



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

**Implementación de un programa de capacitación en Buenas Prácticas  
Ganaderas orientadas a la producción porcina, para un grupo de productores  
futuros abastecedores del frigorífico en construcción de la localidad de Villa  
Moll, partido de Navarro, Pcia. De Bs As.**

**Agosto de 2013**

## INDICE

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 .....	4
F. Descripción del proyecto y sus Actividades .....	5
G. Impactos esperados .....	5
H. Beneficiarios .....	6
I. Cronograma .....	6
J. Organismo Ejecutor .....	6
K. Riesgos y sostenibilidad .....	7

### **A. Denominación del Proyecto**

Implementación de un programa de capacitación en Buenas Prácticas Ganaderas orientadas a la producción porcina, para un grupo de productores futuros abastecedores del frigorífico en construcción de la localidad de Villa Moll, partido de Navarro, Pcia. De Bs As.

### **B. Personal que interviene en la formulación**

- Técnicos del Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de los Alimentos (PROCAL II).
- Secretaría de Producción de Navarro.
- Secretaría de Producción de Chivilcoy.

### **C. Localización y área geográfica de influencia**

El presente proyecto se desarrollará en la zona de influencia de la localidad de Villa Moll, provincia de Buenos Aires, abarcando localidades cercanas de los partidos de Navarro, Chivilcoy y 25 de Mayo.

### **D. Justificación**

El agregado de valor de los alimentos y su promoción permite incrementar la oferta de productos y la diversidad de los mismos en función de los requerimientos de los diferentes clientes y mercados nacionales e internacionales, orientado al incremento de la oferta de alimentos sanos, seguros e inocuos para el consumidor.

La diferenciación de productos aparece como un camino viable para sostener el acceso a los mercados de manera competitiva, ya que es la clave para acceder a nuevos clientes de distintos nichos del mercado nacional y mundial, atendiendo a sus necesidades y gustos, con productos de sabores, olores y colores específicos. Por lo tanto, la implementación de

alternativas productivas concretas y accesibles para el pequeño y mediano productor, permiten consolidar el desarrollo de sistemas de gestión de la calidad para la producción de alimentos de origen agropecuario.

Específicamente para el presente proyecto, la diferenciación consistirá en la transformación de pequeños productores de lechones de la zona, en productores abastecedores de un animal de calidad, producido bajo los estándares actuales de las Buenas Prácticas Ganaderas (BPG), cuidando el medio ambiente, la inocuidad de los alimentos, y la trazabilidad de los productos.

El proyecto generará también la necesidad de mano de obra especializada y calificada en la zona (tanto en la producción primaria, como en la industrial), transformándose en polo de atracción, permitiendo que la población rural cuente con posibilidades concretas de trabajo.

De esta forma se buscará potenciar y aprovechar el efecto multiplicador de la instalación de un matadero-frigorífico porcino en la zona, capacitando a sus proveedores y posibles trabajadores, en los conceptos básicos de las Buenas Prácticas Ganaderas.

## **E. Objetivos**

### E.1 Objetivo General:

Implementación de Sistemas de Gestión de Calidad (BPG) en un grupo de 40 productores porcinos, agrupados en una cooperativa de la zona; a la vez que capacitar en BPG a alumnos de la escuela técnica y personal del futuro frigorífico.

### E.2 Objetivos específicos:

- Capacitar en Sistemas de Gestión de la Calidad tales como las Buenas Prácticas Ganaderas a los productores beneficiarios en función de la realidad productiva de la zona.
- Capacitación en producción porcina, orientado a pequeños y medianos productores, en sistema eficientes de bajos costos y alta productividad.
- Capacitar en temas relacionados a la trazabilidad e inocuidad de los alimentos, a la población objeto del presente proyecto.

#### **F. Descripción del proyecto y sus Actividades**

El proyecto consta de una serie de capacitaciones intensivas en Buenas Prácticas Ganaderas, abarcando temas de inocuidad de los alimentos y trazabilidad, cuyos posibles temas a tratar se detallan a continuación:

- Inocuidad de los alimentos
- Instalaciones – Sitio de producción
- Manejo sanitario y reproductivo del rodeo
- Manejo de la alimentación
- Manejo reproductivo
- Salud, seguridad y bienestar de los trabajadores
- Bienestar animal – Medio Ambiente
- Sistema documental: Registros y trazabilidad

#### **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.
- 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 de alimentos de calidad.
- Promover el manejo sustentable mediante el uso racional de los recursos.
- Mejorar la sostenibilidad en el tiempo de cada establecimiento productor.
- Fortalecer vínculos estratégicos entre productores, y entre productores e instituciones, con la finalidad de consolidar un sector productivo reconocido por la calidad de los productos elaborados.

#### **H. Beneficiarios**

Los beneficiarios del Proyecto Piloto serán 40 productores porcinos que se encuentran asociados en cooperativa, de la zona de influencia de la localidad de Villa Moll, partido de Navarro, Pcia de Buenos Aires (abarcando los partidos de Navarro, Chivilcoy y 25 de Mayo).

Por otro lado, se capacitarán también a alumnos de la escuela agraria de Villa Moll, y a futuros trabajadores y responsables del matadero-frigorífico.

#### **I. Cronograma**

Se tiene previsto la realización de talleres intensivos periódicos (a coordinar con la casa de campo de la Municipalidad de Navarro), iniciándose el 23 de agosto de 2013.

#### **J. Organismo Ejecutor**

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, a través de 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.
- Falta de compromiso en alguna de las actividades a desarrollar, por parte de la contraparte local.