

**MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA**  
**PROGRAMAS DE SERVICIOS AGRICOLAS PROVINCIALES (PROSAP)**  
**PROGRAMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE ALIMENTOS**  
**(PROCAL II)**

**Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en una Cooperativa  
procesadora de pasas de uva de la provincia de San Juan**

Abril de 2012

## INDICE

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

#### **A. Denominación del Proyecto**

Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en una Cooperativa procesadora de pasas de uva de la provincia de San Juan.

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

Técnicos del PROCAL II y de la Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales, Ministerio de agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

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

El presente proyecto se desarrollará en la localidad de *[insertar nombre]* de la provincia de San Juan

#### **D. Justificación**

Las exigencias de calidad e inocuidad aparecen como un requisito indispensable para las producciones agroalimentarias. Los productores miembros de la Cooperativa hoy encuentran dificultades para avanzar debido a la falta asesoramiento técnico.

Hay razones profundamente importantes para la implementación de Buenas prácticas de Manufactura: el marco normativo (de cumplimiento obligatorio establecido en el Código Alimentario Argentino -C.A.A.-, Capítulo II, Res. Nº 80/96 -Reglamento Técnico MERCOSUR-) y las exigencias y preocupaciones de los mercados por los aspectos vinculados a la calidad e inocuidad de los alimentos, la salud humana, el cuidado medioambiental y la sostenibilidad de las producciones. Las BPM son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación, como también en el correcto diseño y funcionamiento de los establecimientos. Asimismo, proveen la base estructural indispensable para otros sistemas de gestión de la calidad (ISO 22.000), siendo un prerrequisito (obligatorio) para la aplicación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

#### **E. Objetivos**

##### E.1 Objetivo General:

Implementación de los principios de Buenas Prácticas de Manufactura en un grupo de *[XX]* productores y su establecimiento industrial.

##### E.2 Objetivos específicos:

- Implementar los principios de las BPM en los establecimientos beneficiarios en función de la realidad productiva.
- Capacitar a los productores en temas relativos a las BPM.

- Redacción del sistema documental requerido (manuales, instructivos y procedimientos) que permita a los beneficiarios evidenciar el cumplimiento de las normas implementadas y ordenar su forma de trabajo.

#### F. Descripción del proyecto y sus Actividades

El proyecto cuenta con 3 componentes. El primero de ellos de Diagnóstico de la situación inicial; el segundo de Implementación y Capacitación y el tercero de Seguimiento y Supervisión.

Componente	Descripción
1. Diagnóstico Inicial	- Taller Inicial - Visita diagnóstico para evaluar la situación inicial. - Elaboración del Informe Diagnóstico.
2. Implementación y Capacitación	- Presentación del Informe Diagnóstico. - Dictado de capacitaciones específicas. - Implementación de los requisitos de las BPM. - Elaboración del sistema documental requerido.
3. Seguimiento y Supervisión	- Seguimiento del desarrollo del proyecto por los técnicos de PROCAL II asignados.

#### G. Impactos esperados

Los impactos esperados resultantes del Proyecto pueden incluirse en una serie de beneficios que derivan de la implementación de los requisitos establecidos por las Buenas Prácticas de Manufactura:

- Elevar la posibilidad del acceso de los productos a mercados de alta exigencia.
- Mejorar el estándar de calidad de sus producciones.
- Elevar el valor percibido de los productos por parte de los clientes.
- Lograr un efecto multiplicador en la región para la implementación de los sistemas de gestión de calidad exigidos por la normativa nacional.
- Capacitar al personal involucrado en las temáticas relacionadas al sistema implementado.
- Mejorar la sostenibilidad en el tiempo de cada establecimiento productor.

#### H. Beneficiarios

Los beneficiarios directos del presente Proyecto Piloto son [XX] productores [cadena] y el establecimiento procesador.

Nombre y Apellido	Localidad	Actividad
Manzini Carlos	San Juan	Pasero
Carlos E. Guillemain	San Juan	Pasero
Eduardo Gaviola	San Juan	Pasero
Muñoz Ruben	San Juan	Pasero

Crim José	San Juan	Pasero
Mas Francisco	San Martín	Pasero
Castro Jose	Angaco	Pasero
Escobar Jorge	Rivadavia	Pasero
Manzini Enzo	San Juan	Pasero

### I. Cronograma

Actividad	Mes					
	Junio	Julio	Agosto	Sept.	Oct.	Nov.
1 Taller Inicial						
2 Visita diagnóstico	■					
3 Elaboración Informe diagnóstico	■	■				
4 Dictado de capacitaciones		■	■	■	■	
5 Implementación		■	■	■	■	■
6 Elaboración Sist. Documental		■	■	■	■	■
7 Seguimiento y Supervisión						■
8 Taller de Cierre						■

### J. Organismo Ejecutor

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, a través del PROCAL II, ejecutará y coordinará las acciones del presente 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.
- Falta de aceptación de los asesores por parte de los productores, generando la necesidad de un cambio de líder pudiendo retrasar las actividades programadas.