

PROGRAMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE ALIMENTOS (PROCAL II)

Proyecto Piloto:

**“Diagnóstico e Implementación de principios de la producción orgánica
en productores tamberos – elaboradores de quesos
de la provincia de Entre Ríos”**



A. Introducción

La existencia de una demanda cada vez mayor de productos obtenidos de forma orgánica o ecológica genera un nuevo mercado de productos de origen vegetal. Desarrollar un producto de calidad es prioritario dentro del esquema de diferenciación de productos. La Resolución SAGyP 423/1992 reglamenta las normas de producción y elaboración de alimentos orgánicos resolviendo acerca de ámbitos de aplicación, concepto, importación, normas de producción, sistemas de control y productos permitidos en la producción orgánica. La capacitación ofreció una nueva perspectiva a las prácticas agrícolas y la toma de decisiones desde un enfoque integral y agroecológico. Adoptando algunas de las sugerencias en el manejo del establecimiento. Abordar las problemáticas relacionadas con la producción primaria, su industrialización y la comercialización del producto obtenido, hacia un mercado de excelencia, fueron los ejes principales de dicho acompañamiento, facilitando la toma de decisiones técnicas, estimulando la búsqueda de diferentes prácticas de agricultura sostenible. Este informe intenta destacar los puntos de mayor aceptación para la implementación de la normativa orgánica que tiene la empresa agropecuaria en función de las posibilidades de implementar los principios de producción orgánica en conveniencia para el ecosistema, mejorando la rentabilidad de la empresa. La elaboración de quesos, tiene un fuerte componente cultural, utilizando insumos tradicionales según las costumbres de la zona.

B. Objetivos

E.1 Objetivo General:

Conocer el sistema de producción actual en cada uno de los establecimientos y los diferentes aspectos que lo componen. Confeccionar un listado de chequeo que abarque las distintas áreas del establecimiento, producción forrajera, sanidad animal y elaboración de quesos. Detectar los puntos débiles y fuertes para la implementación de principios de producción orgánica y sus normativas vigentes. Brindar a los integrantes del grupo una visión amplia y actualizada de los principios de la producción orgánica. Adoptar algún aspecto del manejo propio de la producción orgánica y aplicarlo en el mismo establecimiento aportaría una experiencia de mucho valor en afianzar el sistema de producción orgánica en la zona. Confeccionar un cronograma de capacitaciones adaptando el contenido de las mismas a la situación actual de los productores y las oportunidades de implementarlas en el establecimiento.

E.2 Objetivos específicos:

- Conocer y analizar el contenido de la Resolución SAGyP 423/1992 y sus actualizaciones.
- Conocer y analizar el contenido de la Resolución IASCAV 331/1994 y la Resolución 026/10 del Ministerio de Producción de Entre Ríos.
- Conocer el procedimiento de elaboración de quesos y las condiciones de higiene existentes. Asistir al curso de Buenas Prácticas en Manufactura del ICAB y

cumplimentar así los requisitos necesarios para la habilitación de la sala de elaboración.

- Diseñar un sistema documental, manuales, instructivos, procedimientos, etc.; que permitan realizar un seguimiento de los distintos aspectos que incluye la normativa de Producción Orgánica.

C. Descripción del proyecto y sus Actividades

El proyecto contó con 3 componentes. El primero de ellos de Diagnóstico de la situación inicial; el segundo de Implementación y Capacitación y el tercero de Seguimiento y Supervisión.

Componente	Descripción
1. Diagnóstico Inicial	<ul style="list-style-type: none"> - Taller Inicial - Visita diagnóstico para evaluar la situación inicial. - Elaboración del Informe Diagnóstico.
2. Implementación y Capacitación	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación del Informe Diagnóstico. - Dictado de capacitaciones específicas. - Implementación de los requisitos de las BPM. - Elaboración del sistema documental requerido.
3. Seguimiento y Supervisión	<ul style="list-style-type: none"> - Seguimiento del desarrollo del proyecto por los técnicos de PROCAL II asignados.

D. Impactos esperados

Entre los impactos esperados resultantes del Proyecto pueden incluirse en una serie de beneficios que derivan de la implementación de los requisitos establecidos por la Normativa Orgánica:

- Elevar la posibilidad del acceso de los productos a mercados de alta exigencia.
- Mejorar el estándar de calidad de sus productos mediante la diferenciación de los mismos.
- Elevar el valor percibido de los productos por parte de los clientes.
- Lograr un efecto multiplicador en la región para la incorporación de nuevos productores al sistema de producción orgánica.
- Capacitar a productores sobre los requisitos de la normativa orgánica y en prácticas de manejo sustentables mediante el uso racional de los recursos.
- Mejorar la sostenibilidad en el tiempo de cada establecimiento productor.

E. Beneficiarios

Los beneficiarios directos de la Unidad Piloto fueron 9 productores tamberos elaboradores de queso que se encuentran asociados en un Grupo de Cambio Rural.

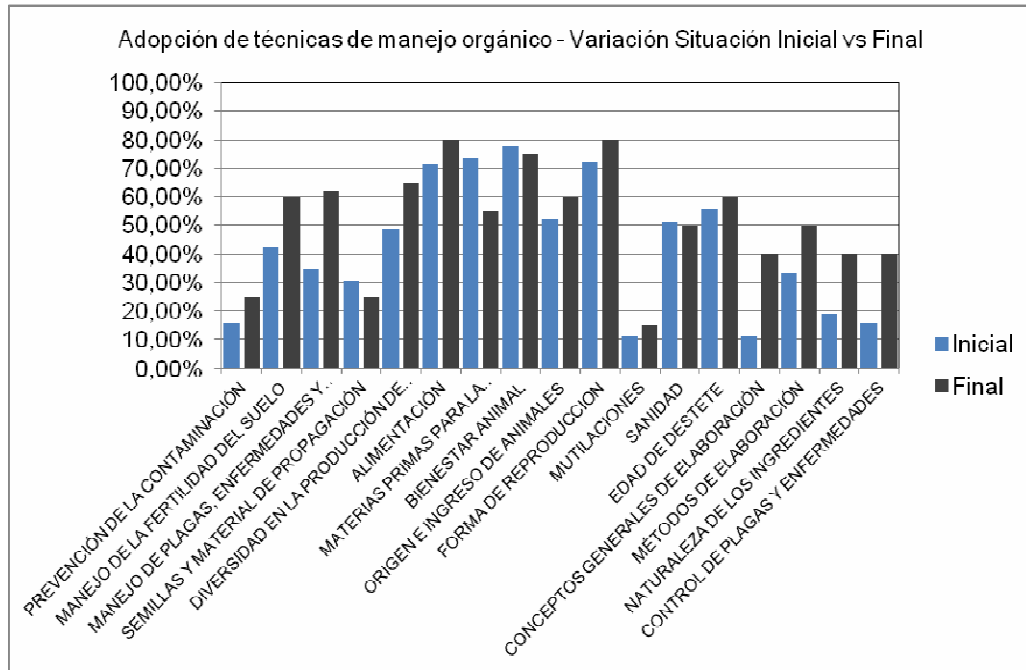
F. Resultados

Tomando como base los diagnósticos individuales y el diagnóstico grupal generados en las visitas a campo, las normativas de producción orgánica trabajadas en las reuniones grupales, Resolución SAGyP 423/1992 y Resolución IASCAV 331/1994 y las posteriores visitas en la adopción de distintas herramientas por parte del productor tambero, se ve un creciente interés por ésta modalidad de producción en algunos productores del grupo. Se encontró una mayor aceptación a adoptar medidas tendientes a la diversidad de cultivos, rotación de los mismos, mejorar las condiciones de fertilidad del suelo mediante la utilización de abonos – estiércol, controlar plagas y enfermedades y elegir materiales no OGM. En cambio, se destaca como poco atractiva trabajar sobre lo referido a la prevención de la contaminación, comunicar a los vecinos el comienzo de esta práctica dentro del establecimiento, la utilización de cortinas protectoras y controlar los cursos de arroyos y residuos en el suelo.

Se destacan logros alcanzados como: manejo de cultivos; control de malezas en cultivos de verano; experiencias en el uso de insecticidas de formulación casera en control de hormiga, implementación en rotación de cultivos especialmente con especies pluri anuales, la utilización de registros tanto en la producción forrajera como en el manejo animal y elaboración del producto final; y las dificultades encontradas como: aislamiento exigido según normativa vigente, obtención de materiales no OGM ni tratados con productos de formulación química, mercado de mayor poder adquisitivo.

Una vez completada la etapa de implementación y capacitación, se realizó una auditoría de cierre y se completó la misma lista de chequeo con el objetivo de evaluar las mejoras alcanzadas como resultado del presente Proyecto.

En el gráfico que se presenta a continuación se muestran las mejoras alcanzadas en los tres parámetros elegidos como referencia para la evaluación del Proyecto: inversión, capacitación y documentación y registros. Para ello se comparan los porcentajes de implementación de cada uno de los indicadores al inicio y al finalizar el Proyecto.



Capacitación

En rasgos generales, el productor agropecuario es reacio hacia un cambio a lo orgánico, pero, también, es consciente que el manejo tradicional no satisface las necesidades y problemática que surgen a diario en la actividad que desarrolla. La producción lechera combinada con la elaboración de quesos, es en sí muy compleja, dado que abarca desde la producción de forraje, sanidad y alimentación de las distintas categorías de rodeos y la elaboración y maduración del producto final.

Es por eso que la adopción de las distintas herramientas que están permitidas por la normativa tiene que ir acompañadas de una progresiva mejora de calidad de producto final, mejora de las condiciones comerciales y por consiguiente una mejora en la rentabilidad de la empresa.

Las sencillas prácticas experimentadas por los integrantes del grupo requieren de un acompañamiento desde los distintos organismos provinciales y nacionales, encontrar en ello un medio viable para seguir avanzando en los distintos aspectos que hacen de la producción orgánica un resultado rentable para la empresa.

Documentación y registros

Se redactaron los documentos necesarios para la implementación de la normativa argentina de producción orgánica, sanidad animal y BPM, estos son Manual de Calidad y diferentes procedimientos, instructivos de trabajo y registros:

Registros de manejo forrajero:

Prevención de la contaminación, manejo de la fertilidad del suelo, manejo de plagas, enfermedades y malezas; semillas y materiales de propagación y diversidad en la producción de cultivos.

Registros de manejo Sanitario:

Alimentación, Materias primas para la alimentación animal, Bienestar animal, Origen e ingresos de animales, Formas de reproducción, Procedimiento de crianza, Sanidad y Edad de Destete.

Registros de Elaboración de quesos:

Procedimiento para la recepción y almacenamiento de materia prima con sus registros asociados, Procedimiento para el control de plagas (MIP). Procedimiento para la capacitación del personal. Instructivos de limpieza de instalaciones, equipos y baños, desinfección tanque de agua, limpieza y desinfección de bines. Procedimiento de higiene personal

Técnico a cargo de la Implementación

Ing. Agr. Daniel F. Mazzoni Mogni

Se concluye entonces que el presente Proyecto se desarrolló con total normalidad encontrando como limitante: el desconocimiento del mercado de lácteos orgánicos en el mercado local e internacional, un plan de negocio apropiado para desarrollar los productos orgánicos y el requerimiento de recursos financieros y humanos para llevar a cabo dicha innovación.