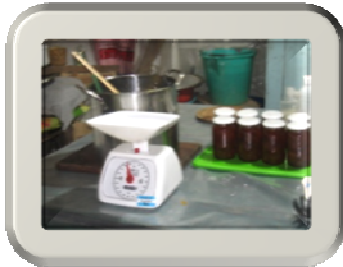


Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos-PROCAL II

Proyecto Piloto: “Diagnóstico e Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad en la Producción Frutihortícola Tucumana y Productos Derivados”



INTRODUCCIÓN

La Secretaría de Turismo de Tucumán puso como requisito para publicitar la zona que la seguridad alimentaria sea garantizada, por lo que la implementación de sistemas de gestión de calidad tendrá un fuerte impacto económico y social. Este aspecto, no menor, llevó a interactuar con otros dos organismos (El Ministerio de Desarrollo Social y la Subsecretaría de Agricultura Familiar de la Nación). La Escuela Toro aportará todos los medios necesarios para el dictado de las capacitaciones e intercederá ante otros organismos para obtener la ayuda económica necesaria para las implementaciones.

ALCANCES

El presente Proyecto Piloto tiene 22 beneficiarios directos y comprende todo el espectro de las buenas prácticas (BPA, GLOBALGAP, BPM). Entre estos 22 beneficiarios se implementó: BPA en Palta y Citrus; BPA en Hortalizas; GlobalGap en Palta, Citrus y Mango; BPM en empaque de Cítricos; BPM en Dulces y Repostería; BPM en Comidas Regionales, y BPM en Encurtidos.

Los integrantes configuran un grupo fuertemente heterogéneo (agricultura familiar, elaboradoras de alimentos en situación de riesgo, medianos productores y una escuela primaria). Entre ellos se encuentran elaboradores de alimentos de consumo para el sector turístico y productores abastecedores del mercado concentrador de frutas y hortalizas MERCOFRUT

OBJETIVOS

Se llevó a cabo la implementación de Sistemas de Gestión de Calidad de acuerdo a las necesidades del heterogéneo grupo de beneficiarios.

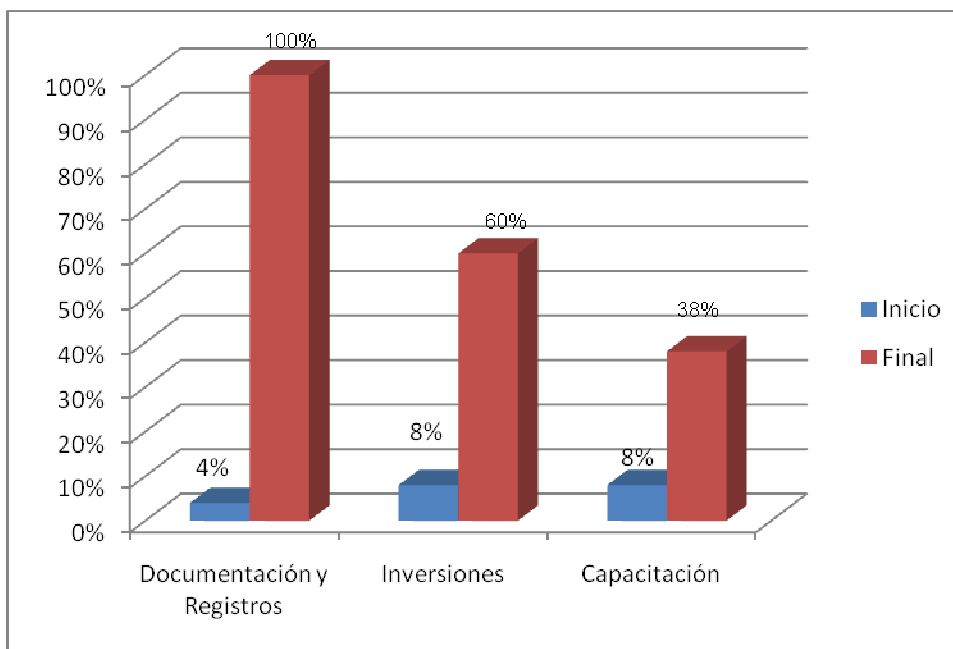
RESULTADOS

Como puede observarse en los indicadores, los resultados han sido altamente favorables y los beneficiarios cuentan al finalizar el proyecto con un Manual de BPM completo.

Este Proyecto también ha estimulado a la Comuna de San Javier, que se halla en camino hacia la creación de su propio reglamento técnico para establecimientos elaboradores de alimentos.

Deben destacarse la cohesión y el trabajo en equipo del grupo ante las posibilidades de participar en la Expo Tucumán 2010, así como la de generar la Expo San Javier, tarea que al principio tampoco fue sencilla, hasta que aparecieron entre los vecinos personalidades con fuerte liderazgo. Cuando surgen este tipo de eventos algunos beneficiarios se ven estimulados para implementar normas de higiene alimentaria, lo que resulta altamente gratificante ya que no por casualidad esos productores obtuvieron un mayor flujo de ventas.

EVOLUCIÓN DE INDICADORES DE IMPLEMENTACIÓN



CONSULTORES QUE LLEVARON ADELANTE EL PROYECTO

- Lic. Dino Ladetto (Tucumán)
- Lic. José María Álvarez Giménez (Tucumán)