

PROGRAMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE ALIMENTOS

Diagnóstico e Implementación de sistemas de gestión de la calidad en productores apícolas, olivícolas, fábrica de aceite de oliva y sala de extracción de miel en Santa Rita de Catuna y zona de influencia de la provincia de La Rioja.



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA (UNLaR) DELEGACIÓN SANTA RITA DE
CATUNA**

15 de Febrero a 30 de Setiembre de 2012

SANTA RITA DE CATUNA, PROVINCIA DE LA RIOJA

1) Localización y área geográfica de influencia

El presente proyecto piloto se desarrolló en paralelo al proyecto “**Diagnóstico e Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad en Productores de Oliva y Fabricas de Aceite de Oliva y Dulces y Mermeladas**” realizado en las unidades productivas de la Universidad Nacional de La Rioja (UNLaR), sede capital, existiendo entre los consultores de ambos proyectos una fuerte interacción. El desarrollo de las actividades de éste PP se concentró en la Finca olivícola, la Planta de Extracción de Aceite de Oliva, El Laboratorio de Extracción de Miel y el Apiario de la Delegación Académica UNLaR de la localidad de Santa Rita de Catuna. El proyecto abarcó también la implementación de BPA y BPAP en establecimientos de producción primaria de aceituna y miel, respectivamente, ubicados las localidades de Catuna y Ambil del departamento de Ortiz de Ocampo, Provincia de La Rioja.

2) Objetivos del Proyecto Piloto

a) Principal:

- Implementar Buenas Prácticas de Manufactura, en plantas agroindustriales de la UNLaR, sede Catuna.
- implementar Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas Apícolas en establecimientos olivícolas y apícolas primarios de la UNLaR, sede Catuna y de productores de la localidades de Catuna y Ambil, de tal manera de fortalecer la cadena agroindustrial productiva de aceite de oliva y de miel de Santa Rita de Catuna y zonas de influencia.

b) Específicos:

- Capacitar a los participantes del Proyecto en temáticas relacionadas con calidad e inocuidad de los alimentos.
- Elaborar diagnósticos sobre el estado de implementación de BPM de la planta de extracción de aceite de oliva y planta de extracción de miel de la UNLaR, delegación Catuna, en función de los cronogramas de implementación propuestos.
- Elaborar diagnósticos sobre el estado de implementación de BPA y BPAP de los establecimientos olivícolas y apícolas primarios de la unidad académica de la UNLaR, sede Catuna y de productores de Catuna y zonas de influencia, en función de los cronogramas de implementación propuestos.

- Capacitar y asesorar a los beneficiarios en temas relativos a requerimientos normativos inherentes a cada sector productivo de manera de facilitar la implementación de sistemas de gestión de inocuidad y calidad de los alimentos que se producen y/o elaboran.

3) Descripción del proyecto y sus componentes

El proyecto tuvo sus inicios a mediados del mes de Febrero cuando se comenzó con auditorías de diagnóstico, teniendo como fecha culmine el 7 de Marzo, a partir de allí se diseñó el contenido del cronograma de implementación integral (Documentos y registros, capacitaciones e inversiones y mejoras).

Al igual que en la sede central de la UNLaR, se decidió implementar un sistema de gestión que permita certificar el sello “Alimentos Argentino, una elección natural” tomando como referencia el artículo 20 del Código Alimentario Argentino (Resolución Mercado Común 80/96) y otros artículos relacionados específicamente

El taller inicial de este proyecto piloto coincidió con el del proyecto piloto: “Diagnóstico e Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad en Productores de Oliva y Fabricas de Aceite de Oliva y Dulces y Mermeladas”. El taller inicial fue realizado en la sede central de la UNLaR participando del mismo el Lic. Pablo Pintus (PROSAP), el Lic. Adrián Alonso, (Punto Focal de Cuyo PROCAL) y las máximas autoridades de La Universidad Nacional de La Rioja, el Dr. Enrique Daniel Tello Roldán (Rector UNLaR) y el Lic. Sergio Martín (vicerrector UNLaR). Al evento concurren docentes, investigadores, funcionarios de la universidad además de productores proveedores de las plantas agroindustriales de la UNLaR.

I. COMPONENTE DE CAPACITACIÓN

Dada la heterogeneidad de los establecimientos participantes se desarrolló un programa de capacitación cuyo eje principal se centró en sensibilizar a los beneficiarios sobre temas de calidad e inocuidad de los alimentos.

Se desarrollaron las siguientes capacitaciones:

- Curso Introducción a Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas Apícolas
- ETAS e Higiene Personal
- Gestión del Cambio
- Cosecha de miel
- Uso de Registros-Cuaderno de Campo Para Apicultores
- Higiene en Cosecha y en Transporte de Miel

- Sanidad Apícola-Usos Seguros de Medicamentos
- Legislación, Trazabilidad y Certificaciones (Punto focal Nuevo Cuyo Lic. Adrián Alonso en Olta)
- BPM -Documentos y Registros
- Requerimientos de Higiene de los Establecimientos: CAA Art.20
- Trazabilidad de Productos
- Uso Seguro de Agroquímicos
- Introducción al Cooperativismo

II. COMPONENTE ELABORACIÓN DE DIAGNÓSTICOS

El documento utilizado para la elaboración de los diagnósticos e implementación de BPM, consistió en listas de chequeo para buenas prácticas de manufactura tomando como referencia la Resolución 80/96 del Mercado Común y el Código Alimentario Argentino. En tanto que para BPA se utilizó el check list de la norma Global G.A.P. v4. Mar_11 y para (Buenas Prácticas Apícolas) BPAP se utilizó la Guía de Buenas Prácticas Apícolas y de Manufactura para Miel - SAGPyA, Año 2003 y el Protocolo de Buenas Prácticas de Manejo Apícola Versión 1.1 Abril 2005, del Consorcio de Cooperación Apícola Las Heras.

De la información obtenida se analizaron los principales indicadores de gestión y su nivel de cumplimiento respecto a las normativas de referencia, posteriormente se agruparon los ítems para su evaluación en inversiones, capacitaciones, y documentación y registros

Una vez efectuado los diagnósticos individuales y grupales se elaboró un cronograma de implementación en los establecimientos. Valiéndonos de los diagnósticos pudimos ir cuantificando el grado de cumplimiento de los establecimientos beneficiarios respecto a la normativa acorde al rubro del establecimiento (agroindustrial, agrícola o apícola) desde el inicio hasta el final del PP.

III. COMPONENTE IMPLEMENTACIÓN

La implementación de las Normativas BPM, BPA y BPAP, se desarrolló de siguiendo las etapas que se detallan a continuación:

- Elaboración del Plan de Mejoras físicas: detallando los costos propuestos para lograr el objetivo de implementación a los establecimientos beneficiarios.
- Ejecución de cronograma de capacitación.

- Elaboración de Procedimientos y del Manual de Calidad.
- Taller de Cierre, Conclusiones

4) Impactos Esperados (económicos, sociales, ambientales, institucionales)

Los impactos alcanzados se pueden resumir en el siguiente listado:

- Valor agregado a la cadena agroindustrial de la producción de aceite de oliva y de miel en la localidad de Santa Rita de Catuna a través de la implementación de sistemas de gestión de la calidad desde su producción primaria hasta su extracción y fraccionado en planta industrial.
- Fortalecimiento el vínculo entre la UNLaR y sus proveedores, los productores primarios de Santa Rita de Catuna. Posibilitar a productores primarios de escasos recursos económicos de la localidad de Catuna y áreas de influencia.
- Aumento de la eficiencia en los procesos productivos de los establecimientos beneficiarios.
- Implantación entre los beneficiarios de una conciencia de cuidado ambiental y de seguridad en el trabajo.
- Lograr un efecto multiplicador en la implementación de herramientas de sistemas de gestión sobre todos productores primarios de miel y aceituna de la región.

Muchos indicadores aún no pueden ser evaluados dado que la mayoría de mejoras en infraestructura están en etapa de ejecución.

5) Resultados

Los productores adhirieron a la importancia de las buenas prácticas, esto se puede evidenciar mediante la incorporación en sus labores cotidianas del uso de registros y nociones vertidas y discutidas durante las instancias de capacitaciones y visitas de seguimiento. La implementación de las mejoras físicas en productores primarios se vio acotada debido a la situación socio-económica de los beneficiarios, a la irregular disponibilidad del recurso hídrico en la zona y en particular para los productores de aceituna, la crisis de público conocimiento que padece el sector.

La UNLaR aprobó presupuesto para la erogación de los fondos para mejoras e inversiones en sus establecimientos primarios y plantas agroindustriales. Al mismo tiempo se ejecutaron acciones de implementación en estos establecimientos mediante un reordenamiento general de todos los sectores en función de los requerimientos de las normativas utilizadas.

En los subsiguientes gráficos se pueden visualizar el grado de avance obtenido por el conjunto de los beneficiarios.

Implementación de BPA en establecimientos olivícolas primarios

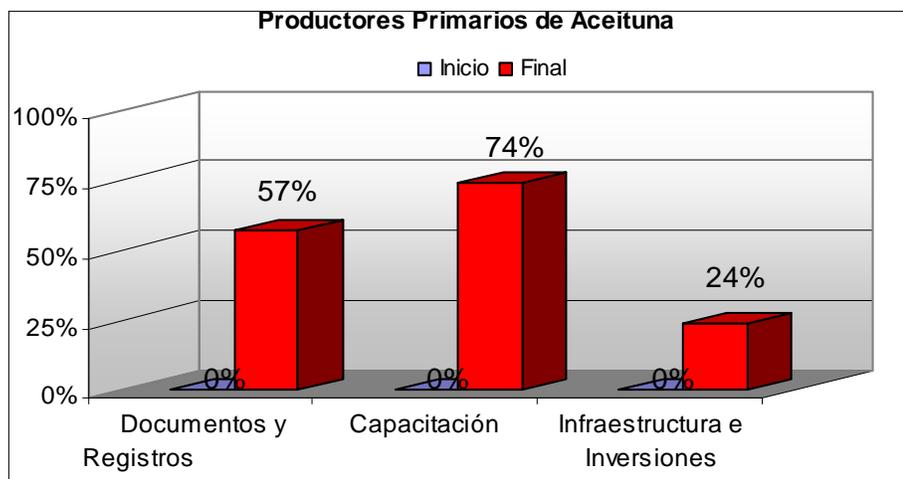


Gráfico 1. Evolución de parámetros de inversión, capacitación, y registros, para productores de aceitunas beneficiarios de la localidad de Santa Rita de Catuna, provincia de La Rioja, incluida la explotación primaria de aceituna perteneciente a la delegación de la UNLaR en Santa Rita de Catuna.

Implementación de BPA en establecimientos apícolas primarios

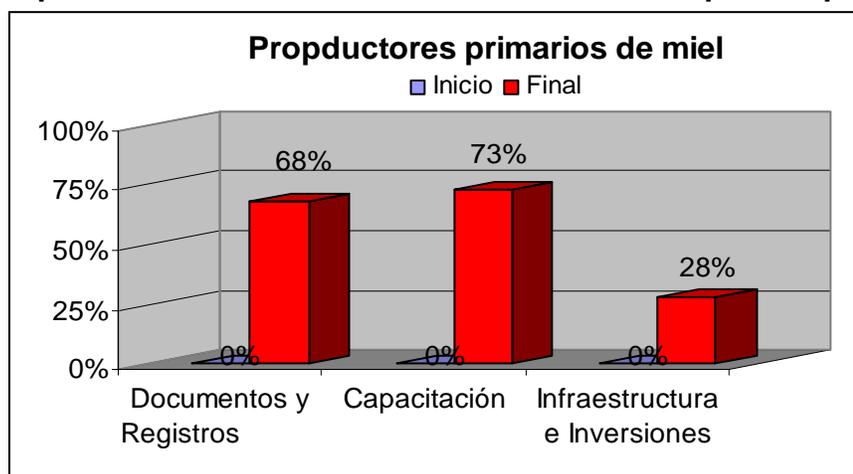


Gráfico 2: Evolución de parámetros de inversión, capacitación y registros, para productores de miel beneficiarios de la localidad de Santa Rita de Catuna y Ambil, provincia de La Rioja, se incluye los apiarios pertenecientes a la delegación de la UNLaR en Santa Rita de Catuna.

NOTAS:

- En el aspecto infraestructura se encuentra en trámite de aprobación el presupuesto de mejoras, en el caso de las explotaciones de la UNLaR.

Implementación de BPM en Establecimientos Agroindustriales de la UNLaR

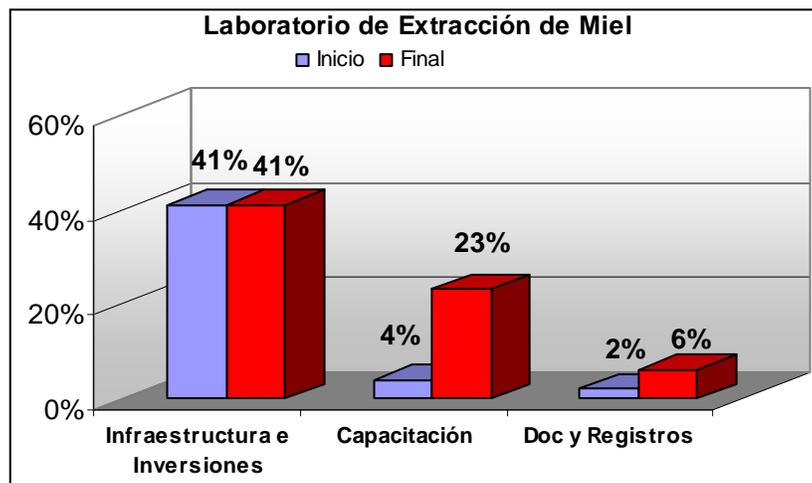


Grafico 3: Evolución de parámetros de inversión, capacitación y registros, para Laboratorio de extracción de miel perteneciente la delegación de la UNLaR en Santa Rita de Catuna.

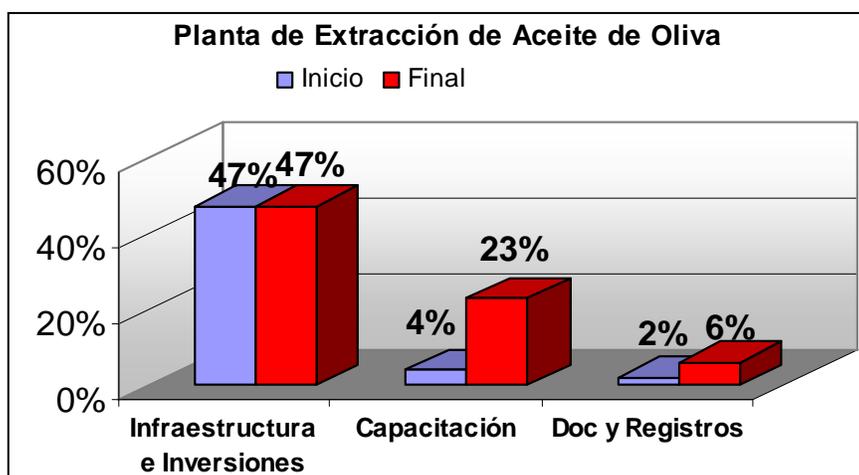


Grafico 4: Evolución de parámetros de inversión, capacitación y registros, para Planta de extracción de aceite de oliva perteneciente la delegación de la UNLaR en Santa Rita de Catuna.

NOTAS:

- El ítem documentos y registros y la implementación, está fuertemente afectada por el desarrollo de las obras de infraestructura.
- En el ítem documentos y registros consideramos únicamente aquellos firmados por el responsable de la planta, considerando que el resto se encuentra "en realización", por lo tanto no aprobados actualmente.
- En el ítem infraestructura y equipamientos, solo consideramos las obras finalizadas, a pesar que los presupuestos para el resto de las obras, que en el caso de la fábrica de dulces ronda entre el 90 y 100% de los requerimientos y casi en 75% de la fábrica de aceite están aprobados, pero las obras aún no se iniciaron.

- En la página 3 puede observarse los cursos de capacitación dictados; sin embargo, las deficiencias de infraestructura adecuada afectó el indicador ya que no se implementaron, en forma efectiva, los saberes adquiridos.

6) Conclusiones

El proyecto piloto fue muy rico en la diversidad de los establecimientos beneficiarios los cuales forman parte de dos grandes cadenas agroalimentaria (la apícola y la olivícola) del departamento Ortiz de Ocampo en la provincia de La Rioja, en base a esto podemos destacar la importancia de este proyecto piloto para la zona.

Las plantas agroindustriales de la sede de Catuna cuentan con fuertes herramientas para la implementación de BPM, como se dijo anteriormente el desarrollo de las capacitaciones y la aprobación de los documentos y registros están fuertemente afectada por el desarrollo de las obras de infraestructura, que no tardaran en ser materializadas ya que su presupuesto está aprobado.

La implementación de mejoras en las fincas de los productores beneficiarios que impliquen inversiones en infraestructura se vio acotada por los problemas citados en la sección Resultados, página 5, no obstante el consciente colectivo del productor primario adhiere a la necesidad de implementar sistemas de gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos como oportunidad de apertura hacia nuevos mercados y mejor rentabilidad. Un dato interesante para seguir desarrollando instrumentos de agregado de valor en la zona, es implementar alguna herramienta de identidad territorial en la producción de una variedad de aceituna denominada “Cerignola” la cual muy preciada por su gran calibre, la demanda de esta variedad es particularmente elevada ya que por condiciones climáticas típicas de la zona tiene la oportunidad de expresarse con este fenotipo.

Como se describió al principio de este informe hubo una gran interacción entre este proyecto y el proyecto “**Diagnóstico e Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad en Productores de Oliva y Fabricas de Aceite de Oliva y Dulces y Mermeladas**” realizado en las unidades productivas de la Universidad Nacional de La Rioja (UNLaR), sede capital, gracias al trabajo en equipo con el consultor Dino Ladetto pudimos seguir con éxito la evolución de los dos proyectos piloto ya que buena parte del desarrollo de la implementación de BPM en la sede Catuna fue fruto del trabajo del Lic. Ladetto, como así también buena parte del desarrollo de BPA en “Plaza Solar” es fruto del mío. Aprovecho la oportunidad para destacar y agradecer la colaboración al Lic. Dino Ladetto por dictar dos capacitaciones claves para los productores apícolas de Ambil, ellas fueron “Gestión del Cambio” e “Introducción al Cooperativismo”.

Gracias a esta interacción mutua pudimos desarrollar otros sub proyectos como el Foro Multisectorial de Agregado de Valor (Ver Informe “Diagnóstico e Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad en Productores de Oliva y Fabricas de Aceite de Oliva y Dulces y

Mermeladas”) y “Diplomatura en BPA y manejo intensivo de cultivos” el cual se detalla a continuación:

El proyecto de la Diplomatura nació como un ciclo de capacitaciones en temas inherentes a las BPA y tópicos agronómicos de interés para el pequeño y mediano productor agrícola, las autoridades de la UNLaR no dudaron en oficializar este ciclo y convertirlo en diplomatura. El dictado se inició en el mes de mayo con mas de veinticinco personas inscriptas, entre ellas, productores, técnicos de organismos estatales nacionales y provinciales, docentes y alumnos de carreras afines (Agronomía e Ing. Agroindustrial).

Se detalla a continuación su contenido:

- MÓDULO N°1: INTRODUCCION A LAS BPA
- MÓDULO N°2: BUENAS PRÁCTICAS DE RIEGO
- MÓDULO N°3: ETA ´S E HIGIENE PERSONAL
- MÓDULO N°4: BUENAS PRÁCTICAS CULTURALES PARA PREVE NIR TRANSMISION DE ENFERMEDADES
- MÓDULO N°5: POE ´S
- MÓDULO N°6: CONTROL BIOLOGICO DE PLAGAS
- MÓDULO N°7: HIGIENE EN PRECOSECHA – COSECHA/POSCOS ECHA
- MÓDULO N°8: TALLER DE PODA
- MÓDULO N°9: USO SEGURO DE AGROQUIMICOS
- MÓDULO N°10: MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS
- MÓDULO N°11: CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE
- MÓDULO N°12: FERTILIZACION Y ABONADO
- MÓDULO N°13: TRAZABILIDAD – DIAGRAMA DE FLUJO
- MÓDULO N°14: TALLER DE INJERTO
- MÓDULO N°15: SEGURIDAD Y BIENESTAR DEL TRABAJO
- MÓDULO N°16: PRIMEROS AUXILIOS
- MÓDULO N°17: TALLER FINAL

7) **Consultor responsable del proyecto**

Lic. Biotecnología José María Alvarez Giménez