

**SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA**  
**PROGRAMA DE SERVICIOS AGRÍCOLAS PROVINCIALES (PROSAP)**  
**PROYECTO DE GESTIÓN DE CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE LOS**  
**ALIMENTOS ARGENTINOS**

**DIAGNÓSTICO E IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE**  
**CALIDAD EN PRODUCTORES Y ELABORADORES DE FRUTAS FINAS,**  
**PROVINCIA DEL NEUQUEN**

**JULIO de 2011**

## ÍNDICE

A. Denominación del Proyecto .....	2
B. Personal que interviene en la formulación .....	2
C. Localización y área geográfica de influencia .....	2
D. Justificación .....	3
E. Objetivos .....	4
F. Descripción del proyecto y sus componentes .....	4
G. Cronograma .....	5
H. Impactos esperados.....	6
I. Beneficiarios .....	6
J. Organismo Ejecutor .....	7
K. Riesgos y sostenibilidad .....	7

### SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

#### PROGRAMA DE SERVICIOS AGRÍCOLAS PROVINCIALES (PROSAP)

#### DIAGNÓSTICO E IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN PRODUCTORES Y ELABORADORES DE FRUTAS FINAS, PROVINCIA DEL NEUQUEN

##### **A. Denominación del Proyecto**

Diagnóstico e Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad en Productores y Elaboradores de Frutas Finas, Provincia del Neuquén.

##### **B. Personal que interviene en la formulación**

- Técnicos del Proyecto de Calidad de los Alimentos Argentinos
- Ministerio de Desarrollo Territorial, Coordinación de Calidad Agroalimentaria, provincia del Neuquén.

##### **C. Localización y área geográfica de influencia**

El proyecto centrará sus actividades en las localidades de Neuquén capital, Plottier, Loncopué, Paso Aguerre, Junín de los Andes y San Martín de los Andes (Provincia de Neuquén), en las chacras correspondientes a productores de frutas finas y en los establecimientos elaboradores de derivados de dichas frutas (dulces, confituras).

Las zonas productivas mencionadas son diversas, abarcando valles cordilleranos, de precordillera y la región del valle inferior del río Limay.

Según datos de referentes provinciales, la superficie cultivada con frutas finas es la siguiente (fuente. Ing. Aníbal Caminitti):

Producto	Superficie (ha)	Producción (TN)
Frambuesa	120	240
Frutilla	38	170
Otros berries	10	23
Total	168	433

El centro PYME Neuquén desarrolla un programa que asiste a 31 productores de frambuesas y otras frutas de esta naturaleza, ubicados en Neuquén Capital, Plottier, Senillosa, Centenario, San Patricio del Chañar, Paso Aguerre y Loncopué, y que aportan una superficie total de 104 ha plantadas. La producción ha evolucionado favorablemente y de las 30 tn de frambuesas y moras cosechadas durante la temporada 2001-2002, se pasó a 126 tn en 2003-2004 y 260 tn para la temporada 2004-2005. En plena producción, se alcanzará a producir 1.000 tn de productos frescos.

Además de la asistencia técnica a campo, el paquete de servicios del programa antes mencionado incluye el apoyo para la adquisición de plantas e insumos y materiales para las chacras. Por otra parte, el programa ha logrado facilitar la instalación de Sistemas de Frío Modular para garantizar la comercialización en forma oportuna y con la calidad requerida por el mercado.

Como podemos apreciar, la asistencia técnica para implementar las buenas prácticas agrícolas, complementa los planes de trabajo que se llevan adelante desde el ámbito del gobierno provincial, y resulta imprescindible para el logro de los objetivos trazados.

En cuanto a la industrialización (fabricación de dulces y conservas), los productores se encuentran elaborando productos artesanales de excelente calidad, reconocida por el turista internacional que visita la zona. Se trata de una industria que se encuentra en desarrollo en la región, con necesidades de asesoramiento externo en cuanto a los requisitos necesarios de competitividad.

#### **D. Justificación**

Los productores y elaboradores de frutas finas de la provincia del Neuquén se están insertando paulatinamente en los mercados externos, y las exigencias internacionales de calidad alimentaria aparecen como un requisito indispensable.

Actualmente para comercializar productos frescos en Europa se requiere certificación de normas de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), GLOBALGAP y otras homólogas.

En el caso de destinar la producción a la exportación hacia los Estados Unidos, las BPA no son obligatorias, si bien existe la recomendación de aplicarlas.

Para asegurar la calidad alimentaria del producto procesado, se utilizan normas que los industriales y/o manipuladores de alimentos deben cumplir. Ellas son: los procedimientos operativos estandarizados de limpieza y desinfección (POES) y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

La implementación paulatina de cada una de las Normas persigue como objetivo final la obtención de productos inocuos mediante la participación activa de todos los involucrados en la cadena alimenticia, siempre pensando en lograr cada día mayor satisfacción de los clientes.

La implementación de BPA y BPM en la producción e industrialización de frutas finas permitirá mejorar el acceso a los mercados externos de estos productos con alto valor agregado, mediante el asesoramiento de profesionales externos.

## **E. Objetivos**

### **Principal:**

- Implementar las Buenas Prácticas Agrícolas y de Buenas Prácticas de Manufactura en un grupo de 10 empresas productoras de frutas finas y de derivados (dulces, confituras y otros)

### **Específicos:**

- Realizar un diagnóstico inicial del grado de cumplimiento de las BPA y BPM (según corresponda) de cada establecimiento
- Implementar BPA y BPM en cada uno de los establecimientos beneficiarios, de acuerdo a la realidad productiva particular
- Capacitar a los productores y su personal en temas de BPA y BPM
- Redactar los manuales de BPM y BPA con la participación de los productores
- Realizar una auditoría final de cada establecimiento a fin de medir el impacto del proyecto.

## **F. Descripción del proyecto y sus componentes**

El Proyecto consta de dos componentes:

- Componente A: asesoramiento en la implementación de BPA
- Componente B: asesoramiento en la implementación de BPM.

Cada uno de los componentes consta de las siguientes etapas:

- 1- **Contacto con empresas:** a fin de realizar la explicación del proyecto y forma de trabajo. En gabinete se realizarán los check-list a utilizar en la etapa 2.

- 2- **Análisis de la situación y diagnóstico:** de cada uno de los beneficiarios para evaluar las situaciones particulares, alternativas de costo para las inversiones en infraestructura e implementación de BPA y BPM. Para tal fin se utilizarán los check-list definidos en etapa 1 para cada componente.
- 3- **Implementación y capacitación del personal:** de acuerdo a lo establecido en el diagnóstico de situación de cada beneficiario se establecerán los programas de implementación y capacitación para cada componente y para cada beneficiario. En la medida que se realice la implementación se realizarán las capacitaciones en forma interna al personal de las empresas. Se realizará una visita mensual a cada establecimiento por cada uno de los consultores, según corresponda.
- 4- **Elaboración de los Manuales de BPA y/o BPM:** formados por procedimientos para el cumplimiento de las normas en cada establecimiento. La elaboración se realizará en colaboración con el referente correspondiente en cada establecimiento.
- 5- **Evaluación final:** al finalizar la etapa de implementación, se realizará una evaluación o auditoría final a fin de medir el grado de avance logrado por cada beneficiario con respecto al diagnóstico inicial, y conocer el impacto del proyecto con respecto al cumplimiento de las normas por parte del grupo.

- Componente C: Seguimiento y Supervisión: La actividad del presente componente se prevé a través de la solicitud de informes de avance a los Implementadores y viajes periódicos del personal del PROCAL a la zona, para monitorear el normal desenvolvimiento de la implementación. El componente se desarrollará con la dinámica expuesta en el cronograma de actividades.

Por otro lado, se encomendará a un consultor externo el seguimiento de variables técnicas específicas y la recolección de datos relevantes para la posterior medición del impacto del proyecto.

## G. Cronograma de actividades

Mes	Semana	Contacto con empresas	Elaboración check-list	Diagnóstico individual	Capacitación e implementación	Elaboración de manuales	Evaluación final
Julio	1						
	2						
	3						
	4						
Agosto	1						
	2						
	3						
	4						
Septiembre	1						
	2						
	3						

	4						
Octubre	1						
	2						
	3						
	4						
Noviembre	1						
	2						
	3						
	4						
Diciembre	1						
	2						
	3						
	4						

## H. Impactos esperados

Este proyecto plantea la utilización de herramientas que permitan mejorar los procedimientos para asegurar la calidad de los productos elaborados.

Para la medición del proyecto se utilizarán los siguientes indicadores básicos de impacto:

- mejora en infraestructura de acuerdo a los requerimientos de las normas a implementar, mediante inversiones y/o reordenamiento en las empresas
- capacitación al personal en temas de BPA y BPM según corresponda
- generación de documentación (manuales y procedimientos de BPA y BPM) que permita a los beneficiarios evidenciar el cumplimiento de las normas implementadas y ordenar su forma de trabajo.
- Otras mejoras, según corresponda

## I. Beneficiarios

Los productores que participarán del proyecto son:

- Para componente A (BPA):
  - ✓ Mario Gadán – Plottier
  - ✓ Establecimiento La Piedad – Plottier
  - ✓ Okume S.A. – Junín de los Andes
  - ✓ Agriotur S.A. – Loncopué/ Paso Aguerre
- Para componente B (BPM)
  - ✓ Dulcería Finca La Soñada – San Martín de los Andes

- ✓ Dulcería La Posada – Neuquén
- ✓ Juan José Ferri (Establecimiento de elaboración de dulces) – Valentina Sur
- ✓ Okume S.A. (Dulcería a terminar) – Junín de los Andes

## **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. Si bien se advirtió interés por participar en las actividades del Proyecto, podría suceder que algunos productores decidan retirarse o no prestar la colaboración exigida.