

## Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos-PROCAL II

### “COMPLETAR Y PERFECCIONAR LA IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EMPAQUES Y FRIGORÍFICOS DE FRUTAS FRESCAS, ALTO VALLE DEL RÍO NEGRO, PROVINCIA DE RÍO NEGRO”



### LOCALIZACIÓN Y ÁREA GEOGRÁFICA DE INFLUENCIA

Las empresas beneficiarias del Piloto para Completar y Perfeccionar la Implementación de Buenas prácticas de manufacturas, están ubicadas en Cinco Saltos, Cipolletti, Allen, General Roca y Mainque, en la Provincia de Río Negro.

### OBJETIVO GENERAL

Completar y perfeccionar la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura, en doce (12) establecimientos empaques y/o frigoríficos de frutas frescas (manzanas y peras) localizados en la Provincia de Río Negro.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Elaborar diagnósticos individuales sobre las situaciones competitivas, alternativas de costos y posibilidades concretas en cuanto a la implementación de sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.

Capacitar a los participantes del Proyecto en temáticas relacionadas con la calidad de los alimentos tanto a empresarios, como a responsables y personal de los establecimientos en general, de acuerdo a las pautas establecidas por el protocolo de BPM.

Participar activamente en la confección de la base documental requerida y en la elaboración de propuestas de mejora, para una correcta implementación de buenas prácticas de manufactura, en cada uno de los establecimientos beneficiarios.

### **DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO**

Se trata de un Proyecto de tres componentes, que se ejecutaron en forma paralela. Se inició el 1 de agosto de 2011, y se extendió durante cinco meses, finalizando las tareas programadas el 30 de diciembre de 2011.

El documento básico utilizado, consistió en un check list para buenas prácticas de manufacturas, a continuación se procesó la información, y se agrupó en los principales ítem indicadores de gestión a fin de observar el cumplimiento con los requisitos normativos establecidos por el C.A.A. y la Normas de BPM.

Los establecimientos beneficiarios, a partir de la documentación genérica presentada por el consultor, elaboraron sus propios manuales de calidad, de procedimientos, y las planillas para control de gestión.

Asimismo, las empresas trabajaron en las recomendaciones de mejora, avanzando en forma variable a niveles aceptables de implementación de buenas prácticas. A partir de los resultados alcanzados, el 30 % de los establecimientos, gestiona la Certificación Global Gap.

### **Componente Capacitación de los Beneficiarios del Proyecto**

Se cumplimentó un programa de capacitación ajustado a los requerimientos que presentaban los beneficiarios al inicio de este piloto. Se determinó como prioritario el apoyo para la elaboración y gestión de documentos y las prácticas de auditorías internas.

En la Secretaría de Fruticultura de Río Negro, se realizaron las capacitaciones:

Formación de auditores internos, (14 de noviembre de 2011) financiado por Procal II con el objetivo de proveer a los participantes los conocimientos y habilidades requeridas por la norma ISO 19011 para realizar auditorías internas en sus empresas, y Taller Final: resultados del proyecto. (15 de diciembre de 2011), donde se informó y discutió con los beneficiarios los resultados alcanzados

En forma dirigida, se desarrollaron 18 (dieciocho) capacitaciones in situ, de acuerdo a los requerimientos de los establecimientos:

Talleres de formación de auditores internos, y Talleres en Buenas Prácticas de Higiene; Talleres de Manipulación y Uso seguro de productos fitosanitarios; y talleres iniciación en BPM.

### **Componente Elaboración de Diagnósticos**

A partir de la confección y procesamiento del check list para BPM para cada uno de los beneficiarios, se elaboró el diagnóstico inicial respecto al cumplimiento de la norma, indicando para cada caso, si cumple, no cumple, y se agregó la categoría no cumple por problemas de financiación.

A continuación se elaboraron por establecimiento las necesidades de mejora y los cronogramas de implementación (diagrama de Gantt), estableciendo claramente los requisitos para implementar y los tiempos a cumplir, para alcanzar niveles aceptables de aplicación de la norma.

### **Componente Implementación de la Normativa BPM**

- Aprobación del Plan de Mejoras individual
- Visitas de Apoyo y seguimiento – Reuniones con responsables

- Revisión y adaptación del Manual de Calidad, de Procedimientos, y las planillas de control de gestión, a partir de la documentación genérica proporcionada por el consultor

Este piloto finalizó con la presentación pública de los resultados alcanzados en el Taller Final, el que implicó un importante hecho social de difusión de buenas prácticas, con impacto al resto de la región.

### ***IMPACTOS ESPERADOS (económicos, sociales, ambientales, institucionales)***

Los impactos alcanzados se pueden resumir en el siguiente listado: Lograr un efecto multiplicador sobre todos los empacadores de frutas de la zona; capacitar a productores y técnicos sobre los requisitos de la normativa; capacitar a los operarios sobre la importancia y la práctica de los requisitos sanitarios; contribuir a la seguridad de los alimentos y de los trabajadores; aumentar la oferta tanto para mercado interno como para exportación, de alimentos confiables y seguros para el consumidor, al tratarse de productos elaborados con cumplimiento de la norma.

### **RESULTADOS**

El incremento en los conocimientos de la norma BPM por parte de los beneficiarios, el cambio conceptual experimentado por los empresarios y el personal, las inversiones realizadas y los numerosos resultados prácticos alcanzados a partir del Piloto, son logros altamente satisfactorios.

Cuando de cambios conceptuales se trata, es imprescindible reiterar que los beneficiarios, en general experimentaron avances que no tienen retrocesos, pasando a considerar a las BPM una práctica cotidiana y de organización del trabajo para asegurar la inocuidad de sus productos, alcanzar mayor eficiencia operativa, obtener mejores resultados empresariales y resguardar la salud de los operarios, para finalmente mejorar también sus resultados comerciales.

Se lograron importantes resultados en la elaboración de la base documental, mejoras en la organización empresarial, la instrumentación y aplicación de requisitos exigibles por la normativa, y la solución a problemas de higiene o de inocuidad de los alimentos (separación de sectores limpios, eliminar la circulación cruzada, mejorar las disponibilidades sanitarias y para el personal, entre otros)

Entre los resultados concretos, se destacan:

- Las empresas avanzaron hacia la elaboración de sus propios manuales de calidad, sus propios procedimientos y sus propias planillas de registros.
- Las empresas cumplieron necesidades de mejora presentadas por la consultoría.
- Cuatro empresas, han solicitado las auditorías para certificar Global Gap. Otras dos, están a pocos pasos.

En el gráfico N°1 se puede visualizar el grado de avance obtenido por el conjunto de los beneficiarios.

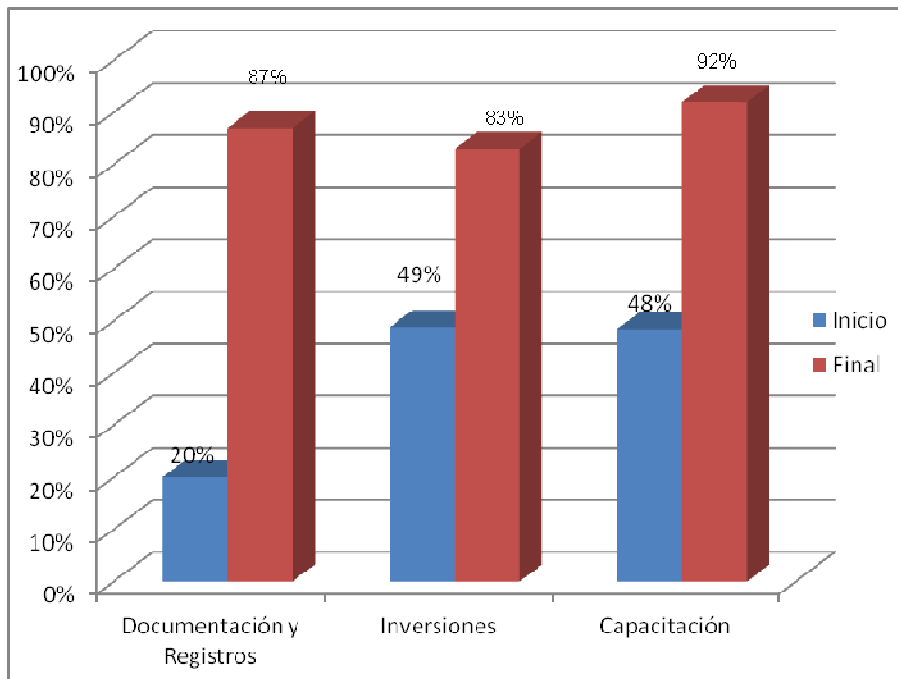


Gráfico1. Evolución de parámetros de documentación y registros, inversiones, y capacitación, para el conjunto de los beneficiarios, durante la duración del programa.

Las obras físicas y mejoras son la mayor limitante para la mayoría de las empresas cualquiera sean sus estrategias productivas. Se presentan situaciones que van desde la imposibilidad de mejorar la infraestructura por carencia de espacio físico, a aquellas empresas que tienen posibilidades físicas pero están limitadas por la capacidad de financiamiento o por el sistema contractual que tienen con el predio donde se desarrollan las actividades. Las inversiones pasaron en los primeros 6 meses del 49 al 78% y a final de año al 83% de avance.

Por otra parte se observa un contundente avance en documentación y registros que pasa del 20 al 87% de alcances, mientras que las capacitaciones exigidas, pasan de 48% al inicio del piloto, al 92% en diciembre.

## **CONCLUSIONES**

Este Piloto para Completar y Perfeccionar la Implementación de BPM, representa una continuación superadora de las experiencias llevadas adelante en el primer semestre de 2011. Se concentró el esfuerzo en la asistencia personalizada a los propietarios y los responsables de los establecimientos con el objetivo de perfeccionar la implementación de buenas prácticas de manufactura en forma sustentable. Este objetivo se cumplimentó generando la base documental, las capacidades y conocimientos, las mejoras requeridas, las inversiones necesarias, todo ello en el marco imprescindible de la toma de conciencia de todos los involucrados, para que las empresas puedan continuar desarrollando sus actividades sin asistencia.

Ha sido exitoso en lograr el incremento en los conocimientos sobre BPM antes apenas conocidos, la toma de conciencia de la responsabilidad asumida en las temáticas de la inocuidad y seguridad de los alimentos, el bienestar del personal, y la satisfacción de los clientes. Comprendieron que la implementación se trata de un esfuerzo

conjunto, que va desde los directivos a los operarios, pero que también estos deben involucrarse decididamente en el proceso de la búsqueda de la mejora continua, y generar un liderazgo compartido, incluyendo al personal, y al entorno, como base para alcanzar el éxito.

### **CONSULTORES QUE LLEVARON ADELANTE EL PROYECTO**

- Ing. Oscar Verolin Consultor Senior -Neuquén
- Ing. María Salvador Consultor Junior- Neuquén