

**PROGRAMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE
ALIMENTOS**

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

**IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA EN ESTABLECIMIENTOS
PROCESADORES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS TIPO
DELICATESEN O GOURMET DE LA REGIÓN CUYO**

DOCUMENTO INFORME FINAL



1) Localización y área geográfica de influencia

El proyecto centrará sus actividades en la región de Cuyo, donde se encuentran ubicados establecimientos y productores que elaboran una variada gama de productos gourmet, y que están interesados en participar.



2) Objetivos del Proyecto Piloto

a) General:

- Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en un grupo de empresas productoras de alimentos considerados delicatessen o gourmet los cuales poseen un alto valor agregado (dulces, mermeladas, vinos, entre otros).

b) Específicos:

- Implementación 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.
- Redacción de los Manuales de Calidad para cada empresa.
- Generación, a partir de la experiencia, de material de difusión de las normas de calidad en otras regiones del país.

En función de los Diagnósticos, elaborar el cronograma de implementación y planes de capacitación.

3) Descripción del proyecto y sus componentes

Se trata de un Proyecto de dos componentes. Uno de análisis e implementación de BPM para cada uno de los industriales, y otro de seguimiento y supervisión de las actividades de los consultores, hasta la elaboración y entrega del material final: los manuales necesarios para las BPM.

Se inició el 1º de abril de 2012, y se extendió durante siete meses, finalizando las tareas programadas el 31 de octubre de 2012.

El lanzamiento del proyecto piloto, coincidió con el periodo de actividades de cosecha en algunas empresas, y elaboración en todas, el consultor pudo apreciar así a los beneficiarios en plena actividad, pero esto trajo a su vez algunas restricciones en el tiempo para iniciar el desarrollo de las tareas programadas.

El documento básico utilizado, consistió en listas de chequeo para buenas prácticas de manufactura. Se efectuó el diagnóstico inicial para todos los establecimientos productivos.

Se procesó la información, se analizaron los principales indicadores de gestión y su nivel de cumplimiento respecto a las normativas de referencia, y se agruparon los ítems para su evaluación en inversiones, capacitaciones, y documentación y registros

I. COMPONENTE DE CAPACITACIÓN

Se organizó un programa de capacitación, para nivelar los conocimientos de los participantes del proyecto, acerca del tema calidad e inocuidad de los alimentos y normativa aplicable a productos alimenticios. Se dictaron con metodología de cursos y talleres, entregándose certificados de asistencia.

Las líneas generales de capacitación se orientaron a los temas que surgieron del diagnóstico, además de los temas básicos que se desarrollarán en profundidad: BPM, POES, Manejo Integrado de Plagas y Documentación y Registros.

Se dictaron las siguientes capacitaciones:

- Curso Introducción a Buenas Prácticas Agrícolas (Olta – 13/06/2012)
- Curso Introducción a Buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos (San Juan 3/07/2012 y Olta 12/07/2012)
- Curso sobre Legislación, trazabilidad y certificaciones (Olta 08/08/2012)

II. COMPONENTE ELABORACIÓN DE DIAGNÓSTICOS

a) Elaboración de diagnósticos

Se realizó el taller inicial, se realizó el 27 de abril de 2012, en el mismo el Punto Focal Región Cuyo, Lic. Adrian Alonso informó a los beneficiarios sobre las actividades del Procal II y se

detallaron las actividades, objetivos e importancia del proyecto Piloto. El consultor presentó BPM y sus incumbencias.

Diagnósticos individuales: estos diagnósticos a partir de la confección y procesamiento de la lista de chequeo, para cada uno de los beneficiarios, permitió la evaluación de las pautas de cumplimiento de las normas aplicables. A partir de esta información básica, se elaboraron las propuestas, un cronograma de implementación, y actividades de capacitación.

Se analizó también la predisposición de cada productor a concientizarse (esto solo se logra a través del dialogo), en función de sus estrategias competitivas, lo que permitió consolidar objetivos grupales.

b) Selección

Se analizó la información obtenida, así también como las evaluaciones de las entrevistas realizadas, y se midieron los resultados, con la caracterización de los productores de acuerdo a sus estrategias productivas, realidad legal y fundamentalmente su predisposición para aplicar BPM. Al finalizar el proyecto quedó un grupo de nueve integrantes como beneficiarios del proyecto piloto de implementación, siendo los siguientes:

Nombre del beneficiario y /o Empresa	Provincia	Contacto	Sector agroalimentario
ALTA BONANZA DE LOS ANDES SRL	San Juan	Patricio Vilanova	Vinos
DE LA PRESILLA	San Juan	Edgardo Wiszniovski	Aromáticas
		Federico Doldán	
F. ENRIQUE PIZARRO	San Juan	Matías Pizarro	Dulce de Membrillo
FINCA SAN QUINTI	San Juan	Roberto Fábregas	Aceite de Oliva y Aceitunas
		Sebastián Fábregas	
HUERTAS DE CUYO	San Juan	Jorge Pardo	Pickles, Dulces
HUERTA MEDANO DE ORO	San Juan	Pablo Rodríguez	Chacinados
ILINCA-Productos Regionales	San Juan	Ignacio Krebs	Frutos desecados
		Victoria Krebs	
PISTÉ	San Juan	Maximiliano Ighani	Pistachos
MEMBRILAR	La Rioja	Horacio Abrate	Dulce de Membrillo

III. COMPONENTE IMPLEMENTACIÓN

La Implementación de las Normativas BPM, se desarrolló en las siguientes etapas:

- Elaboración del Plan de Mejoras: detalle de los alcances y costos propuestos para lograr el objetivo de implementación
- Cronograma de implementación, con detalle de tiempos requeridos, para medir los avances reales.
- Elaboración del Manual de Calidad y de Procedimientos
- Acciones de implementación
- Taller de Cierre, Conclusiones

4) Impactos Esperados (económicos, sociales, ambientales, institucionales)

Los impactos alcanzados se pueden resumir en lo siguiente:

Establecer normas generales y específicas para el desarrollo de un manual tipo protocolo normalizado de cumplimiento de Buenas Practicas de Manipulación o Elaboración, el cual sirva para que cualquier empresa lo pueda tomar para si y con ligeras adecuaciones atento su faz productiva lo integre a la misma, y de esta manera puedan implementar BPM.

Asegurar mediante las capacitaciones que los operarios conozcan y estén entrenados en la importancia de la inocuidad y calidad alimentaria y su aplicación efectiva. Capacitar a los beneficiarios sobre los requisitos legales de la normativa y su real efecto en la aplicación sobre los productos que elaboran.

Todo esto redundara en beneficios múltiples, al asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos; la capacitación para que esta se traslade en el tiempo, la optimización de los recursos redundara en beneficios ambientales, y la posible formación del grupo como una institución o sociedad, con los beneficios que ello trae aparejado; pudiendo con todo esto mejorar su acceso a los mercados.

Además obtener un ejemplo de implementación que pueda mostrarse en la región y el resto del país.

5) Resultados

El crecimiento de los beneficiarios radica en la toma de conciencia de la importancia de BPM a través de la implementación, de los resultados prácticos de la aplicación de la documentación, organización empresarial y en las capacitaciones a las que asistieron es decir a su apertura al conocimiento, y este fue el principal resultado del Proyecto Piloto, es decir un valor intangible que no es posible mesurar técnicamente, pero si personalmente.

Los beneficiarios, por lo antes expuesto en general mostraron avances en los aspectos conceptuales y consideran a las BPM como una práctica que debe ser de rutina y que mejora notablemente la organización del trabajo, asegurando la inocuidad, calidad y sanidad de sus productos y operarios como así también para sus clientes, mejorando la eficiencia operativa, y obteniendo de esta manera mejores resultados empresariales. En el siguiente gráfico se visualiza el grado de avance obtenido por el conjunto de los beneficiarios.

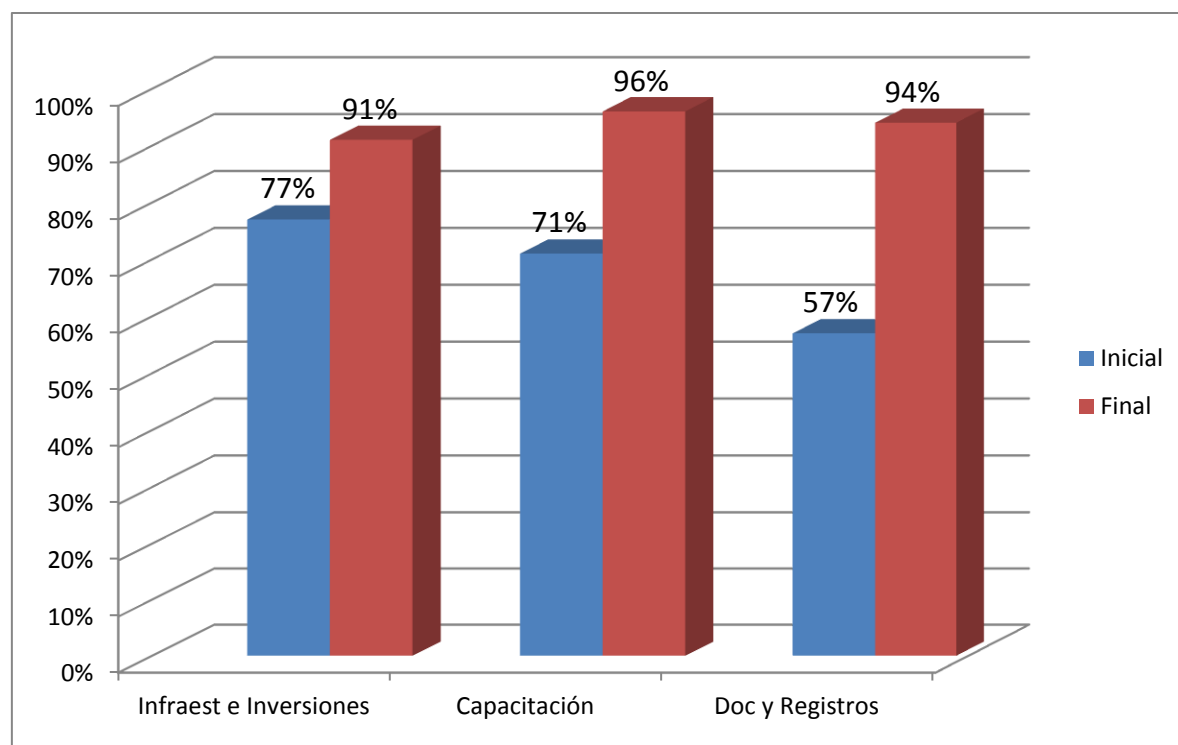


Gráfico N°1: Evolución de parámetros de inversión, capacitación, y registros, del grupo de productores Gourmet.

6) Conclusiones

Fue una experiencia muy importante, trabajar con productores de rubros tan variados y heterogéneos en general, pero si todos tenían en común que con esfuerzo y trabajo, podían ir creciendo en sus respectivas empresas (recordemos que prácticamente son micropymes). Se debe felicitar a los beneficiarios que en tan poco tiempo han podido hacer varias acciones y muchas de ellas completarlas.

El Proyecto Piloto se ha enriquecido de las experiencias de cada uno de los miembros y justamente es exitoso por ello ya que ha generado propuestas, desarrollado capacidades y

actividades. Implementar, capacitarse, organizarse, documentarse, etc. han sido tareas no fáciles de cumplir, por el tema económico-financiero y el tiempo, entre otras cosas. Entonces debemos destacar la visión de los miembros de este grupo ya que siempre han tenido en claro que para incrementar su calidad y aseguramiento de la inocuidad de sus productos, es necesario estar actualizándose ya sea tecnológica y formativa, además de mantener una apertura mental, a todos los desafíos que los tiempos de hoy imponen.

La difusión de estos resultados, como así también de la importancia de la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura y la toma de conciencia de la responsabilidad por la calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos por parte de los beneficiarios en pos del alimento en si mismo, el bienestar del personal, y por la satisfacción de los clientes habla por si solo del éxito del proyecto.

Si se tiene en cuenta las limitaciones, beneficios y potencialidades, junto a los procedimientos llevados a cabo; y que entre todos los beneficiarios (dado que cada uno tenían distintos productos o formas de elaborarlos), pudieran acordar primero un modelo de manual protocolizado de BPM, y que luego cada uno hiciera las adecuaciones propias a su empresa y lo desarrollara, junto con una guía de POES, demuestra claramente que se puede aun en una diversidad trabajar en objetivos comunes y ser exitosos.

7) Consultor responsable del proyecto

Lic. Dante Oscar Heredia