

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA
PROGRAMA DE SERVICIOS AGRICOLAS PROVINCIALES (PROSAP)
PROGRAMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE ALIMENTOS
(PROCAL II)

**Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en Plantas
Elaboradoras de Maní Confitería y Derivados**

15 de FEBRERO a 30 de JUNIO 2013

INDICE

TÍTULO	PÁGINA
A. DENOMINACIÓN DEL PROYECTO	3
B. PERSONAL QUE INTERVIENE EN LA FORMULACIÓN	3
C. LOCALIZACIÓN Y ÁREA GEOGRÁFICA DE INFLUENCIA	3
D. JUSTIFICACIÓN	3
E. OBJETIVOS	3
F. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO Y SUS ACTIVIDADES	4
G. IMPACTOS ESPERADOS	4
H. BENEFICIARIOS	4
I. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	5
J. ORGANISMO EJECUTOR	6
K. RIESGOS Y SOSTENIBILIDAD	6

A. DENOMINACIÓN DEL PROYECTO

Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en Plantas Elaboradoras de Maní Confeitería y sus Derivados.

B. PERSONAL QUE INTERVIENE EN LA FORMULACIÓN

Personal Técnico del PROCAL II.

C. LOCALIZACIÓN Y ÁREA GEOGRÁFICA DE INFLUENCIA

El presente proyecto se desarrollará en las áreas donde se encuentran radicadas las plantas industriales participantes. Las distintas localidades comprenden a Hernando, San Francisco, Santa Eufemia y Ticino, todas pertenecientes a la Provincia de Córdoba.

D. JUSTIFICACIÓN

La elaboración de maní confitería y sus productos derivados constituye una de las producciones del sector agropecuario que tiene significativa importancia para el desarrollo y crecimiento de la economía local y regional.

Estos emprendimientos, sin embargo, suelen asociarse a prácticas de cultivo, cosecha, almacenamiento, transporte, procesamiento, envasado y distribución que no satisfacen plenamente las exigencias de calidad e inocuidad demandadas por los clientes.

Las Buenas Prácticas de Manufactura contribuyen a la obtención de alimentos inocuos y permiten llevar más fácilmente un control del proceso y de sus operaciones proveyendo una garantía de calidad de producto y de cumplimiento con las especificaciones de los clientes.

E. OBJETIVOS

Objetivo General:

- Implementar los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura en la elaboración de maní confitería y sus productos derivados.

Objetivos Específicos:

- Definir lineamientos de correcta manipulación en el marco de Buenas Prácticas de Manufactura.

- Desarrollar los procedimientos, instructivos y/o registros necesarios para su implementación.
- Capacitar al personal involucrado.

F. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO Y SUS ACTIVIDADES

La realización de actividades dentro del marco del proyecto comprende:

1. Diagnóstico pre-implementación: comunicación con los productores, relevamiento inicial de las plantas, elaboración del informe, presentación de resultados.
2. Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura: elaboración de procedimientos, instructivos y/o registros necesarios para el sistema de seguridad alimentaria, supervisión de las tareas de implementación, dictado de capacitaciones específicas necesarias.
3. Diagnostico post-implementación: relevamiento final actualizado, elaboración del informe, presentación de resultados obtenidos a los productores.

G. IMPACTOS ESPERADOS

Los impactos esperados, todos ellos positivos, se encuentran dentro del marco de los beneficios de la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura, a saber:

- Conseguir mejoras en lo que respecta a controles de inocuidad, legalidad y calidad de los productos elaborados.
- Posicionar a las empresas participantes en normas de mayor exigencia como Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
- Mejorar las capacidades competitivas desde el punto de vista comercial, sobre todo en lo que respecta a mercados internacionales.
- Generar Recursos Humanos con la capacidad de multiplicar conceptos referidos a Buenas Prácticas de Manufactura, a través de las capacitaciones.

- Diferenciación en las empresas a través de futuras certificaciones de Normas de Calidad e Inocuidad.
- Promover el Valor Agregado, entre los participantes, y lograr efecto multiplicador en empresas de la zona.

H. BENEFICIARIOS

- Productos Genero S.A. – Bv. 25 de Mayo 916 San Francisco (Córdoba)
- La Campiña - Esteban Piacenza 135 - Hernando (Córdoba)
- Nutrin S.A. - Presidente Illia s/n – Ticino (Córdoba)
- Titán SRL, Ruta Provincial n°4 y Pedro Funes 499, Santa Eufemia Córdoba

I. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Actividad	MES															
	Febrero		Marzo			Abril			Mayo			Junio				
Contacto con participantes del Proyecto- Breve reseña del mismo. Alcance y Objetivos- Elaboración de la documentación para evaluaciones diagnósticas y las necesarias para el proyecto (por parte del Consultor)	■	■														
Visita Diagnóstico - Relevamiento Inicial de las plantas			■	■												
Elaboración del informe - Presentación de resultados				■	■											
Elaboración de procedimientos						■	■	■	■	■	■	■				
Supervisión de las tareas de implementación						■	■	■	■	■	■	■	■			
Dictado de capacitaciones específicas					■				■			■				■
Relevamiento Final actualizado													■	■		
Elaboración del informe															■	■
Presentación de resultados															■	■

Fechas propuestas para visitas a planta:

- 12/03/2013: Titán SRL
- 14/03/2013: La Campiña, Nutrin
- 22/03/2013: Genero

- 26/03/2013: Titán SRL
- 28/03/2013: La Campiña, Nutrin
- 05/04/2013: Titán SRL
- 11/04/2013: La Campiña, Nutrin
- 12/04/2013: Genero
- 29/04/2013: La Campiña, Nutrin
- 30/04/2013: Titán SRL
- 09/05/2013: La Campiña, Nutrin
- 16/05/2013: Titán SRL
- 21/05/2013: La Campiña, Nutrin
- 27/05/2013: Titán SRL
- 30/05/2013: Genero
- 06/06/2013: La Campiña, Nutrin
- 13/06/2013: Genero
- 17/06/2013: Titán SRL
- 24/06/2013: La Campiña, Nutrin
- 27/06/2013: Titán SRL

J. ORGANISMO EJECUTOR

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, a través del PROCAL II, Ejecutará y coordinará las acciones del presente Proyecto Piloto

K. RIESGOS Y SOSTENIBILIDAD

- Retrasos en el Cronograma de Implementación, por cuestiones organizativas o condiciones climáticas adversas.
- Falta de compromiso por parte de las Empresas participantes del proyecto.