

Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de los Alimentos PROCAL II

“Implementación de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manufactura en establecimientos vitivinícolas de la provincia del Neuquén”



INTRODUCCIÓN:

El proyecto se desarrolló en las localidades de Centenario, Plottier y China Muerta (Provincia de Neuquén), en las chacras correspondientes a productores de vid para vinificar y en los establecimientos elaboradores de vinos caseros y artesanales. Todos los productores del proyecto pertenecen al Programa Vitivinícola del Centro PyME-ADENEU, contando con asesoramiento profesional en producción y procesamiento.

ALCANCES:

El alcance del proyecto es diagnosticar e implementar en 5 productores de vid para vinificar la norma BPA y en 3 establecimientos productores de vinos caseros y artesanales la norma BPM, localizados en la provincia de Neuquén.

OBJETIVOS:

- Realizar un diagnóstico inicial del grado de cumplimiento de las BPA y BPM de cada establecimiento
- Implementar Buenas Prácticas Agrícolas en los establecimientos productores de vid y BPM en los establecimientos productores de vino.

- Capacitar a los productores y su personal en temas de BPA y BPM
- Redactar los manuales de BPM y BPA con la participación de los productores

RESULTADOS:

a) Diagnóstico

Se realizaron los diagnósticos a cada uno de los establecimientos beneficiarios y luego se presentaron los Planes de Mejora a cada una de ellos. Los mayores avances se lograron en los aspectos de Documentación y Registros como así también en Capacitación, dos aspectos importantes para el cumplimiento de las Buenas Prácticas Agrícolas y de la Buenas Prácticas de Manufactura.

b) Manual de Calidad

Se han desarrollado documentos correspondientes al Manual de BPA (Buenas Prácticas Agrícolas)

- *Manual de BPA.*
- *Carpeta de campo*
- *Procedimientos y cartelería específica:*
 - ✓ *Higiene en cosecha,*
 - ✓ *Uso de baños y lavamanos,*
 - ✓ *Elementos de Protección Personal,*
 - ✓ *Tratamiento de envases vacíos de agroquímicos,*
 - ✓ *Tiempo de carencia y de reingreso.*

También se desarrollaron los Manuales y Procedimientos correspondientes a BPM (Buenas Prácticas de Manufactura):

- *Procedimiento Higiene Personal y Lavado de manos*
- *Procedimiento General de Higiene y Desinfección*
- *Manual de POES, conteniendo los instructivos específicos y Control de Plagas*
- *Registros:*
 - ✓ *Registro de elaboración*
 - ✓ *Registro de Higiene del establecimiento (POES)*
 - ✓ *Registro de Control de Plagas*
- *Cartelería:*
 - ✓ *Higiene Personal*
 - ✓ *Procedimiento Lavado de manos*
 - ✓ *Cuándo lavarse las manos*

c) Necesidad de capacitaciones detectadas

En el marco del proyecto se realizaron 3 talleres para los beneficiarios del componente de BPA destinados a productores. Los temas tratados fueron los siguientes:

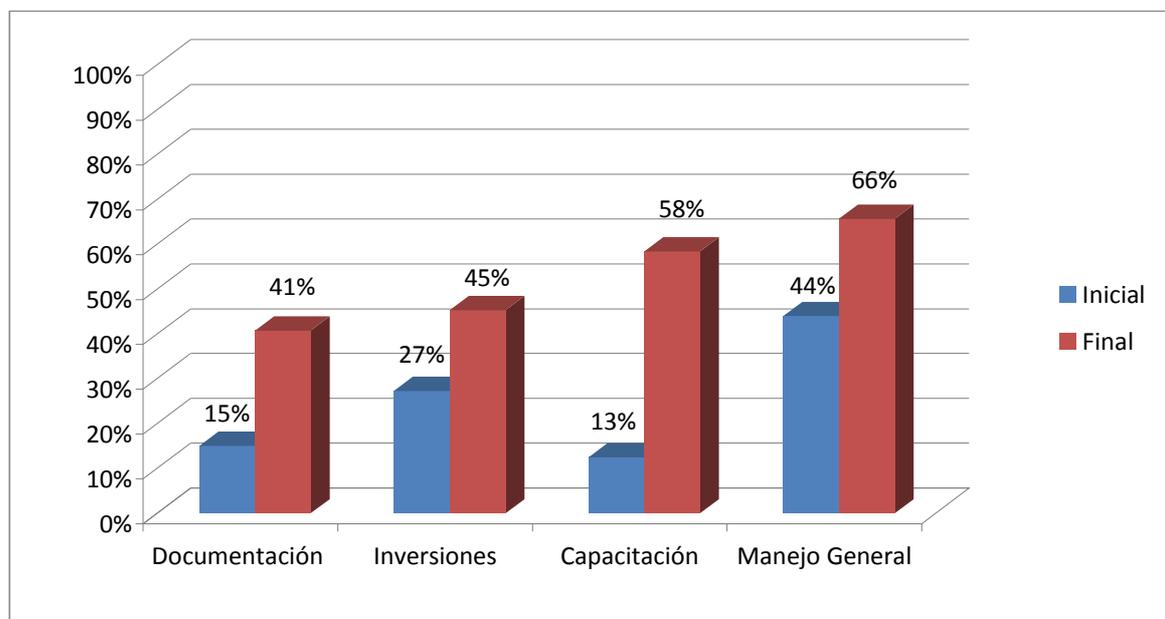
- *Introducción a las BPA*
- *Uso y manipulación segura de agroquímicos*
- *Primeros Auxilios*

Asimismo se realizaron 3 talleres de capacitación para el personal de las empresas beneficiarias del componente BPM sobre:

- *Contaminación de los alimentos – Introducción a las BPM*
- *BPM en establecimientos: Higiene del personal, del establecimiento y en la elaboración.*
- *Requisitos de infraestructura para cumplimiento de BPM*

EVOLUCIÓN DE LOS INDICADORES DE IMPLEMENTACIÓN:

En el siguiente gráfico se destaca el grado de avance obtenido en este PP:



CONSULTORES QUE LLEVARON ADELANTE EL PROYECTO:

- **Ing. Mabel Quevedo (Neuquén)**
- **Ing Agr. M. Laura Tirri (Neuquén)**