

Promoviendo la competitividad



La Fundación ArgenINTA es una institución sin fines de lucro, orientada a promover la innovación institucional, organizacional y tecnológica en el Sistema Agroalimentario y Agroindustrial Argentino. Para cumplir ese objetivo desarrolla un cúmulo de acciones, muchas de ellas en forma compartida con otras entidades, que se canalizan a través de su Gerencia de Calidad y Capacitación. Fundamentos y alcances actuales de su accionar.



El comercio internacional de alimentos ha tenido un crecimiento acelerado, al punto que la FAO estima que su valor se ha duplicado en los últimos 20 años. Este aumento también fue acompañado por cambios en los hábitos del consumidor, que modificó e incrementó las exigencias en cuanto a calidad de los productos alimenticios, en buena medida por una serie de crisis alimentarias que provocaron alarma a nivel mundial.

Son ejemplos de ellas la irrupción del denominado “*mal de la vaca loca*” (Encefalopatía Espongiforme Bovina - BSE) en Europa y EE. UU; la aparición de dioxinas en pollos, etc.

Como reacción, la población agudizó sus exigencias sobre la inocuidad de los alimentos y su interés por el binomio alimento-salud, lo que ha hecho crecer la demanda de productos saludables. A esto se suma que los consumidores son cada vez más conscientes de los procesos productivos y se interesan por el bienestar animal, las cuestiones ambientales y los problemas sociales que rodean a la producción y el comercio de los productos que consumen.

La aplicación de normas de calidad e inocuidad está siendo requerida en forma creciente tanto por los mercados y gobiernos externos como a nivel nacional. Como ejemplo de esto se puede mencionar la futura obligatoriedad de las Buenas Prácticas Agrícolas para frutas y hortalizas frescas a partir del año 2010.

Como parte de su política, y apuntando a brindar un servicio

de excelencia, la Fundación ArgenINTA posee certificación ISO 9001 desde junio del 2004, pero sus acciones en procura del perfeccionamiento operativo dieron inicio mucho antes.

En 1995 firmó un convenio con IRAM para formar el Sistema de Certificación Conjunta (SCC) para atender las necesidades que tenía el sector en ese entonces. Luego de 10 años de experiencia certificando y auditando producciones a lo largo y ancho del país, la Fundación detectó que las carencias del sector tenían que ver con pasos previos a la certificación, vinculadas en gran medida a la capacitación y asesoramiento técnico en sistemas de calidad e inocuidad.

Al ser estas actividades incompatibles con la certificación, se tomó la decisión de abandonar el SCC para asistir al sector en sus verdaderas necesidades. Desde 2005, la Fundación brinda servicios que permiten a organizaciones, empresas, productores, etc., dar cumplimiento con las exigencias crecientes de los mercados, alcanzando progresivamente el cumplimiento de mayores estándares de calidad.

Capacitación

Atiende demandas en las siguientes temáticas: BPA, Protocolo Global GAP, BPM en industrias alimentarias (IRAM 14102) y Servicios de Alimentos (IRAM 14201), HACCP (IRAM 14104), ISO 9001, ISO 22000, BRC, entre otras normas. Las capacitaciones adoptan diversas modalidades que incluyen cursos a distancia a través de plataformas de *e-learning*, presenciales en su sede central o

Gerencia de Calidad y Capacitación: actividades y números

- Se realizaron 56 cursos de Capacitación que comprendieron más de 400 horas de capacitación.
- 9 de los cursos se dieron en modalidad *e-learning* permitiendo el acceso a personas de todas partes del país y de otros países de América Latina.
- El 45% de los cursos se brindaron sin costo alguno para los participantes
- Se capacitaron más de 1400 personas entre profesionales, estudiantes, técnicos y personal de empresas u organizaciones.
- Más de 200 jornadas a campo realizadas, tanto de asistencia técnica, como auditorías, abarcando todas las regiones del país.
- Se realizaron 5 ediciones del premio a la Calidad Agroalimentaria (este año se lanza la VI edición).
- Se entregaron más de \$ 200.000 en premios.
- Participación en Proyectos en conjunto con INTA, SAGPyA, ASU, CIRAD, Fundación Banco de Alimentos, CAEHV, entre otras.
- Integrante del Grupo Técnico de Trabajo Nacional GlobalGap.
- Participación en Comités de Normalización del IRAM.
- Integrante del Comité Agroalimentario de IRAM.
- Integrante de la Comisión Asesora de los Alimentos Argentinos.
- Miembro de la Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL).

Buenas Prácticas Agrícolas y Agricultura Familiar

En la Agricultura Familiar la unidad doméstica y la unidad productiva están físicamente integradas, y la agricultura es un recurso significativo en la estrategia de vida de la familia, que aporta la fracción predominante de la fuerza de trabajo utilizada en el establecimiento. Es Agricultura Familiar tanto la que se desarrolla en el sector rural como en áreas urbanas y peri-urbanas y cuyo destino es autoconsumo y venta ya sea al mercado, en trueque o con venta directa al consumidor.

De aquí que la Fundación ArgenINTA, a través de los técnicos de la Gerencia de Calidad y Capacitación, comenzó a trabajar en tareas de concientización sobre la importancia de las Buenas Prácticas Agrícolas en los cinturones hortícolas de la región Pampeana para luego extender el trabajo en las distintas regiones del país.

La principal tarea de la Fundación consiste en ir al lugar y trazar un diagnóstico que permite detectar carencias y deficiencias, para luego recomendar el mejor uso

de las prácticas agrícolas sobre el terreno teniendo en cuenta los principios que en el corto plazo serán incorporados al Código Alimentario Argentino, acorde a la última reunión de la CONAL.

Por esto el equipo de trabajo de la Gerencia de Calidad y Capacitación realiza un diagnóstico de situación respecto a las incorporaciones al Código Alimentario Argentino previamente mencionadas, y apoya el mejor cumplimiento de éstas a través de capacitaciones en las distintas regiones.

Las Buenas Prácticas se sustentan en pilares como la inocuidad del producto, el uso adecuado de agroquímicos, la seguridad de los trabajadores y el cuidado del medioambiente. Aplicarlas no es sólo una cuestión económica sino que implica un cambio cultural en el modo de trabajar, y éste es quizás el mayor desafío.

Para desarrollar este trabajo la Fundación ArgenINTA articula esfuerzos con todos los organismos intervinientes según cada tema y región.

en las delegaciones del interior del país, semi-presenciales, *in-company*, u otra modalidad que el cliente demande.

Algunos cursos son dictados por capacitadores acreditados internacionalmente, como sucede con los cursos de GlobalGap, y muchas capacitaciones se realizan en conjunto con importantes organizaciones del sector público y/o privado. Pueden mencionarse entre ellas el Consejo Profesional de Ingeniería Agronómica (CPIA), el INTA, la SAGPyA (participamos como docentes en su curso de formación de implementadores nacionales), la Asociación Argentina de Tecnólogos de Alimentos (AATA), la Universidad Católica Argentina (UCA), la Cámara Argentina de Concesionarios de Servicios de Comedores y Refrigerios (CASYR), o la International HACCP Alliance, entre otras.

Implementación

Asesora técnicamente a profesionales, productores y empresas, en la adopción de sistemas de aseguramiento de la inocuidad y calidad alimentaria. Actualmente la Fundación colabora en la implementación de un sistema de gestión

para *feedlots* junto con la Cámara Argentina de Engordadores de Hacienda Vacuna. Trabaja también fuertemente en la adopción de Buenas Prácticas Agrícolas en productores de frutas para exportación. Otra actividad de importancia es la asistencia en la implementación de BPM en los 14 bancos de alimentos que conforman la red nacional de la Argentina.

Auditorías

Verifica el funcionamiento de los sistemas de aseguramiento de inocuidad y calidad de los alimentos; realizando auditorías de 1era, 2da y 3era parte para empresas, grupos de productores, organismos de certificación e instituciones públicas o privadas. ArgenINTA tiene un cuerpo de profesionales calificados para auditar distintas normas tanto nacionales como internacionales. Se cuenta con las acreditaciones internacionales necesarias para desarrollarse como auditores, tales como: ISO 9001, GLOBAL GAP:2007, ISO 22.000

Proyectos de Calidad

La Fundación promueve, formula, coordina y ejecuta

proyectos y/o programas que tengan como objetivo final el aseguramiento de la inocuidad, la mejora de la calidad o la diferenciación de productos: Desarrollo de Protocolos y Denominaciones de Origen, entre otros. Participa activamente en diferentes proyectos del INTA y de otras instituciones, destacándose el trabajo realizado junto con la SAGPyA y la Asociación de Supermercados Argentinos (ASU) sobre las Buenas Prácticas elaboradas para el mercado interno argentino. También se ha trabajado junto con el organismo francés CIRAD en el estudio de la situación actual del Bienestar Animal en la Argentina.

La Fundación ArgenINTA, incentiva y premia aquellos emprendimientos que contribuyen a adaptarse a las exigencias de calidad e inocuidad a través del “**Premio ArgenINTA a la Calidad Agroalimentaria**”, cuyo objetivo es fomentar la adopción de los sistemas de calidad en las cadenas agroalimentarias. El espíritu del Premio, entregado por primera vez en el año 2004, es destacar y calificar la búsqueda de la excelencia en los sistemas productivos de las empresas argentinas.

Se han premiado hasta hoy la innovación, el desarrollo de estrategias asociativas, el cuidado del impacto ambiental y social, el agregado de valor a la cadena de alimentos y también el empleo voluntario de sistemas de certificación.



Para mayor información:

Gerencia de Calidad y Capacitación

calidad@argeninta.org.ar

54-11-4802-6101/9623. www.argeninta.org.ar

Nueva encuesta sobre certificación de alimentos

En el transcurso de este año la Dirección Nacional de Agroindustria actualizará los datos de la encuesta realizada en 2007, acerca de las empresas argentinas que cuentan con certificación de calidad agroalimentaria. Hasta fines de 2007 el relevamiento había arrojado los siguientes resultados, que sin duda serán superados, habida cuenta del desarrollo que ha alcanzado el sistema de certificación de calidad en el país. Las cifras indican que durante 2007:

- 234 empresas del agro y la industria certificaron Sistemas de Aseguramiento de la Calidad.
- El 44% de ellas correspondía a la certificación de GLOBAL GAP y BPA, en el sector primario.
- En la agroindustria el 17% certificó sólo BPM, el 27% únicamente HACCP y un 9% ambos Sistemas.
- Un 3% obtuvo la certificación de otras normas de Gestión de la Calidad, dentro de las cuales puede

mencionarse la ISO 22000.

- El total de empresas certificadas a Diciembre de 2007 superó en un 39% al número obtenido en el primer semestre del mismo año.

La clasificación por sectores arroja:

- Frutas, 31%.
- Vinos y Mostos, y Hortalizas, 12% cada uno.
- Empaque de Frutas y Hortalizas, y Servicios de Comida, 7% cada uno.
- El 38% restante se halla distribuido en numerosos sectores, entre ellos aceites y grasas, conservas, lácteos, y bebidas sin alcohol.

Quienes deseen actualizar los datos suministrados o ampliar información sobre la certificación de alimentos en el país, pueden contactarse con:

capacitaciondna@mecon.gov.ar