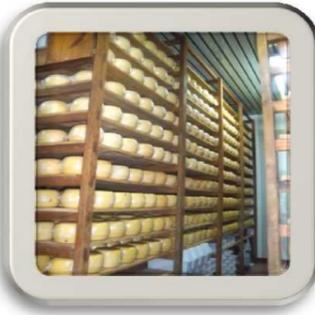


Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos-PROC CAL II

Proyecto Piloto: DIAGNÓSTICO Y CAPACITACION DE PRINCIPIOS DE BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA) EN UNA RED DE PRODUCTORES Y ELABORADORES DE MOZZA ARELLA, EN LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES



INTRODUCCIÓN

La implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en la industrialización de masas para mozzarella mejora el acceso a nuevos mercados, impactando positivamente sobre la economía local y generando una experiencia extrapolable a todas las producciones de especialidades de la región.

Dado su alto valor agregado y características únicas, las exigencias en calidad e inocuidad aparecen como un requisito indispensable cuyo alcance depende de la asistencia externa que puedan recibir las empresas de la región.

La implementación de bases de calidad entre los elaboradores de masa de mozzarella permite mejorar el producto intermedio, avance que es reforzado por acciones similares sobre la etapa industrial posterior.

ALCANCES

El presente proyecto piloto, tuvo como beneficiarios directos a doce productores – elaboradores de masa para mozzarella y 2 establecimientos industriales.

OBJETIVOS:

- Implementación de los principios de BPM en los establecimientos beneficiarios, de acuerdo a la realidad productiva de cada uno.
- Capacitación de los empresarios y su personal en temas de calidad.
- Elaborar diagnósticos individuales sobre las situaciones actuales y las posibilidades de implementar de sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria, en los establecimientos industriales beneficiarios.
- Preparar a los beneficiarios para acceder a las alternativas de financiamiento con planes claros de mejora individual y conjunta, que permitan un crecimiento armónico y ordenado de la actividad.

RESULTADOS

Las principales actividades de este Proyecto Piloto se centraron en capacitaciones orientadas a la inocuidad y calidad del alimento, tanto para los productores – elaboradores de masa como para los trabajadores de los establecimientos industriales. De esta manera, los mayores resultados se observaron en el indicador de “Capacitación”.

Asimismo, a partir de los diagnósticos realizados a los productores- elaboradores de masa para mozzarella y a los establecimientos industriales, se identificaron y cuantificaron las mejoras necesarias en las instalaciones para alcanzar un producto de mayor calidad para competir. Esto determinó que durante el tiempo que se desarrolló el proyecto, el indicador de "inversión" no se viera modificado, sin embargo, se proyecta realizarlas en un mediano plazo.

