/ o condiciones climáticas adversas. Falta de compromiso de los productores.