

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca**

PROCAL II

**MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA y PESCA
PROGRAMA DE SERVICIOS AGRÍCOLAS PROVINCIALES (PROSAP)
PROGRAMA NACIONAL DE AGREGADO DE VALOR (ValorAR)**

**DIAGNÓSTICO E IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD
EN LA PRODUCCIÓN PORCINA DE LA PROVINCIA DE TUCUMAN**

Octubre de 2009

**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	5
Descripción del proyecto	5
Impactos esperados	7
Beneficiarios	8
Cronograma	10
Organismo Ejecutor	10
Riesgos y sostenibilidad	10
Costos Estimados	10
Anexo I Acuerdos de Diagnostico e Implementación	12

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca**

PROCAL II

**DIAGNÓSTICO E IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD
EN PRODUCCIÓN PORCINA DE LA PROVINCIA DE TUCUMÁN**

A. Denominación del Proyecto

Diagnóstico e Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad en Producción Porcina de la Provincia de Tucumán.

B. Personal que interviene en la formulación

Técnicos del Programa Nacional de Agregado de Valor (ValorAR) y de la Dirección de Alimentos de Tucumán.

C. Localización y área geográfica de influencia

En la provincia de Tucumán existen tres áreas de posible aplicación de un proyecto claramente diferenciadas por el tipo de productor: zona norte (Trancas), conformada por productores de mayor grado de capitalización, con amplia experiencia en el manejo de animales (la mayoría son tamberos y algunos productores de cerdos); zona sur (La Cocha), integrada por productores tabacaleros, en general pequeños, donde la actividad porcina es complementaria a los ingresos familiares principales (tabaco) y por último la zona cañera con mayoría de agricultores minifundistas (dep. de Simoca, Leales), población generalmente dedicada al monocultivo, ávidas de alternativas diversificadoras.

Estas tres áreas no excluyen a otras zonas de la provincia también aptas para la actividad, como Tafí del Valle y Amaicha, muy competentes para emprendimientos de producción con elaboración de chacinados de tipo artesanal, lo mismo que la zona cerealera de Burruyacú.

D. Justificación

En la provincia de Tucumán existen regiones, como el este tucumano y el valle de Trancas, donde las condiciones agro-ecológicas, sociales e infraestructura son apropiadas para la producción porcina; es por ello que en los departamentos de Leales y Trancas se concentra el mayor número de madres en producción (680) y donde los agricultores familiares cuentan con amplias posibilidades de elaborar "Productos Diferenciados", con la carne de cerdo. Sin embargo, no logran alcanzar un desarrollo sustentable y competitivo.

Existen pequeñas salas artesanales que elaboran sus productos (chorizos, morcillas, tamales, hamburguesas y cortes frescos) para el autoconsumo y un pequeño excedente para la venta.

Los productores porcinos de Tucumán son aproximadamente 66 de los cuales los productores medianos (con 50 madres por granja) son los que concentran la mayor

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

PROCAL II

parte de la existencia provincial. En efecto, con 730 madres representan el 37% del total.

En segundo lugar, se encuentran los pequeños productores no organizados (con 15 madres por granja) que totalizan 574 madres, el 29% del total. Entre ambas categorías suman el 65% de la existencia provincial que es de aproximadamente de 2.000 madres.¹

Luego, con valores más limitados se encuentran las cooperativas, los productores integrados e instituciones de apoyo.

En promedio, cada productor o cooperativa posee un plantel de 30 madres. Las cooperativas y los productores integrados presentan los establecimientos de mayor tamaño relativo con 63 madres de promedio.

Merece destacarse que solo 3 productores superan la cifra de 100 cerdas madres en sus establecimientos.

En consecuencia, estamos frente a un sector mayoritario de medianos y pequeños productores. Con un nivel medio o bajo de capitalización, relativa capacidad de inversión en función de las variaciones de precios, dedicación de mano de obra propia en el criadero o sala de chacinados, deficiente estructura socio-organizativa y administrativa, acceden a la tecnología si se relacionen con algún programa de intervención estatal, escasa infraestructura de faena reducida o nula capacidad de negociación por falta de escala.

Sus ingresos se complementan con otras actividades pecuarias, agrícolas o extraprediales. La mano de obra es exclusivamente familiar, no tienen acceso a la tecnología y asistencia técnica privada. A su vez, manejan una economía y comercialización informal.

Actualmente en el mercado urbano se observa una clara divisoria entre:

- alimentos de elaboración muy tecnificada, procedentes de grandes industrias.
- alimentos elaborados en forma artesanal, caracterizados por una producción limitada que dificulta el acceso y la competitividad en los distintos lugares de venta.

A este segundo grupo de alimentos es necesario protegerlos frente a los llamados "alimentos de consumo masivo", siendo la *Identificación Territorial (IT)* un instrumento eficaz ya que permite a los productores-familiares defender mejor los productos, alcanzar mayores ingresos y garantizar a los consumidores un producto genuino de calidad. Ya que lo pequeño es un modelo de producción dominante mundial.

En este contexto es donde debemos situar a la actividad porcina del *este tucumano y del valle de Trancas* y lograr así vincular el lugar geográfico, el proceso, el producto comercializable de cerdo y la calidad que permitirá, a su vez, la promoción de las economías regionales y crear una **cultura de consumir lo local**.

¹ Fuente: Sicardi; Ajalla; PCNG, 2009

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

PROCAL II

Sin duda que la aplicación de normas de calidad, darán un valor agregado a la actividad, contribuyendo en la conquistas de nuevos mercados a través de productos de primer nivel, lo que asegurará y dará sustentabilidad a la cadena.

E. Objetivos

- a) Realizar un diagnóstico participativo de los productores porcinos seleccionados, como una herramienta que sirva de punto de partida.
- b) Desarrollar una propuesta de Organización del emprendimiento, que permita a los beneficiarios potenciar la sustentabilidad de su economía familiar.
- c) Realizar la evaluación del desarrollo higiénico-sanitario de: criaderos y salas de elaboración de embutidos (Producción Primaria y Secundaria).
- d) Implementar una metodología de control que permita evaluar sanidad en criaderos (materia prima) e inocuidad alimentaria en salas de procesamiento. Ambos aspectos apuntando a un desarrollo satisfactorio de Calidad alimentaria.
- e) Determinar la adopción y creación de hábitos para la aplicación de Normas de BPP y BPM.
- f) Conocer las normativas vigentes que rigen en la Provincia de Tucumán, referidas aspectos Bromatológicos y de Sanidad Animal, para lograr un producto confiable (de calidad adecuada), para alcanzar una alimentación sana y segura.
- g) Desarrollar y Promocionar una **Feria de Productos de la Agricultura Familiar**.
- h) Articular con instituciones de mercadotecnia para la difusión de los productos.

F. Descripción del proyecto y sus Actividades

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

Actividad	Descripción	Metodología
1. Taller inicial	Reunión informativa entre los beneficiarios directos del proyecto y el equipo consultor, con el objetivo de investigar, recopilar información, acordar metodologías de trabajo y asegurar el compromiso de participación de los productores.	Convocatoria y reuniones de trabajo, entrevistas con los beneficiarios en Leales y Trancas.

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca**

PROCAL II

Actividad	Descripción	Metodología
2. Diagnóstico	<p>Relevamiento Técnico de las condiciones iniciales tanto del total de la infraestructura como de las competencias de los productores. El diagnóstico evaluará los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluación de las competencias y conocimientos de los beneficiarios. ▪ Evaluación de la Infraestructura y condiciones edilicias externas e internas de los criaderos y salas de producción. ▪ Observación del manejo de la materia prima y elaboración de productos. ▪ Evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias de cada uno de los ámbitos. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Control de las condiciones y almacenamiento de materias primas y productos terminados. ▪ Verificación de la existencia de registros y analizar datos estadísticos. ▪ Evaluación de los Procedimientos de limpieza y desinfección en todos los ámbitos. ▪ Datos de comercialización: volúmenes de producción, lugares de venta, clientes ▪ Verificación de los Conocimientos de conceptos de calidad e inocuidad. 	<p>El diagnóstico participativo se realizará visitando el establecimiento para recabar la información. Diseño de una lista de verificación específica para Criaderos y salas elaboradoras. La lista debe contemplar los ítems a relevar y contar con un sistema de puntuación para cuantificar el grado de avance de la implementación. Taller de convalidación del prediagnóstico.</p>
3. Informe de Diagnóstico	<p>Informe con resultados y puntuación. Este documento es individual y sirve de punto de partida para diseñar el proyecto de implementación de Buenas Prácticas Pecuarias y de Manufactura, para así mejorar las condiciones de producción porcina como de elaboración y conservación de productos elaborados.</p>	<p>Informe escrito adjuntando registros fotográficos, sugerencias y plan de acción.</p>

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca**

PROCAL II

Actividad	Descripción	Metodología
4. Implementación	<p>Según el diagnóstico, realización de Propuestas de solución o mejora, discusión de las mismas y Aplicación. Todo ello atendiendo las posibilidades de cada beneficiario. Las actividades de implementación, entre otras, son</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Talleres de capacitación. Propuestas de mejoras. Jornadas de Transferencia de experiencias. ▪ Evaluación de la calidad alimentaria: materias primas, productos de elaboración artesanal, aspectos organolépticos y de presentación de los productos. ▪ Relevamiento y análisis de los cambios y mejoras aplicadas. ▪ Relevamiento sanitario del entorno y control de aguas. ▪ Desarrollo de Documentación: Procedimientos e Instructivos. ▪ Elaboración de una Guía de Aplicación de Normas de Calidad. ▪ Puesta en marcha de la Feria y venta de productos elaborados. Valor Agregado de los Productos. 	<p>Visitas técnicas, elaboración de informes donde se manifieste la evolución de la propuesta y de los resultados observados. Los talleres y jornadas en campo de capacitación en Organización de la empresa, BPP y BPM, Cálculo de Costos y evaluación de precios de venta. Incluirán a los beneficiarios directos, indirectos y toda persona interesada en iniciarse en la actividad. Control de parámetros físico químicos básicos, como ser: pH, cenizas, humedad. Diseño de la Documentación.</p>
5. Seguimiento	<p>Asesoramiento y realización de reuniones con los beneficiarios para el análisis y discusión de los resultados parciales y propuestas de ajustes. Obtención de registros fotográficos de la evolución de la propuesta.</p>	<p>Visitas técnicas a los establecimientos productivos.</p>
6. Seguimiento	<p>Evaluación final de la propuesta, para medir los resultados respecto de los objetivos planteados.</p>	
7. Reunión de Cierre	<p>Taller-Reunión de beneficiarios directos y equipo consultor. Discusión de los resultados. Intercambio de experiencias en forma horizontal. Recomendaciones finales respecto de la importancia de mantener esquemas de calidad y su potencialidad.</p>	<p>Cita de los beneficiarios directos en cada una de las zonas de implementación.</p>

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

La actividad alimentaria, tiene suma importancia y trascendencia desde el punto de vista económico, social y cultural. Actualmente, en los departamentos de Leales y Trancas la cría de cerdos y la elaboración artesanal de embutidos y chacinados no

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

PROCAL II

permite la obtención de alimentos que reflejen, en su calidad, el esfuerzo del productor familiar.

Por ello es que se busca, a través del conocimiento la adaptación de tecnología y la aplicación de buenas prácticas, dar valor agregado a la totalidad de la materia prima y los productos con ella elaborados. Los objetivos incluyen interacción entre Técnicos y Productores con el fin de producir carne de cerdos y obtener productos de mejor calidad, sanidad y mayor capacidad competitiva. Los productos que se logren deben tener trazabilidad e identificación territorial y el programa propuesto tiende a solucionar problemas relacionados con la salud humana y las economías regionales.

Entre otros impactos esperados, pueden citarse:

- Mitigar la informalidad;
- Promocionar y lograr una integración de la cadena;
- Promocionar el consumo de carne en fresco;
- Dar valor agregado a la materia prima;
- Capacitación de productores, profesionales y trabajadores;
- Aplicación de Normas de Calidad e Higiene, BPA, BPM, Trazabilidad;
- Lograr fuentes estables de subproductos para la alimentación;
- Desarrollar infraestructura industrial (despostado y chacinados).

H. Beneficiarios

Como beneficiarios directos del proyecto se calculan aproximadamente unos 10 productores locales, mientras que indirectamente los productores beneficiados podrían ascender a 150.

Beneficiarios – Clientes Directos para las capacitaciones y Seguimiento:

Localidad: Los Lunarejos, Leales.

Nombre y Apellido	Actividades
Liliana Guardia	Cría-Embutidos-Aves
Víctor Ocampo	Cría-Embutidos
Luis Medina	Cría-Embutidos-Alimento Balanceado

Localidad: El Cortaderal, Leales.

Nombre y Apellido	Actividades
José Moya	Cría-Engorde
Mauro Jiménez	Cría-Engorde
Transito Leal	Cría-Engorde

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca**

PROCAL II

Localidad: Quilmes, Leales.

Nombre y Apellido	Actividades
Antonio Córdoba	Cría-Chacinados-Aves
Carlos Agüero	Cría-Chacinados-Aves
Lorena Córdoba	Chacinados Aves

Localidad: Los Quemados y Villa de Leales.

Egresados del Instituto Agrotécnico La Candelaria.
Técnicos Agropecuarios y Jóvenes Rurales de ambos géneros.
Poseen un módulo didáctico productivo con ciclo completo y una sala de Elaboración de Chacinados.

Localidad: Trancas

Apellido y Nombre	Nº D. N. I.	Actividades	Comentario del productor
Martín, Antonio Alberto	12.295.991	Chacinados	Posee un almacén donde produce y vende.
Olarte, Carlos Alberto	31.898.413	Cría y Engorde Chacinados	Posee una carnicería donde produce y vende chacinados.
Moreno, Tomás y Sra.	16.693.016	Chacinados	Produce en su domicilio y vende por la zona. Quiere ver si puede crecer.

Trancas - Zona de San Pedro

Apellido y Nombre	Nº D. N. I.	Actividades	Comentario del productor
Moreno, Hugo	25.510.935	Cría-Engorde Produce Chacinados	
Isaac, Héctor Ricardo	14.084.216	Cría-Engorde Gastronomía; Inicia Embutidos	Quiere hacer crecer embutidos. Zona de Churca.
Mercado, Daniel	29.914.048	Cría-Engorde Chacinados	Muy pequeño
Cruz, Leopoldo Federico	22.441.564	Productor Bovino	Cocinero, Quiere diversificar. Zona de Hualinchay.

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca**

PROCAL II

I. Cronograma

Actividad	Mes											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	■											
2	■	■	■									
3			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
4			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
5					■	■	■	■	■	■	■	■
6										■	■	■
7												■

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

J. Organismo Ejecutor

PROCAL II ejecutará y coordinará las acciones de los Proyectos 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.

L. Costos Estimados

Fecha	Componente / actividad	Unidad	Cantidad	Unidad	Cantidad	Costo Unitario (\$)	Costo Total (\$)
1ra. semana	Taller Inicial						1.074,00
	Viáticos 1 Técnicos MAGyP	Días	1	Personas	1	194,00	194,00
	Pasajes 1 Técnicos MAGyP	Pasajes	1	Personas	1	880,00	880,00
1ª a 4ª semana	Diagnóstico						324,00
	Movilidad Consultor Senior	km	300	Personas	1	0,54	162,00
	Movilidad Consultor Junior	km	300	Personas	1	0,54	162,00
5a. a 32a. Semana	Implementación						51.600,00
	Honorarios Consultor Senior	Personas	1	Meses	6	4800,00	28.800,00
	Honorarios Consultor Junior	Personas	1	Meses	6	3800,00	22.800,00

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca**

PROCAL II

21ª a 39ª semana	Seguimiento						4.320,00
	Movilidad Consultor Senior	km	4000	Personas	1	0,54	2.160,00
	Movilidad Consultor Junior	km	4000	Personas	1	0,54	2.160,00
40a. semana	Taller de Cierre						1.182,00
	Pasajes Técnicos MAGyP	Pasajes	1	Personas	1	880,00	880,00
	Viáticos Técnicos MAGyP	Días	1	Personas	1	194,00	194,00
	Movilidad Consultores	km	100	Personas	2	0,54	108,00
	Seguimiento y Supervisión						3.804,00
1ª semana del 3º mes	Pasajes Técnicos UEP / MAGyP	Pasajes	1	Personas	1	880,00	880,00
	Viáticos Técnicos UEP / MAGyP	Días	2	Personas	1	194,00	388,00
1ª semana del 6º mes	Pasajes Técnicos UEP / MAGyP	Pasajes	1	Personas	1	880,00	880,00
	Viáticos Técnicos UEP / MAGyP	Días	2	Personas	1	194,00	388,00
1ª semana del 10º mes	Pasajes Técnicos UEP / MAGyP	Pasajes	1	Personas	1	880,00	880,00
	Viáticos Técnicos UEP / MAGyP	Días	2	Personas	1	194,00	388,00
TOTAL PROYECTO							\$ 62.304,00

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca**

PROCAL II

ANEXO I

ACUERDO DIAGNÓSTICO

Entre La Unidad Ejecutora del Proyecto “Calidad de los Alimentos Argentinos”, en adelante la UEP, que se ejecuta en el marco del Programa de Servicios Agrícolas Provinciales (PROSAP), representado por el, en su carácter de Coordinador y el Productor/Sr., en adelante el Productor/Sr., representado en este caso por; a los efectos de realizar actividades de diagnóstico tendientes a evaluar al Productor su situación competitiva y sus posibilidades concretas de implementar sistemas de calidad, se firma el presente acuerdo a tenor de las siguientes cláusulas:

PRIMERA: *La UEP se compromete a asistir al Productor, el cual ha sido seleccionado entre un conjunto de integrantes del sector, con recursos del Proyecto, para la realización de un diagnóstico de su capacidad competitiva y su posibilidad de aplicar sistemas de calidad para sus productos y procesos.*

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

TERCERA: *La asistencia se realizará en dos etapas: la primera será la realización de un taller en el que participará activamente el Productor; y la segunda mediante la realización del diagnóstico propiamente dicho en el que se tendrán en cuenta el diseño de las instalaciones; los métodos operativos y los procedimientos sanitarios.*

CUARTA: *El Productor se compromete a asistir a los talleres y a colaborar con los docentes y con lo profesionales de la UEP a cargo de la realización del diagnóstico, brindando la información requerida y permitiendo el acceso al lugar de producción con la fluidez necesaria para disponer de los elementos que permitan realizar el diagnóstico.*

QUINTA: *Cuando los profesionales de la UEP y los docentes deban acceder a las instalaciones del Productor, se avisará con anticipación a la persona que se designe como representante del Productor.*

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca**

PROCAL II

SEXTA: *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.*

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.....

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca**

**PROCAL II
ACUERDO DE IMPLEMENTACIÓN**

--- Entre la Unidad Ejecutora de Proyecto "Calidad de los Alimentos Argentinos", en adelante la UEP, que se adjunta en el marco del Programa de Servicios Agrícolas Provinciales (PROSAP), representado por, 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, 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

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 EUP para que ésta realice una evaluación del impacto que tiene para el productor la Implementación del Sistema de Gestión de Calidad adoptado.

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca**

PROCAL II

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.

--- 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.....