

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
PROCAL II**

**MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA y PESCA
PROGRAMA DE SERVICIOS AGRÍCOLAS PROVINCIALES (PROSAP) PROGRAMA
DE GESTIÓN DE CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE ALIMENTOS (PROCAL II)**

**IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO DEL SELLO ALIMENTOS ARGENTINOS -
UNA ELECCIÓN NATURAL EN ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE
DULCES Y CONFITURAS**

Agosto de 2011

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
PROCAL II**

ÍNDICE

	Página
Denominación del Proyecto.....	3
Personal que interviene en la formulación	3
Localización.....	3
Justificación.....	3
Objetivo general	6
Descripción del proyecto	6
Impactos esperados	9
Beneficiarios	9
Cronograma.....	9
Organismo Ejecutor	10
Riesgos y sostenibilidad	10
Anexo I Acuerdos de Diagnostico e Implementación	11

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
PROCAL II
IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROTOCOLOS DEL SELLO ALIMENTOS
ARGENTINOS - UNA ELECCIÓN NATURAL EN ESTABLECIMIENTOS
ELABORADORES DE DULCES Y CONFITURAS**

A. Denominación del Proyecto

Implementación del protocolo del Sello de Calidad “Alimentos Argentinos - Una Elección Natural” en establecimientos elaboradores de dulces y confituras.

B. Personal que interviene en la formulación

Técnicos del Programa Nacional de Agregado de Valor (ValorAR) y de la Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de productos agrícolas y forestales.

C. Localización y área geográfica de influencia

El presente proyecto se desarrollará en las provincias de Santa Fe, Jujuy, Santiago del Estero, Tucumán, Catamarca, La Rioja, Mendoza y San Juan.

D. Justificación

Argentina cuenta con condiciones óptimas para producir dulces y mermeladas. Es una industria que agrega valor a las excepcionales frutas que se producen en nuestro país, genera mano de obra local y regional, desde cosecheros de frutas hasta comercializadores de dulces; al mismo tiempo que tracciona otras industrias importantes como el vidrio, el cartón y el azúcar.

Además, ventajas competitivas como calidad ambiental, localización a contra estación del hemisferio Norte, calidad de agua y tipo de clima hacen que las confituras argentinas se encuentren disponibles con características propias a lo largo de todo el año.

Por otra parte esta agroindustria permanentemente trabaja en el desarrollo y la innovación de nuevos productos, ello se evidencia entre las empresas seleccionadas en este proyecto piloto se encuentran empresas que elaboran productos únicos en el mercado como el Dulce de Aloe Vera y el Dulce de Uva.

E. Objetivos

Implementación del protocolo del Sello de Calidad “Alimentos Argentinos - Una Elección Natural” en establecimientos elaboradores de dulces y confituras en un

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
PROCAL II**

grupo de diez empresas elaboradoras de derivados de alto valor de distintas materias primas.

Objetivos Específicos

- Implementación del protocolo del Sello de Calidad “Alimentos Argentinos - Una Elección Natural” para dulces y confituras en los establecimientos beneficiarios, de acuerdo a la realidad productiva de cada uno.

- Capacitación de los empresarios y su personal en temas de calidad.

- Redacción de los Manuales de Calidad para cada fábrica.

F. Descripción del proyecto y sus componentes

En la siguiente tabla se establecen las actividades propuestas para alcanzar los objetivos, su descripción y la metodología.

COMPONENTES	ACTIVIDADES
1. Diagnóstico e Implementación	<ul style="list-style-type: none">▪ 1.1 Talleres iniciales.▪ 1.2 Análisis de Situación y diagnóstico.▪ 1.3 Implementación.▪ 1.4 Capacitación del personal.▪ 1.5 Elaboración de Manuales.▪ 1.6 Taller Final.
2. Seguimiento y Supervisión	<ul style="list-style-type: none">▪ 2.1 Seguimiento por profesionales del PROCAL II.

Componentes

1. Diagnóstico

1.1 Taller inicial

El taller inicial permitirá identificar indicadores de cumplimiento, los que serán ejes de las acciones de implementación. Se realizará un taller para los beneficiarios, cuyo temario es el siguiente:

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
PROCAL II**

Temática:	Refuerzo de conceptos básicos sobre Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria.
Participantes:	Todos los beneficiarios y personal involucrado.
Duración:	Un día
Responsables:	Técnicos del PROCAL.
Lugar:	En las provincias de Jujuy, Tucumán, Catamarca, La Rioja, San Juan, Santiago del Estero, Santa Fe y Mendoza.
Fecha:	A combinar

1.2 Análisis de la Situación y Diagnóstico

Los Diagnosticadores - Implementadores, posteriormente, comenzarán las actividades propias del diagnóstico e implementación.

Temática:	Diagnóstico individual de los establecimientos para evaluar las respectivas situaciones de cada uno, alternativas de costo para las inversiones en infraestructura e implementación del protocolo del Sello de Calidad "Alimentos Argentinos - Una Elección Natural" para dulces y confituras.
-----------	--

Temas que deben analizarse (estimativo):

Estructura edilicia:	Condiciones externas e internas. Sistemas e instalaciones de agua.
Personal:	Estado de salud y capacitación.
Producción:	Fórmulas patrón; recetas básicas. Organización.
Insumos:	Recepción y almacenamiento. Áreas de pesada y medida. Áreas Productivas.
Participantes:	Propietarios y personal responsable de los establecimientos industriales, en conjunto con los expertos externos.
Duración:	1 mes.
Lugar:	En las provincias de Jujuy, Tucumán, Catamarca, La Rioja, San Juan, Santiago del Estero, Santa Fe y Mendoza.
Responsable:	Técnicos del PROCAL II.

1.3 Implementación

Temática:	Formulación del cronograma y metodología de trabajo entre los beneficiarios y los expertos, acorde a los resultados obtenidos del Diagnóstico.
Participantes:	Propietarios y/o personal responsable de los establecimientos industriales, en conjunto con implementadores

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
PROCAL II**

Duración: 5 meses.
Responsables: Técnicos del PROCAL II.
Lugar: En las provincias de Jujuy, Tucumán, Catamarca, La Rioja, San Juan, Santiago del Estero, Santa Fe y Mendoza.

1.4 Capacitación del Personal

Durante la implementación se realizarán cuatro cursos de capacitación. Las líneas generales de capacitación se orientarán a los temas que surjan del diagnóstico, además de los temas básicos que se desarrollarán en profundidad: BPM, POES, Manejo Integrado de Plagas y Documentación y Registros. La duración de los cursos también deberá ser determinada según las particularidades que surjan del análisis y la dinámica de cada grupo en particular. Se propone una duración máxima de una jornada por tema.

1.5 Elaboración de Manuales

Temática: Elaboración de los Manuales de Calidad y procedimientos para cumplir con el del protocolo del Sello de Calidad “Alimentos Argentinos - Una Elección Natural” para dulces y confituras.
Participantes: Propietarios y/o personal responsable de los establecimientos industriales, en conjunto con los Implementadores.
Duración: En el transcurso de la Implementación.
Responsables: Técnicos del PROCAL II
Lugar: En las provincias de Jujuy, Tucumán, Catamarca, La Rioja, San Juan, Santiago del Estero, Santa Fe y Mendoza.

1.6 Taller Final

Temática: Conclusiones Finales de la Implementación.
Participantes: Todos los participantes.
Duración: Un día
Responsable: Técnicos del PROCAL.
Lugar: En las provincias de Jujuy, Tucumán, Catamarca, La Rioja, San Juan, Santiago del Estero, Santa Fe y Mendoza.
Fecha: A combinar

2. Seguimiento y Supervisión

El componente se desarrollará con la dinámica expuesta en el cronograma de actividades.

Difusión

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
PROCAL II**

Tiene como objetivo, difundir los resultados de la Implementación de las Normas de Calidad, hacia el resto del sector. Poniendo en su conocimiento los procedimientos llevados a cabo, las limitaciones, beneficios y potencialidades del sistema.

G. Impactos esperados (económicos, sociales, ambientales e institucionales)

Esta alternativa de trabajo plantea una mejora sustancial en la producción de alimentos, de suma importancia en las economías regionales, que ofrece posibilidades de lograr productos de calidad según las exigencias de los mercados externos, de nuestro país, del MERCOSUR y del mundo. Este proyecto, además, procura incrementar la demanda de mano de obra.

Esto permitirá corregir y adoptar medidas que mejoren las calidades de los productos elaborados en la región, asegurando su colocación en mercados de envergadura, exigentes, insatisfechos y de alto poder adquisitivo.

La posibilidad de colocar la producción en el mercado exterior, generará ingreso de divisas, tanto al país como a la región, desatando un efecto multiplicador, posibilitando un aumento de la producción mediante mayores inversiones y un aumento en la demanda de mano de obra.

Los indicadores básicos del impacto son:

- Implementar el protocolo del Sello de Calidad “Alimentos Argentinos - Una Elección Natural” para dulces y confituras.
- Capacitar al personal involucrado en las temáticas relacionadas al sistema implementado.
- Obtener un ejemplo exitoso de implementación que pueda mostrarse en la región y el resto del país.

La ejecución de este Proyecto Piloto les permitirá a los productores involucrados cumplir con las exigencias del Protocolo de Calidad para la obtención del Sello de Calidad “Alimentos Argentinos, una elección natural” para dulces y confituras.

Esto les permitirá a posteriori realizar la certificación del Sello de Calidad, y posicionarse de esta forma entre los consumidores locales e internacionales de dulces y confituras ya que contarán con calidad diferenciada y certificada.

A la vez que ingresarán a la red de beneficios:

1. Participación de acciones de promoción mediante la presencia en Ferias y Exposiciones nacionales e Internacionales.
2. Campañas publicitarias en medios nacionales.

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
PROCAL II**

3. Facilitación de acceso a los Mercados Nacionales e Internacionales con beneficios en ferias, exposiciones, rondas de negocios y misiones comerciales.

H. Beneficiarios

1. La Emilita

Contacto: Cristina Diez

Tel: 0381 4370583

Mail: la-emilita@hotmail.com

Ubicación: Bº BGH Mz. "D" Casa 19 - Las Talitas - Tucumán

CP: 4101

Empresa Pyme que elabora dulces, jaleas, arropes, glaseados y productos regionales (nueces confitadas, gaznates, alfajores).

2. Calchaquí

Contacto: Rinaldo Barrionuevo

Tel: 03833 15361900 // 03833-426291

Mail: hrinaldo_b@hotmail.com

Ubicación del responsable: Luis de Figueroa y Mendoza 615 - Catamarca

Ubicación de la planta: El Pantanillo - Catamarca

CP:4700

Empresa Pyme que elabora dulces y confituras

3. Radaloe

Contacto: Marisa Jorge

Tel: 0385 - 431 2138 / 0385 - 154 74 02 74

Mail: radaloe@hotmail.com

Ubicación: Benjamin Zavalía 876 - Santiago del Estero- Santiago del Estero

CP:4200

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
PROCAL II**

Empresa Pyme que elabora mermelada de Aloe.

4. Complacer

Contacto: Hector Vignoni

Tel: 02623 443170

Mail: info@conservascomplacer.com.ar

Ubicación: Balcarce 389 - Rivadavia - Mendoza

CP: 5577

Web: <http://www.conservascomplacer.com.ar>

Empresa Pyme que elabora dulces, mermeladas y jaleas

5. Finca del Paraná

Contacto: Pierino Capitelli

Tel: 03402 428767

Mail: contacto@fincadelparana.com.ar

Ubicación de la finca: Fighiera. Santa Fe

Ubicación del responsable: Islas Malvinas 73 - Arroyo Seco – Santa Fe

CP: 2128

Web: <http://www.fincadelparana.com.ar>

Empresa Pyme que elabora dulces y confituras

6. SOLAR

Contacto: Ariana Ramos

Tel: 03822 460711 / 03822 15652701

Mail: arianaramos_lali@yahoo.com.ar

Ubicación: Av. Luis M de la Fuente y Av. Laprida. - La Rioja

CP: 5300

Empresa Pyme que elabora dulces, mermeladas y pasta de aceitunas.

7. El Chucupal

Contacto: Jorge Carrizo

Tel: 0388 4933109

Mail: jcarrizo@chucupal.com

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
PROCAL II**

Ubicación: Alvear 687 3°A San Salvador de Jujuy - Jujuy
 Ubicación de la finca: El Carmen - Jujuy
 CP: 4600
Empresa Pyme que elabora dulces, mermeladas

8. UVA pan

Contacto: Adriana Polizzotto
 Tel: 0264 4254394
 Mail: uvapan@ymail.com
 Ubicación: Brasil 1362 - San Juan – San Juan
 CP: 5400
Empresa Pyme que elabora dulce moldeado de uva

9. 7 Semillas

Contacto: Exequiel Nieva
 Tel: 03833 431321
 Mail: hola@7semillas.com.ar
 Ubicación: Lisandro Olmos 275, Barrio San Marcos - San Fernando del Valle de
 Catamarca – Catamarca
 CP: 4700
*Empresa Pyme que elabora dulce, mermeladas, pasta de aceitunas, conservas de
 aceitunas.*

10. Dulces Otito

Contacto: Alberto Galli
 Tel: 0388 4251496
 Mail: dulcesotito@arnetbiz.com.ar, ingaegalli@arnetbiz.com.ar
 Ubicación: Las Heras 434 - San Salvador de Jujuy - Jujuy
 CP: 4600
Empresa Pyme que elabora dulce, mermelada y conserva de tomate.

I. Cronograma

Actividad	Mes											
	1			2			3			4		
1.1												
1.2												
1.3												
1.4												
1.5												
1.6												

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
PROCAL II**

En el caso que el Proyecto lo amerite, se podrá adicionar al mismo 4 meses adicionales de duración.

J. Organismo Ejecutor

PROCAL II ejecutará y coordinará las acciones del Proyecto Piloto.

K. Riesgos y sostenibilidad

- Retraso en el cronograma previsto por cuestiones administrativas, organizativas y/ o condiciones climáticas adversas.
- Falta de compromiso de los productores.
- No aceptación de los implementadores por los productores, generando la necesidad de un cambio de líder pudiendo retrasar las actividades programadas.

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
PROCAL II**

ANEXO I

ACUERDO DE IMPLEMENTACIÓN

--- Entre la Unidad Ejecutora de Proyecto "PROCAL II", en adelante la UEP, que se adjunta en el marco del Programa de Servicios Agrícolas Provinciales (PROSAP), representado por **Mg Ing Juan Manuel Alderete**, en su carácter de Coordinador y el Productor....., en adelante el Productor, representada en este acto por.....; a los efectos de ejecutar un proyecto piloto de implementación de los protocolos del Sello de Calidad "Alimentos Argentinos - Una Elección Natural" en establecimientos elaboradores de dulces y confituras, se firma el presente acuerdo a tenor de las siguientes cláusulas:

PRIMERA: La UEP se compromete a asesorar al Productor, el cual ha sido seleccionado entre un conjunto de integrantes del sector, con recursos del Proyecto para la implementación de los protocolos del Sello de Calidad "Alimentos Argentinos - Una Elección Natural" en establecimientos elaboradores de dulces y confituras

SEGUNDA: El Productor acepta en este acto el asesoramiento con el objetivo establecido en la cláusula anterior y se compromete a recibirlo con las condiciones que se enuncian a continuación.

TERCERA: El Productor se compromete a colaborar con los profesionales de la UEP y el Implementador a cargo de la realización de la implementación, brindando la información requerida, permitiendo el acceso a las instalaciones y la relación con los dependientes con la fluidez necesaria para disponer de los elementos que permitan realizar el proyecto previsto.

CUARTA: Cuando los profesionales de la UEP o el Implementador deban acceder a las instalaciones del Productor, o relacionarse con empleados de la misma, se avisará con anticipación a la persona que se designe como contraparte del Productor.

QUINTA: El Productor se compromete a realizar todas las mejoras necesarias para llevar adelante la implementación, acordando con el implementador los tiempos y forma de las mismas.

SEXTA: El Productor se compromete, durante un período de 36 meses posteriores a la finalización del proyecto, a brindar la información necesaria a la UEP para que ésta realice una evaluación del impacto que tiene para el productor la Implementación del Sistema de Gestión de Calidad adoptado.

SEPTIMA: En caso que el Productor no colabore en tiempo y forma con la UEP, se interrumpirá la asistencia y el Productor no podrá acceder a ninguno de los beneficios del proyecto en el futuro.

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
PROCAL II**

--- En prueba de conformidad se firman tres ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto,
en la ciudad de a los días del mes de del año.....