

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos

PROCAL II

Diagnóstico e Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en una
Cooperativa procesadora de queso de cabra de la provincia de Salta.



INTRODUCCION

El proyecto se desarrolló en la Localidad de Amblayo, perteneciente al departamento de San Carlos, provincia de Salta. La localidad es muy reconocida fundamentalmente por la producción de quesos de cabra con elaboración artesanal de sus pobladores.

Cada productor trabajaba en forma individual hasta el año 2008, momento en el cual surge la idea de armar una Cooperativa de provisión, transformación y comercialización agropecuaria y forestal.

La Cooperativa cuenta con una fábrica para elaboración de quesos e instalaciones de corrales para el buen manejo de su ganado caprino.

ALCANCES

El alcance del proyecto piloto es diagnosticar e implementar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) a 15 productores de queso de cabra haciendo fundamental hincapié en la redacción del manual de calidad.

OBJETIVOS

- Realizar un diagnóstico de los beneficiarios seleccionados.
- Valorar la adquisición de conocimiento como herramienta de superación personal.
- Brindar las capacitaciones necesarias para la redacción del sistema documental requerido (manuales, instructivos y procedimientos).
- Redacción del sistema documental que permita a los beneficiarios evidenciar el cumplimiento de las normas implementadas y ordenar su forma de trabajo.

RESULTADOS

Al inicio del Proyecto se realizó una primera visita a la planta con el objetivo de analizar su situación y realizar el diagnóstico inicial. Se utilizó una lista de chequeo mediante la cual se evaluó el nivel de cumplimiento de los requisitos establecidos por las BPM, en cuanto a capacitación, documentación y registros. En base a los resultados obtenidos del diagnóstico inicial se diseñó un programa de capacitación.

En el transcurso del proyecto se realizaron visitas de seguimiento a la planta elaboradora de quesos y se cumplió con el programa de capacitación ajustado a los requerimientos de las BPM.

a) Diagnóstico

Se realizó el diagnóstico al establecimiento beneficiario del proyecto y se detectó una deficiencia en lo que respecta a documentación y registros.

b) Manual de Calidad

Se ha desarrollado el manual de calidad del establecimiento beneficiario.

Se comenzó a trabajar con los modelos de registros:

- Registro de Control de recepción de leche.
- Registro de Producción diaria.
- Registro de Control de pasteurización.
- Registro de Recepción y uso de aditivos y material auxiliar.
- Registro de Control de cámaras.

- Registro de Limpieza de tanque de agua. Etc.

También se desarrollaron los instructivos correspondientes:

- Instructivo de Limpieza y desinfección de línea de producción.
- Instructivo de Lavado de manos.
- Instructivo de Limpieza de tanque de agua.
- Instructivo de Limpieza y desinfección de depósitos.
- Instructivo de Limpieza de baños y vestuarios. Etc.

c) Capacitaciones realizadas:

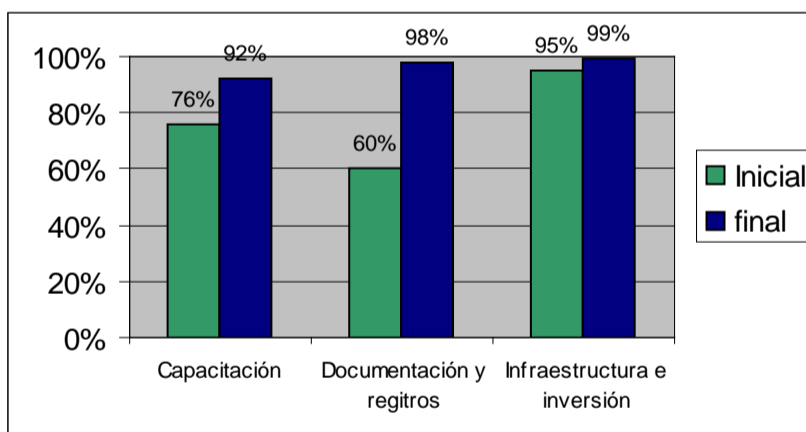
En el marco del proyecto piloto se realizaron talleres sobre BPM, los temas fueron los siguientes:

- Introducción a las BPM: Contaminación de alimentos, Control de plagas, Requerimientos del Código alimentario argentino (CAA), Higiene personal, Enfermedades Transmitidas por alimentos (ETA), Rotulado de alimentos.
- Documentación y registros.

El Proyecto Piloto se desarrolló con éxito, alcanzando los objetivos establecidos al inicio del mismo.

EVOLUCIÓN DE LOS INDICADORES

En el siguiente gráfico se destaca el grado de avance obtenido en el Proyecto Piloto:



CONSULTORES DEL PROYECTO:

Ing. Margarita Henriquez Moya

Agustina Gonzalez Gebhard

Lic. María José Cavallera (Punto Focal NOA)