Instructivo para la confección de Protocolos de Calidad

1. Glosario aplicable a la Resolución SAGPyA Nº 392/2005 **2**

2. Origen y aprobación de un protocolo **3**

3. Relación entre protocolos y normativa vigente **3**

4. Generalidades sobre los protocolos de calidad **3**

Anexo **5**

1. Glosario aplicable a la Resolución SAGPyA 392/2005

A los fines de la aplicación de la Resolución de referencia, se detallan a continuación los significados de algunos términos cuya interpretación puede dar lugar a discusiones.

Manual de Calidad: A los fines prácticos se entenderá por tal al conjunto de procedimientos escritos que avalen la reproducibilidad de los procesos y aseguren la calidad de los mismos y sus productos resultantes. Se considerará indispensable que el Manual abarque cómo mínimo los siguientes requerimientos de un Sistema de Gestión de la Calidad:

- Política de Calidad de la Empresa.
- Organigrama.
- Datos personales del Responsable de Calidad.
- Croquis del establecimiento (lay–out) y diagrama de flujo de la producción.
- Planificación de la realización de producto. La organización debe planificar y desarrollar los procesos necesarios para la realización del producto.
- Procedimientos operativos para la elaboración, almacenamiento y transporte del producto. Registros correspondientes a cada operación.
- Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y la documentación que avale el cumplimiento y aplicación de los mismos en el establecimiento.
- Sistema de rastreabilidad mínima, que explicite la forma de identificar los productos durante todo el proceso productivo.
- Capacitación del personal sobre manipulación higiénica de alimentos, que pueda ser comprobada y esté registrada.
- Descripción del sistema de auditorías que utilice la organización, tanto internas como externas, así como la periodicidad de las mismas.

Protocolos: Se entenderá por tales a los documentos en los cuales se describen detalladamente los atributos que confieren el carácter de calidad

diferenciada a un producto determinado. Pueden originarse en Cámaras, Empresas u Organismos, indistintamente. Se convierten en protocolo oficial de referencia mediante una Resolución del titular de la SAGPyA, previo cumplimiento de una serie de pasos operativos y administrativos definidos.

Auditorías: Se entenderá por tales a las auditorías propiamente dichas pero incluyendo tomas de muestra y ensayos.

Productos de Calidad Diferenciada: Se considerará de tal forma a aquellos productos que demuestren poseer características que los hacen superiores a sus congéneres. Dichas características están contenidas dentro de los Protocolos cuya confección se describe en el presente documento.

2. Origen y Aprobación de un Protocolo

Los *Protocolos* pueden originarse en Empresas, Cámaras, ONG, Organismos de Gobierno, Universidades, Comisión Asesora del Sello, etc.

Su aprobación seguirá una serie de pasos evaluativos, que de no mediar inconvenientes culminarán en su oficialización por medio de una Resolución del Secretario de Agricultura, Ganadería, Pesca y alimentos.

La aprobación de un *Protocolo* no descarta la posibilidad de que el mismo sea revisado y actualizado periódicamente.

3. Relación entre Protocolos y Normativa vigente

La finalidad del Protocolo y la marca “Alimentos Argentinos” es resaltar a los mejores productos dentro de cada categoría.

Por lo anterior, un *Protocolo* puede exigir a los productos parámetros de calidad superiores a los establecidos en la legislación vigente, o incluso parámetros no incluidos en la misma, pero de ningún modo puede contradecir a las normas nacionales para el control de alimentos.

4. Generalidades sobre los Protocolos de Calidad

4.1. Alcances

Debe definirse en primera instancia si el protocolo abarcará un producto específico o un grupo de productos con características comunes y poca diferencia entre sí. (P. Ej.: Puede realizarse un protocolo sobre mermeladas o sobre confituras, que es un grupo de productos que comprende a las mermeladas, dulces, jaleas, etc.).

4.2. Atributos

i. Los atributos que confieren la calidad diferenciada a un producto, deben definirse en función de los requerimientos de los mercados consumidores y, de existir, en antecedentes internacionales.

ii. Todo atributo diferenciador de producto debe ser cuantificable.

iii. Los atributos de proceso formarán parte del *Protocolo*, pero subsidiariamente a los atributos de producto.

iv. En caso de trabajar con un producto no definido expresamente en la legislación nacional y sin antecedentes, los atributos diferenciadores y su fundamentación deberán ser aportados por el presentante del expediente de cesión de la marca.

v. El tipo de envase constituye en sí mismo un atributo del producto, que deberá quedar claramente definido en cada protocolo. Un producto no podrá diferenciarse sólo por su envase.

vi. Siempre que sea posible la desagregación física del producto final en sus ingredientes constitutivos, estos deberán cumplir con los protocolos específicos que existan (Ej: En un alfajor, la cobertura, el relleno y las tapas deberían cumplir con los respectivos protocolos, en caso de que existiesen).

vii. La funcionalidad de uso de un producto podrá ser considerada como un elemento más en la tipificación de calidad diferenciada. Se entenderá por funcionalidad de uso a las características que hacen a la comodidad para su consumo en circunstancias determinadas. Un producto no podrá diferenciarse únicamente por este tipo de características.

Anexo

Guía de pasos para la confección de Protocolos

1. Definir claramente el producto o el grupo de productos sobre los que versará el *Protocolo*.

2. Se deben definir en primera instancia los atributos de producto mensurables que formarán la base del producto, así como los valores mínimos y máximos de corresponder, para cada atributo. Debe hacerse referencia a la metodología analítica a utilizar para las determinaciones de los valores de cada atributo.

3. Definidos los atributos de producto, se debe hacer lo propio con los atributos de proceso. En este caso, puede tratarse de parámetros de proceso (temperatura, humedad, tiempos, etc.) y/o sistemas de gestión específicos. Todo parámetro de producción debe contar con límites máximos y mínimos y en caso de corresponder, hacer referencia a la metodología analítica a utilizar para las determinaciones de los valores de cada atributo.

4. En este punto, se definirán las características de funcionalidad de uso que pueden aportar a la diferenciación del producto.

5. De igual manera, luego debe determinarse qué tipo de envases serán los incluidos en el protocolo. En caso de que los parámetros de calidad del envase lo requieran, se deberá hacer referencia a la metodología analítica que se utilice para medirlos.

6. Cumplido todo lo anterior, se debe redactar el protocolo de acuerdo a los siguientes puntos:

Cada protocolo constará de tres secciones:

- Carátula, que incluirá:

  Título:

  "Protocolo de calidad para _____", llenando el espacio en blanco con el nombre o categoría del producto involucrado.

  Fecha de oficialización (en blanco)

  Listado de Empresas y/u Organismos que intervinieron en la redacción

- Introducción

En esta sección se deben explicar los criterios generales que dieron origen al protocolo. Además, debe justificarse claramente cada uno de los atributos de calidad que forman parte del cuerpo principal.

- Cuerpo principal

  - Listado de atributos de producto diferenciadores, con sus parámetros, en el caso que correspondan.

  - Atributos de proceso y sus parámetros.

  - Atributos de funcionalidad de uso.

  - Atributos de envases.