

Proyectos viables, resultados concretos

El Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos -PROCAL II -, ejecuta y complementa algunas de las políticas que lleva adelante el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP). Esto implica la realización de numerosas acciones dirigidas a impulsar la producción agroalimentaria de las diversas regiones del país en función de su situación y necesidades, promover la incorporación de valor agregado, y a su vez mejorar los servicios brindados por el Ministerio.

El programa comenzó a desarrollarse en octubre de 2009, y hasta el final del 2010 los resultados alcanzados configuran el siguiente panorama.

Capacitación

Desde el PROCAL II se financiaron todas las acciones de capacitación organizadas por la Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales. Para ello, fue necesario identificar, seleccionar y contratar especialistas en los distintos temas de referencia. El alcance de las capacitaciones se extendió a más de 3000 beneficiarios. El gráfico siguiente permite apreciar la distribución de los eventos de acuerdo a los temas y el público destinatario, ya que la capacitación se desarrolla en diversos escenarios y comprende cursos, exhibiciones, seminarios y encuentros de divulgación.

Proyectos Piloto

Dirigidos a expandir la adopción de Sistemas de Gestión de Calidad y las Herramientas de Diferenciación, los Proyectos Piloto requieren llevar a cabo el diagnóstico y la implementación del sistema de calidad seleccionado, para lo cual se necesita contar con los servicios de uno o más profesionales, según el número de empresas participantes. A partir del diagnóstico inicial, los técnicos desarrollan propuestas de mejora y conducen el proceso de puesta en marcha durante un período de 4 a 6 meses. Paralelamente se lleva adelante un plan de capacitación en los aspectos que se considerados de relevancia durante la etapa de diagnóstico.

Estos Proyectos, que mejoran tanto el manejo de la producción como la gestión empresarial, suman 16, en su mayor parte ya concretados y con impacto directo en la productividad y la optimización de las explotaciones. Los finalizados son:

- Diagnósticos e Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad en la Producción Hortícola y elaboradores de dulces de Tucumán (17 beneficiarios).
- Diagnósticos e Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad en la Producción Porcina Tucumana I (10 beneficiarios).
- Diagnósticos e Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad en la Producción Porcina Tucumana II (10 beneficiarios).
- Diagnósticos e Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad en la Producción Lechera Tucumana. (10 beneficiarios).
- Diagnósticos e Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad en la Producción Hortícola de Tucumán (40 beneficiarios).



- ❑ Diagnósticos e Implementación de Sistemas de Buenas Prácticas Agrícolas en la Producción de Frutas de Pepita de las Provincias de Río Negro y Neuquén. (14 beneficiarios).
- ❑ Desarrollo de Indicación Geográfica (o Denominación de Origen) para el salame de Tandil. (4 beneficiarios).
- ❑ Diagnóstico e Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la Producción de yogurito en el NOA (7 beneficiarios).
- ❑ Desarrollo de Indicación Geográfica (o Denominación de Origen) para el Tomate Platense (10 beneficiarios).
- ❑ Desarrollo de Indicación Geográfica (o Denominación de Origen) para el Alcaucil Platense (12 beneficiarios).
- ❑ Se han iniciado y continúan en desarrollo los siguientes:
- ❑ Diagnóstico e Implementación de Sistemas de gestión de calidad (Buenas Prácticas Agrícolas) en la Producción de frutas de Carozo de las provincias de Río Negro y Neuquén. (10 beneficiarios).
- ❑ Diagnóstico e Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad (Buenas Prácticas de Manufactura) en empaques y frigoríficos de frutas frescas, Alto Valle de Río Negro y Neuquén, (12 beneficiarios).
- ❑ Diagnóstico e Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en establecimientos procesadores de Frutas Finas de la Comarca Andina Patagónica del Paralelo 42°. (12 beneficiarios).
- ❑ Diagnóstico e Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en Quesos del Tafí (10 beneficiarios).
- ❑ Proyecto Piloto de Diferenciación de Producciones Ganaderas en las provincias de Chaco, La Pampa y Chubut. (50 beneficiarios).
- ❑ Proyecto de reposicionamiento y difusión del Protocolo “Miel Argentina del Chaco” (25 beneficiarios).

Puntos Focales provinciales

Los puntos focales cumplen la función esencial de comunicar y coordinar. Reciben las novedades, las hacen circular entre las partes interesadas y generan de ese modo un activo intercambio de sugerencias y pareceres con instituciones intermedias para articular el desarrollo e implementación de todas las herramientas. Ya se cuenta con profesionales que concentran las consultas y la asistencia en cuatro regiones:

- ◆ NOA
- ◆ Cuyo
- ◆ Buenos Aires y NEA
- ◆ Patagonia

Protocolos de calidad

La cesión del derecho a utilizar el sello de calidad “*Alimentos Argentinos, una elección natural*” para que acompañe la marca comercial de un alimento, está subordinada al cumplimiento de un protocolo de calidad específico. Los protocolos son básicamente conjuntos de normas complementados por su correspondiente sistema de certificación, y cumplirlos requiere que las empresas interesadas en obtener el derecho a usar el Sello respeten estrictamente un manual de calidad en todos los pasos de la producción. Estos protocolos son específicos para cada producto, y para elaborarlos es necesario el concurso de profesionales y técnicos especializados en todos los aspectos vinculados con la producción del alimento. Es la referencia central para llegar a garantizar a clientes y consumidores los atributos que permiten asociar **producto - país de origen - calidad diferenciada**.

Hasta diciembre de 2010 el PROCAL II financió la contratación de los consultores responsables del desarrollo de los siguientes

protocolos de calidad para el otorgamiento del sello:

- ◆ Aceite de Girasol y Aceites de Girasol de Alto Esteárico y Alto Oleico.
- ◆ Harina de Trigo y Harina Leudante.
- ◆ Aceite de Maíz.
- ◆ Tomate.
- ◆ Radicchio.
- ◆ Aderezos.

Ferias y exposiciones

El PROCAL II participó y financió elementos de difusión y comunicación en las siguientes ferias y eventos realizados por la Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales:

- ❑ Caminos y Sabores (Ciudad de Buenos Aires).
- ❑ SIAL MECOSUR (Ciudad de Buenos Aires).
- ❑ Expo Valles Calchaquíes.
- ❑ Primera Feria de Turismo Rural Sustentable y Productos Orgánicos en Luján.

Estudios especiales

En el marco del Proyecto se desarrollan estudios especiales y relevamientos del sector agroindustrial, que generan información de utilidad y que se encuentran a disposición de todos los interesados en la web. Entre ellos:

- ❑ “**Relevamiento de Empresas Agroalimentarias y Diagnóstico de Evolución de Actividad**”. Se realizó un listado de 25 Empresas agroalimentarias de distintas regiones del país que disponen de certificaciones de normativas de calidad y el consecuente listado de productos alcanzados por las certificaciones. A partir de esto, se llevó a cabo un diagnóstico sobre las principales variables de decisión y expectativa, rele-

vantes para la implementación, mantenimiento y ampliación de las normativas de calidad en las mismas.

- ❑ “*Desarrollo de Nuevos Productos Alimentos Funcionales y Novel Food*”. El informe desarrolla dos alternativas para el diseño de nuevos productos: Los “*productos de diseño*” propiamente dichos, o alimentos funcionales, y Los “*Novel Food*”, y su incipiente inserción en la normativa alimentaria.
- ❑ Estudio sobre Tendencias de Consumo de Alimentos -Primera Parte- Generalidades y Casos. El estudio apunta a dilucidar las tendencias que se van registrando en el consumo de alimentos, a fin de permitir a quienes toman decisiones al respecto a tener una idea más clara del futuro inmediato en los agronegocios de alimentos. A tal fin, se ha dividido el trabajo en 4 capítulos. El primero aborda la prospectiva de la alimentación en el Siglo XXI, como primer avance hacia la comprensión de las Tendencias Generales del Consumidor que se describirán en el segundo apartado. El tercer y cuarto capítulo focalizan la atención en dos casos particulares: la tendencia en el consumo de frutas y hortalizas, y el comportamiento efectivo de los consumidores ante una innovación ya incorporada a los alimentos, tal como sucede con el rotulado nutricional.
- ❑ Estudio sobre la relación entre marcas e Indicaciones Geográficas. Este documento contempla las posibles colisiones entre: A) marcas; B) denominaciones de fantasía; C) denominaciones de origen e indicaciones geográficas, y D) denominaciones de venta de productos agroalimentarios, así como las posibles alternativas o cursos de acción a seguir tanto en sede administrativa como a nivel normativo.

Se trate de Proyectos Piloto, de las acciones de difusión complementarias o de la elaboración de protocolos de calidad y estudios técnicos, la experiencia viene demostrando que el trabajo conjunto entre los productores y el sector público posibilita incrementar la competitividad de las producciones regionales, mejorando su calidad y abriéndoles mejores perspectivas comerciales. **Esa es, precisamente la perspectiva con que trabaja el Programa Calidad de los Alimentos Argentinos: actuar, a partir de proyectos viables, como herramienta dirigida a promover con resultados concretos la filosofía de la calidad en todo el espectro de los agroalimentos.**