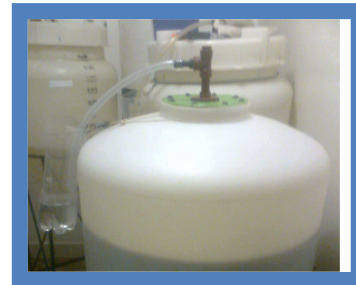


**PROGRAMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE  
ALIMENTOS PROCAL II**

**IMPLEMENTACIÓN DE BPM EN MICROCERVECERIAS DE  
SAN CARLOS DE BARILOCHE  
PROVINCIA DE RIO NEGRO**



**LOCALIZACIÓN Y ÁREA GEOGRÁFICA DE INFLUENCIA**

Las empresas beneficiarias del Piloto de Implementación de Buenas prácticas de Manufacturas y POES, están ubicadas en las ciudades de San Carlos de Bariloche y General Roca, ambas en la provincia de Río Negro

**OBJETIVO GENERAL**

Facilitar el desarrollo de manuales de Buenas Prácticas de Manufacturas y POES y su implementación en aproximadamente 10 (diez) establecimientos elaboradores de Cerveza a escala Artesanal o micro cervecerías, localizadas en la Provincia de Río Negro.

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Capacitar a los participantes del Proyecto en temáticas relacionadas con calidad de los alimentos tanto a empresarios, como a responsables y personal en general, de acuerdo a las pautas establecidas en BPM y POES.

Elaborar diagnósticos individuales sobre las situaciones diferenciales y reales de cada establecimiento, evaluando las posibilidades y limitantes técnicas.

Asesorando a los establecimientos en cuanto a las variaciones planteadas como de mejor opción ante las limitantes.

**DESCRIPCION DEL PROYECTO**

Se trata de un Proyecto de tres componentes, que se ejecutaron en forma concatenada

- Primero se diseñó una capacitación de nivelación en cuanto al conocimiento real con el que cuentan los distintos productores y su personal, la capacitación se dividió en tres partes:
  - Introducción al concepto de BPM y POES
  - Desarrollo de un manual de BPM y sus aplicaciones
  - Desarrollo de un manual de POES, sus procedimientos y sus aplicaciones

## **PROGRAMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE ALIMENTOS PROCAL II**

---

- Segundo se lleva a cabo una Evaluación de Diagnóstico, para ello se visitaron las plantas evaluando la factibilidad dentro del proyecto. Una vez relevados los establecimientos y conociendo la realidad de cada uno se da paso al tercer componente
- Desarrollo y escritura de ambos manuales y sus procedimientos, que dan el respaldo a la documentación de registro.

El proyecto inició el 01 de julio de 2012, y se extendió durante cinco meses, finalizando las tareas programadas el 30 de noviembre de 2012.

El periodo de inicio de las actividades, coincidió con la alta temporada invernal, lo que limitó muy considerablemente el tiempo que pudieron dedicar los cerveceros al proyecto, pasando la temporada se da nacimiento a la primera fiesta nacional de la cerveza artesanal, llevada a cabo en Bariloche y con la participación de todos los beneficiarios y por último llegamos al verano, dando paso al momento de mayor consumo de cerveza en todo el año. Con lo cual ha sido muy difícil la coordinación de actividades.

El proyecto resulta en el diseño de los manuales de BPM y POES para cada establecimiento, partiendo de un concepto general hasta llevarlo a la aplicación particular.

### **IMPACTOS ESPERADOS** (económicos, sociales, ambientales, institucionales)

Los impactos alcanzados se pueden resumir en el siguiente listado:

- Lograr un efecto multiplicador sobre todos los elaboradores de cerveza en pequeñas escalas.
- Establecer normas generales y específicas para la operatividad de una organización.
- Asegurar que todos los operarios conozcan y estén entrenados en la importancia de obtener alimentos inocuos, sustentables en el tiempo y de alta calidad.
- Contribuir a la seguridad de los trabajadores.
- Bajar los costos de mantenimiento por malas acciones de limpieza
- Capacitar a productores y personal de elaboración sobre los requisitos de la normativa y en prácticas de manejo responsable e inocuo de los alimentos
- Bajar el grado de error al momento de plantear modificaciones edilicias o diseño de nuevos establecimientos.

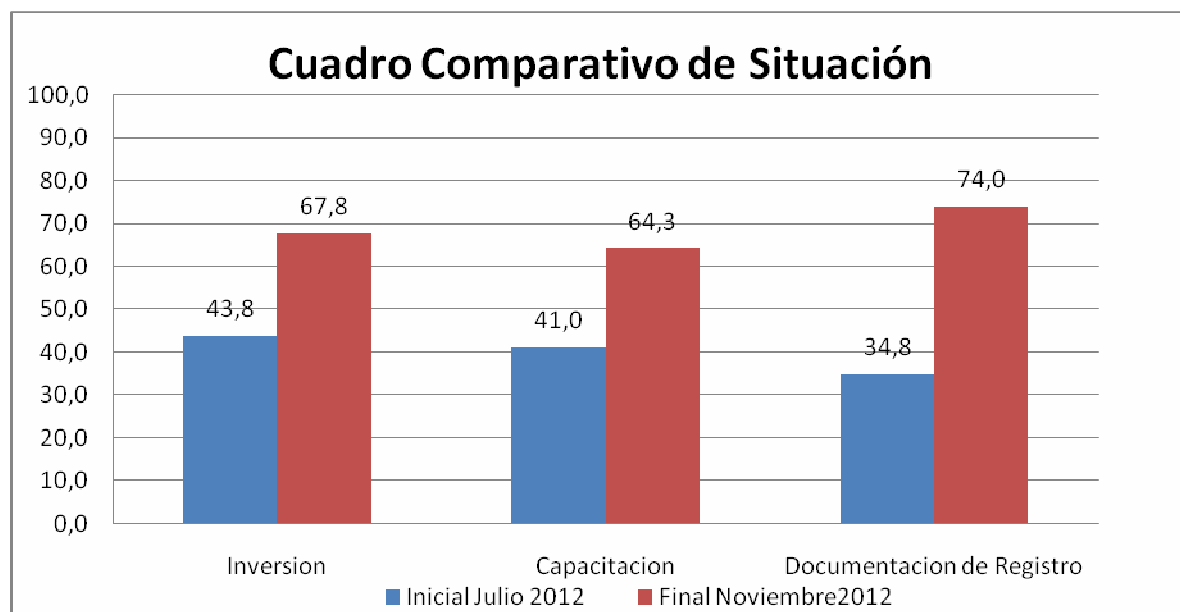
## PROGRAMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE ALIMENTOS PROCAL II

### RESULTADOS

El crecimiento en los conocimientos de los beneficiarios, y la toma de conciencia de la importancia de BPM a través de la implementación, además de resultados prácticos en la documentación y organización empresarial y en las capacitaciones exigibles, fue el principal resultado de este Piloto, lo cual consideramos un logro altamente satisfactorio.

Debemos hacer mención también a los establecimientos que por motivos varios decidieron no continuar con el programa, en el informe final se encuentra una explicación detallada de cada uno, dando a conocer realidades particulares y de la región.

Los beneficiarios que lograron el desarrollo de los manuales, en general mostraron avances en los aspectos conceptuales, pasando a considerar a las BPM una necesidad no sólo vinculada a la faceta de comercialización propiamente dicha, sino también como una práctica cotidiana y de organización del trabajo para asegurar la inocuidad de sus productos, alcanzar mayor eficiencia operativa, obtener mejores resultados empresariales y resguardar la salud de los operarios. En el gráfico N°1 se puede visualizar el grado de avance obtenido por el conjunto de los beneficiarios.



### Gráfico1.

Evolución de parámetros de Inversión, Capacitación y Documentación de Registro para el conjunto de beneficiarios.

Las obras físicas y mejoras son la mayor limitante para la mayoría de las empresas cualesquiera sean sus estrategias productivas. Se presentan situaciones que van desde la imposibilidad de mejorar la infraestructura por carencia de espacio físico, a aquellas empresas que tienen posibilidades físicas pero están limitadas por la capacidad de financiamiento o por el sistema contractual que tienen con el predio donde desarrollan las actividades.

## **PROGRAMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE ALIMENTOS PROCAL II**

---

### **CONCLUSIONES FINALES**

El proyecto piloto ha sido exitoso con los beneficiarios que tuvieron el deseo y la continuidad. No pudiendo llegar a observar la continuidad y el constante cambio en acciones de mejoras esperadas en cualquier sistema de gestión alimentaria debido a la duración del proyecto piloto. El conocimiento adquirido a partir de este Piloto de los Manuales de la Calidad y de Procedimientos y registros, seguramente será un punto de partida para todos los establecimientos.

Ahora los beneficiarios comprenden que la implementación es un esfuerzo conjunto, que va desde los directivos hasta los empleados

El grupo de establecimientos que no continuo ha dejado un sabor amargo a la experiencia, pero sin lugar a dudas al haber asistido a las capacitaciones hoy cuentan con más herramientas que en el pasado, pudiendo saber y entender que es y hacia donde apunta la implementación de manuales de calidad

La producción de cerveza presenta una gran importancia en la comarca andina, abarcando desde San Martín de los Andes, Villa La Angostura, pasando por Bariloche y llegando a Bolsón, El Hoyo y Puelo, aunque sin lugar a dudas la máxima concentración del sector se encuentra en Bariloche. Por ello es de gran importancia la sustentabilidad de este tipo de producción que además de generar un atractivo turístico, genera puestos de trabajo directos e indirectos.

También se debe tener presente que el tipo de producción permite una relación con el medio ambiente amigable, todos los desperdicios pueden ser usados para alimento de animales o para riego, demostrando que con un correcto manejo y compromiso el impacto hacia los parques nacionales de gran belleza que nos rodean sería prácticamente mínimo.

Es sabido que un Plan de Implementación de BPM no se realiza en tan poco tiempo, ni siquiera en aquellas empresas que ya poseen tradición en la fabricación y niveles organizacionales mayores que los de los pequeños productores. Es esta entonces una oportunidad única para continuar capacitando al pequeño productor emergente para que se transforme en un aplicador de normas de calidad y un generador de alimentos genuinos de comprobada inocuidad.

### **CONSULTORES QUE LLEVARON ADELANTE EL PROYECTO**

AYALA MARTINEZ Fidel

Ing. MENTUCCI Paul