

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

### Proyecto Piloto:

“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 ”



## A. Introducción

La existencia de una demanda cada vez mayor de productos obtenidos de forma orgánica o ecológica genera un nuevo mercado de productos de origen vegetal. El modelo productivo actual, que prioriza exclusivamente los aumentos de rendimiento, a puesto en riesgo la base de recursos naturales de los que depende el futuro. La capacitación ofrece una nueva perspectiva a las prácticas agrícolas y la toma de decisiones desde un enfoque integral y agroecológico. Abordar las problemáticas relacionadas con la producción primaria, su industrialización y comercialización del producto obtenido, hacia un mercado de excelencia, son los ejes principales de dicho acompañamiento, facilitando la toma de decisiones técnicas, estimulando la búsqueda de diferentes prácticas de agricultura sostenible. 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. Esta publicación intenta resaltar la situación actual de utilidad de las empresas de éste tipo de producción en ésta zona de Entre Ríos, detectando los distintos puntos débiles que tiene la empresa agropecuaria, en función de las posibilidades de implementar algún sistema de calidad, ya sea, BPG, BPA, BPM o incluso Producción Orgánica.

## B. Objetivos

### E.1 Objetivo General:

Conocer la rentabilidad de la empresa tampera – elaboradora de quesos, su composición de gastos directos e indirectos. Detectar los puntos débiles y fuertes para la implementación de Buenas Prácticas y lograr la diferenciación en los alimentos producidos. Redactar un sistema documental requerido para cada establecimiento productor. Conocer el sistema de comercialización del producto final de los establecimientos analizados. 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. Brindar a los integrantes del grupo una visión amplia y actualizada de los principios de la producción orgánica. Acompañar y asesorar para su implementación. Confeccionar un cronograma de capacitaciones adaptando el contenido de las mismas a la situación actual de los productores y las oportunidades de implementarlas en el establecimiento.

### 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.
- Diseñar un sistema documental, manuales, instructivos, procedimientos, etc; que permitan realizar un seguimientos de los distintos aspectos que incluye la normativa de Producción Orgánica.

### C. Descripción del proyecto y sus Actividades

El proyecto contó con 3 componentes. El primero de ellos de Diagnóstico de la situación inicial; el segundo de Implementación y Capacitación y el tercero de Seguimiento y Supervisión.

Componente	Descripción
1. Diagnóstico Inicial	- Taller Inicial - Visita diagnóstico para evaluar la situación inicial. - Elaboración del Informe Diagnóstico.
2. Implementación y Capacitación	- Presentación del Informe Diagnóstico. - Dictado de capacitaciones específicas. - Implementación de los requisitos de las BPM. - Elaboración del sistema documental requerido.
3. Seguimiento y Supervisión	- Seguimiento del desarrollo del proyecto por los técnicos de PROCAL II asignados.

### D. 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.

#### E. Beneficiarios

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.

#### F. Resultados

Tomando como base los diagnósticos individuales y el diagnóstico grupal, generados en las visitas a campo, las normativas de producción orgánica trabajadas en las reuniones grupales, Resolución SAGyP 423/1992 y Resolución IASCAV 331/1994 y las posteriores visitas en la adopción de distintas herramientas por parte del productor tambero, se ve un creciente interés por ésta modalidad de producción en algunos productores del grupo.

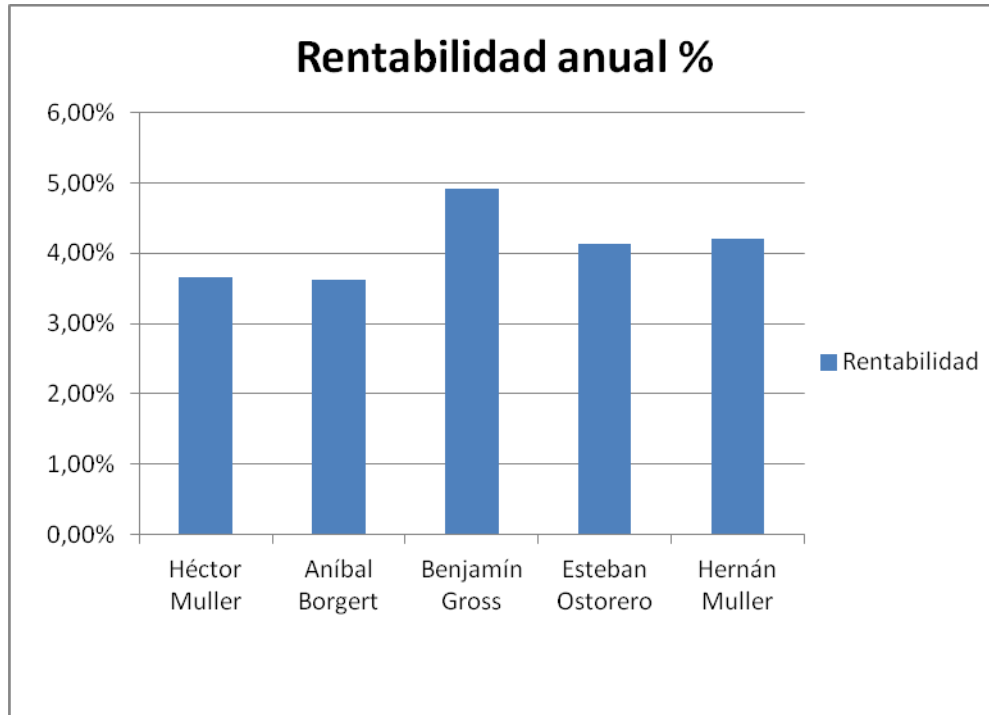
Se encontró una mayor aceptación a adoptar medidas tendientes a aumentar la diversidad de cultivos, rotación de los mismos, mejorar las condiciones de fertilidad del suelo mediante la utilización de abonos – estiércol, controlar plagas y enfermedades y elegir materiales no OGM. Destacándose entre ellas la primera, por ser una práctica muy común dentro del esquema de trabajo del productor lechero de esta zona.

Se destacan logros alcanzados como: manejo de cultivos; control de malezas en cultivos de verano; experiencias en el uso de insecticidas de formulación casera en control de hormigas, implementación en rotación de cultivos especialmente con especies plurianuales, la utilización de registros tanto en la producción forrajera como en el manejo animal y elaboración del producto final; y las dificultades encontradas como: aislamiento exigido según normativa vigente, obtención de materiales no OGM ni tratados con productos de formulación química, acceso a mercados de mayor poder adquisitivo.

Una vez completada la etapa de implementación y capacitación, se realizó una auditoría de cierre y se completó la misma lista de chequeo con el objetivo de evaluar las mejoras alcanzadas como resultado del presente Proyecto.

Considerando la información obtenida por la encuesta realizada y los datos económicos de los establecimientos analizados, se conforma el gráfico comparativo.

Queda claro los niveles modestos de utilidad que está obteniendo la empresa tambera-quesera de la región de Paraná, los ingresos no acompañan la creciente suba de los gastos de producción y los gastos indirectos.



### Capacitación

En rasgos generales, el productor agropecuario es reacio hacia un cambio a lo orgánico, pero, también es consciente que el manejo tradicional no satisface las necesidades y problemática que surgen a diario en la actividad que desarrolla. La producción lechera combinada con la elaboración de quesos, es en sí muy compleja, dado que abarca desde la producción de forraje, sanidad y alimentación de las distintas categorías de rodeos y la elaboración y maduración del producto final.

Es por eso que la adopción de las distintas herramientas que están permitidas por la normativa tienen que ir acompañadas de una progresiva mejora de calidad de producto final, mejora de las condiciones comerciales y por consiguiente una mejora en la rentabilidad de la empresa.

Las sencillas prácticas experimentadas por los integrantes del grupo requieren de un acompañamiento desde los distintos organismos provinciales y nacionales, encontrar en ello un medio viable para seguir avanzando en los distintos aspectos que hacen de la producción orgánica un resultado rentable para la empresa.

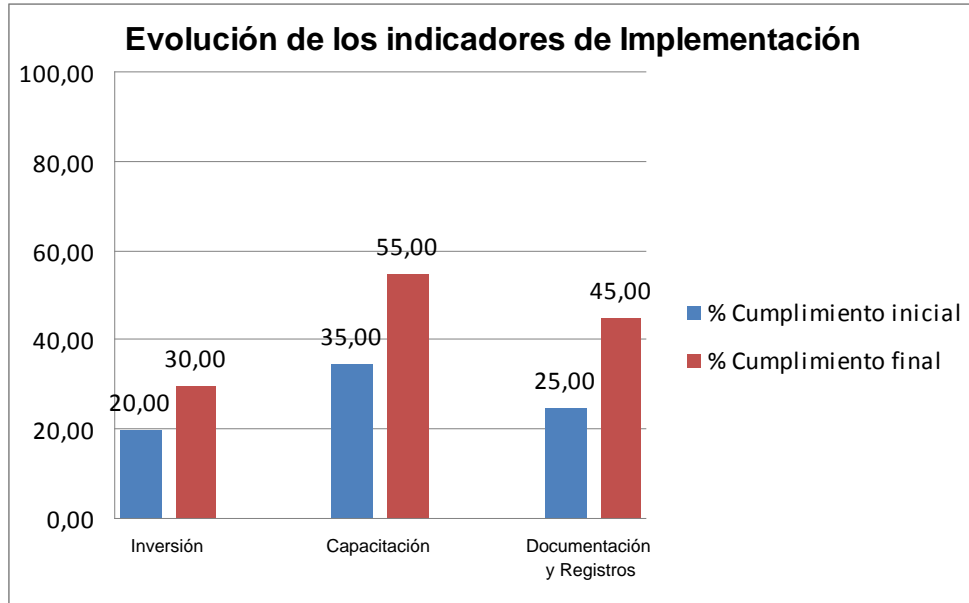
### Documentación y registros

Se redactaron los documentos necesarios para la implementación de la normativa argentina de producción orgánica, sanidad animal y BPM, estos son Manual de Calidad y diferentes procedimientos, instructivos de trabajo y registros:

Se concluye entonces que el presente Proyecto se desarrolló con total normalidad encontrando como limitante: el desconocimiento del mercado de lácteos orgánicos en el mercado local e internacional, un plan de negocios apropiado para desarrollar los productos orgánicos y el requerimiento de recursos financieros y humanos para llevar a cabo dicha innovación.

## EVOLUCIÓN DE LOS INDICADORES DE IMPLEMENTACIÓN:

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



### Técnicos a cargo de la Implementación

Ing. Agr. Daniel F. Mazzoni Mogni