



**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca**
Presidencia de la Nación

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

**Asesoramiento integral e implementación de Sistemas de Gestión de Calidad,
atributos de Agregado de Valor, Comercialización y Plan de Negocios en
establecimientos productores tamberos - queseros de Paraná, provincia de
Entre Ríos**

Julio de 2013

INDICE

A.	Denominación del Proyecto	4
B.	Personal que interviene en la formulación	4
C.	Localización y área geográfica de influencia	4
D.	Justificación	4
E.	Objetivos	6
F.	Descripción del proyecto y sus Actividades	6
G.	Impactos esperados	7
H.	Beneficiarios	8
I.	Cronograma	9
J.	Organismo Ejecutor	9
K.	Riesgos y sostenibilidad	9

A. Denominación del Proyecto

Asesoramiento integral con implementación de Sistemas de Gestión de Calidad, atributos de Agregado de Valor, Comercialización y Plan de Negocios en establecimientos productores de leche y queso del Departamento de Paraná, en la provincia de Entre Ríos.

B. Personal que interviene en la formulación

Técnicos del Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de los Alimentos (PROCAL II).

C. Localización y área geográfica de influencia

El proyecto se desarrollará en zona rural en el departamento de Paraná, provincia de Entre Ríos.

D. Justificación

La mayor demanda de productos con características especiales, impulsa al empresario agropecuario a plantearse la posibilidad de producir de otra manera. El Agregado de Valor es un concepto importante y muy vigente en nuestros tiempos. Lograr un atributo de calidad de un producto del campo mejora la posición comercial del mismo, ya sea por un mayor precio en el mismo mercado o explorando otros de mayor poder adquisitivo.

Las características de un producto orgánico preserva el medio ambiente y conserva los recursos naturales, así como le otorga un mayor valor en el mercado.

La producción orgánica es un sistema sustentable, desde una mirada ambiental, social y económicamente, para la elaboración de alimentos sanos, inocuos y diferenciados. Cuentan con un mercado externo próspero, consolidado pero en constante crecimiento, y un mercado interno con grandes posibilidades de expansión.

La implementación de Sistemas de Gestión de Calidad (SGC) tales como las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), las Buenas Prácticas Ganaderas (BPG) y especialmente las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), garantiza la inocuidad de los alimentos producidos y elaborados, y la seguridad del trabajador, generando desarrollo rural gracias a la oportunidad que brindan al ofrecer alimentos diferenciados y con agregado de valor en origen.

La producción de carácter orgánico además comprende un sistema de producción diferente al habitual o convencional y por lo tanto debe cumplir normas específicas, donde se halla como prioritario encuadrar los conceptos de calidad e higiene desde la materia prima. Así como la necesidad de una certificación, un producto de excelente calidad necesita no solo cumplir con las exigencias de calidad desde la materia prima hasta el lugar de consumo, sino que tiene que estar avalado por un instituto que así lo reconozca.

La Argentina en general, y más específicamente muchas de sus múltiples y variadas regiones productivas, presentan características con excelentes potencialidades para la producción de este tipo de alimentos. Además, la denominada Agricultura Orgánica constituye una alternativa válida para acceder a mercados diferenciados que valoran y toman en cuenta los costos ambientales, la mano de obra especializada y los atributos cada vez más solicitados de alimentos con trazabilidad, seguros y con Agregado de Valor en origen.

Es por eso que para la región del Departamento de Paraná se visualizó la posibilidad de desarrollar la oferta de este tipo de productos, en particular queso artesanal, dadas las características agroecológicas de la zona, la trayectoria y tradiciones queseras de sus productores tamberos y la posibilidad de acceso a centros de consumo cercanos e incluso al mercado de exportación.

Es importante entonces poder fortalecer esta actividad con la implementación de BPA, BPG y en especial BPM, mediante herramientas de Gestión y Comercialización y el desarrollo de un Plan de Negocios acorde para la oferta de productos de calidad diferenciada.

Muchos de los productores interesados tienen hoy necesidad de invertir en prácticas que aseguren la inocuidad e higiene de los alimentos que producen para cumplimentar los requisitos de calidad que requieren las normas vigentes de los mercados cada vez más exigentes, ingresando así sus productos al sistema oficial de control y comercialización. Los mismos ya son conscientes de esta necesidad, dado las capacitaciones y asesoramiento técnico brindado por el programa, y han avanzado en las gestiones hacia la búsqueda de tales objetivos con las instituciones provinciales, más específicamente con el Instituto de Calidad Alimenticia y Bromatología de Entre Ríos - ICAB, quien visitó los establecimientos y extrajeron muestras de agua en vista a la habilitación de sus plantas.

Uno de tales requisitos es mejorar y superar la problemática de la calidad de agua en cuanto a sus parámetros microbiológicos, cuyo origen es una perforación semisurgente que se utiliza para la limpieza del instrumental e instalaciones de la sala de ordeño y elaboración de queso, e inclusive para uso doméstico.

Por tal motivo resulta de especial interés seguir acompañando a estas iniciativas productivas, tanto desde el punto de vista técnico como comercial de forma integral para la obtención de productos alimenticios diferenciados y con agregado de valor, como son los quesos artesanales orgánicos con Buenas Prácticas. De esta manera se accede a los canales de comercialización oficialmente reconocidos con precios valorizados, lo cual repercute en forma directa en el desarrollo local rural de la región.

E. Objetivos

E.1 Objetivo General:

Implementación de Sistemas de Gestión de Calidad (BPA, BPG, BPM, Orgánico) y herramientas de Gestión, Plan de Negocios y Comercialización en un grupo de 10 productores tamberos, muchos de ellos queseros de la región noroeste de la provincia de Entre Ríos para la obtención de productos diferenciados y con agregado de valor en origen como ser los alimentos orgánicos y con Buenas Prácticas.

E.2 Objetivos específicos:

- Implementar los requisitos de las Buenas Prácticas Agrícolas, Ganaderas y de Manufactura y de la normativa orgánica oficial vigente mediante talleres y capacitaciones a los productores.
- Redacción del sistema documental requerido para cada establecimiento productor.
- Brindar herramientas de Gestión, Plan de Negocios y Comercialización en un marco de trabajo asociativo para la obtención de alimentos diferenciados y con Agregado de Valor en origen.

F. Descripción del proyecto y sus Actividades

El proyecto cuenta con 3 componentes. El primero de ellos de Diagnóstico, el segundo de Implementación y Capacitación y el tercero de Seguimiento y Supervisión.

Los mismos se detallan en el siguiente cuadro:

Componente	Descripción
1. Diagnóstico inicial	<ul style="list-style-type: none"> - Taller Inicial - Visitas diagnóstico para evaluar la situación inicial de los productores involucrados. - Elaboración de Diagnósticos particulares y Global.
2. Implementación y Capacitación	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación de los diagnósticos. - Dictado de talleres y capacitaciones específicas de tipo teórico-prácticas con el uso de herramientas de Gestión y Comercialización en base al diseño de un Plan de Negocios. - Implementación de los requisitos de la normativa orgánica. - Elaboración del sistema documental requerido.
3. Seguimiento y Supervisión	<ul style="list-style-type: none"> - Con recorridas a campo, se supervisará la adopción de los conocimientos volcado en los talleres. - Seguimiento del desarrollo del proyecto por el técnico de PROCAL II asignado.

G. Impactos esperados

Entre los impactos esperados resultantes del Proyecto pueden incluirse en una serie de beneficios que derivan de la implementación de los Sistemas de Gestión de Calidad para la obtención de alimentos diferenciados:

- 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 e inclusión en el sistema oficial de control de alimentos.
- 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 la elaboración de un Plan de Negocios y herramientas de Gestión y Comercialización.
- Promover el manejo sustentable mediante el uso racional de los recursos.
- Mejorar la sostenibilidad en el tiempo de cada establecimiento productor.
- Sentar las bases para una integración vertical exitosa que genere desarrollo económico y social en la zona posibilitando la creación de nuevos puestos de trabajo.
- Articular acciones y potenciar resultados con obras y mejoras financiadas por PROSAP en la región y con actores locales o regionales.

H. Beneficiarios

Los beneficiarios del Proyecto Piloto son productores tamberos y elaboradores de queso artesanal del Departamento de Paraná, provincia de Entre Ríos, que poseen una superficie productiva que va de las 10 a las 250 hectáreas. El volumen de leche procesada en promedio alcanza los 600 litros por día, procesando entre 250 litros y 900 litros, con una producción de quesos que promedia los 45 kilos diarios.

Se trata de un grupo de 10 productores que recibieron una capacitación e implementación acerca de la normativa orgánica bajo el proyecto PROCAL II en el año 2012, de los cuales 5 de ellos, además de otros nuevos interesados, se hallan hoy sensibilizados y solicitaron avanzar en este proceso de diferenciación de los alimentos que producen y a su vez posibilita el ingreso a los mercados alimentarios controlados oficialmente. La mayoría elaboran quesos en sus propias instalaciones, el resto son tamberos que entregan la producción a una usina láctea de la zona. La comercialización la realizan en forma particular y personal, desde la venta en su lugar de origen hasta, inclusive, la comercialización directamente en los centros minoristas.

Son empresas familiares, poco tecnificadas y de modesta producción de leche por día. En forma directa serán beneficiados 10 productores de 10 familias, logrando una mayor entrada de recursos como resultado de la calidad de producto logrado, la comercialización y el mercado abordado.

El detalle de los productores se describe en el siguiente cuadro:

Nombre y Apellido	Departamento	Actividad
Borgert Aníbal	Paraná	Productor de leche y queso
Ostorero Esteban	Paraná	Productor de leche y queso
Dalinger Hugo	Paraná	Productor de leche y queso
Müller Héctor	Paraná	Productor de leche y queso
Müller Hernán	Paraná	Productor de leche y queso
Ludi Claudio Eduardo	Paraná	Productor de leche
Gross Benjamín Alfredo	Paraná	Productor de leche
Kranewitter Rubén	Paraná	Productor de leche
Lell Viviana	Paraná	Productor de leche y queso
Bierig Ernesto	Paraná	Productor de leche

I. Cronograma

Actividad	Mes			
	1	2	3	4
1 Dictado de Talleres	■	■	■	■
2 Visitas Diagnóstico		■		
3 Informe diagnóstico		■		
2 Implementación SGC (BPM, Orgánico)		■	■	■
3 Elaboración Sist. Documental		■	■	■
4 Seguimiento y Supervisión	■	■	■	■
5 Taller de Cierre				■

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

Entre los mismos pueden mencionarse:

- Retraso en el cronograma previsto por cuestiones administrativas, organizativas y/ o condiciones climáticas adversas.
- Falta de compromiso de los productores.
- Falta de aceptación de los asesores por parte de los productores, generando la necesidad de un cambio de líder pudiendo retrasar las actividades programadas.