

Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de los Alimentos PROCAL II

“Asistencia Técnica para la Implementación de Sistemas de Gestión de Calidad en Establecimientos Procesadores de Frutas Finas de la Comarca Andina Patagónica del Paralelo 42°”

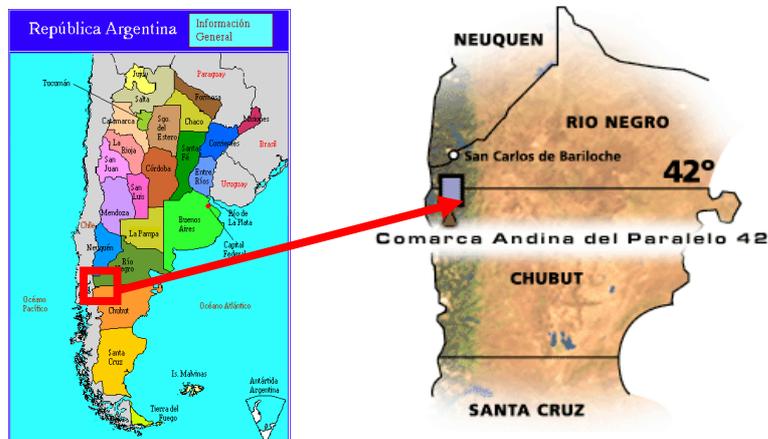


INTRODUCCIÓN:

Localización y área geográfica de influencia

La denominada localmente Comarca Andina del Paralelo 42, está integrada por los Municipios de El Bolsón en Pcia. de Río Negro, Lago Puelo, El Hoyo de Epuyén y Epuyén en Pcia. del Chubut. Los Valles Andino Patagónicos de esta región poseen suelos y clima sumamente beneficiosos para la producción de frutas finas.

Estos atributos fueron consolidando el desarrollo de emprendimientos elaboradores de fruta, los cuales están íntimamente relacionados con el turismo local. El reconocimiento de la zona como productora de dulces regionales induce a quienes buscan la alternativa agro turística a visitar la Comarca.



Los productos tienen un atributo diferencial, además de la calidad derivada del alto contenido y calidad de fruta, y los cuidadosos procesos de elaboración, por la identificación con la procedencia geográfica. Estos atributos llevaron a que los productos elaborados en base a fruta fina de la comarca sean ampliamente reconocidos.

El sector elaborador agrupado en la Cámara de Elaboradores de Fruta Fina, tiene el compromiso y responsabilidad implícitos de preservar el prestigio de calidad viéndonos como socios en el origen y entendiendo que algún incidente podría repercutir en todos los actores independientemente de la marca.

Esto requiere del establecimiento de políticas de calidad a nivel regional que permitan asegurar la inocuidad de los productos de la región.

Por ello las empresas deben buscar las herramientas que les permitan dar cumplimiento a los requisitos mínimos BPM y les permitan acceder a mercados más exigentes (APPCC, ISO 22000).

En este marco se hace necesario armonizar los estándares de calidad de los productos, así como normatizar los insumos y servicios utilizados por el sector, donde se detectaron falencias e imposibilidades de que los mismos puedan ser resueltos individualmente.

ALCANCES:

El proyecto fue propuesto en base a las necesidades y oportunidades de mejoras detectadas en 18 establecimientos pertenecientes a la Cámara de Elaboradores de Fruta Fina

Durante el transcurso de la implementación algunos establecimientos no pudieron acompañar el proceso por problemáticas de diferente índole, concluyendo el proyecto 11 de los establecimientos beneficiarios.

OBJETIVOS:

- Relevar grado de implementación de BPM preexistente. Detectar dificultades y necesidades para completar y sostener los objetivos.
- Capacitar a los beneficiarios y empleados de los establecimientos a fin de cumplimentar los requerimientos de un sistema de gestión de la calidad
- Capacitar a proveedores respecto de los requerimientos de un sistema de gestión de la calidad
- Generar documentación necesaria para implementar sistemas de gestión de calidad
- Asistir a los beneficiarios en la incorporación y utilización de la documentación generada.

Estrategia de intervención

- ✓ Identificación de los actores/organismos vinculados con el sector elaborador de fruta fina
- ✓ Búsqueda del marco normativo que afecta a los beneficiarios del proyecto a nivel municipal, provincial, nacional y las de índole comercial.
- ✓ Armonización de criterios.
- ✓ Sensibilización
- ✓ Diagnóstico y detección de necesidades específicas de cada establecimiento por medio de visitas periódicas
- ✓ Elaboración de documentos que soporte el SGC, capacitaciones individuales y grupales.
- ✓ Definición de metodologías para el sector que permitan dar soluciones a las necesidades detectadas
- ✓ Capacitaciones específicas
- ✓ Armado de red de apoyatura externa que complementen las necesidades de los establecimientos

RESULTADOS:

La articulación de sistemas de Gestión de Calidad actuó como eje aglutinador de un grupo de elaboradores con escasa trayectoria asociativa y con gran diversidad en sus estructuras y recursos

Se instaló en los actores la importancia de reforzar y sostener la construcción de la calidad individual a través de la calidad del sector, entendiendo que el principal diferencial cualificador del valor

agregado de sus productos está vinculado al prestigio que obtenga y mantenga la producción regional de la Comarca.

Productos con impacto directo en los establecimientos:

- Incremento 52,4% en el nivel de cumplimiento de todos los establecimientos en la normativa IRAM 14102 para BPM. (de 43,58 % a 66,42%)
- Incremento del 140% en el Nivel de capacitación del personal de los establecimientos (de 30% a 72%, esto fue alcanzado en el marco de 9 talleres de capacitación conjunto, mas otras capacitaciones intraprediales). El curso de manipuladores permitió la acreditación ante Salud Publica de la Provincia de Chubut para otorgamiento carnet de manipuladores de Alimentos.
- Diseño sistema documentación. Incremento del 184% en cumplimiento en requerimientos de documentos y registros (de 27% a 78%)
- Manual de BPM adaptado a las características de elaboradores/ transformadores de Fruta Fina de la región
- Acompañamiento en la implementación de BPM
- Cartelería relativa
- Búsqueda de alternativas constructivas para las mejoras requeridas.
- Criterio común para trabajar la inocuidad alimentos aplicando conceptos de un Sistema Análisis de Peligros y Puntos Críticos Control
- Manual Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control adaptado a las características de elaboradores/ transformadores de FF, material impreso y power point para facilitar la capacitación del personal cuando lo requieran
- Acompañamiento en la Implementación de APPCC en los establecimientos que alcancen el nivel requerido.
- Armado Sistema de Gestión de calidad sostenido por red interinstitucional
- Diseño de Documentación considerando dar cumplimiento a requisitos de la normativa ISO 22000

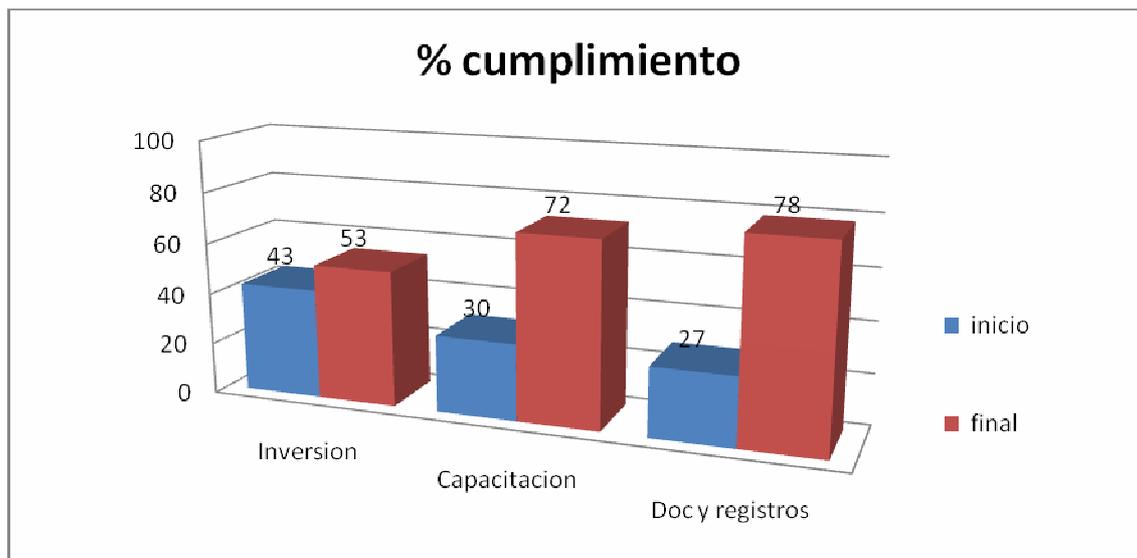
Productos con impacto en todo Sector: Beneficios que trascienden los establecimientos participantes

- Articulación para armonizar criterios de las diferentes autoridades de aplicación de normas bromatológicas (4 municipios, dos provincias).
- Estandarización criterios.

- Propuesta de revisión de normativas (CONAL, SENASA)
- Fortalecimiento a través del reconocimiento que logro el sector elaborador por la masa crítica de establecimientos que participaron de proyectos de calidad.
- Implementación de prerrequisitos necesarios para gestionar sellos calidad
- Participación y aporte de información a diferentes grupos de trabajo Clúster Fruta Fina , PEA, SIAL
- Gestión ante municipios para homologar periodo vigencia de libretas sanitarias
- Gestión con la UNRN para dejar un programa de capacitaciones
- Tratamiento de requerimientos a proveedores y prestadores servicios

EVOLUCIÓN DE LOS INDICADORES DE IMPLEMENTACIÓN:

Los resultados vistos en las categorías de incidencia se representan según el siguiente grafico:



En el grafico se puede observar : un incremento en inversiones del 43% al 53%, en capacitacion el incremento fue del 30% al 72% y en documentos y registros del 27% al 78% .

CONSULTORES QUE LLEVARON ADELANTE EL PROYECTO:

- Lic. En Tecnología Industrial de los alimentos Claudia López
- Diseñadora Industrial M Paz Gibert