



Apostar por el cambio, comprometerse para crecer (II)



Ing. Agr. Amanda Fuxman
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Fotos: SAGyP.

Como señaláramos en nuestra edición N° 45, el título de este artículo sintetiza la filosofía con que se desarrolló la primera etapa del Programa Calidad los Alimentos Argentinos (Procal), que combinó los esfuerzos del Estado Nacional, gobiernos provinciales, municipios y productores para difundir e impulsar la adopción de sistemas de calidad en diferentes actividades agroindustriales.

El trabajo se basó en tres pilares: Proyectos Piloto, Capacitación y Difusión, y la experiencia demostró que el conjunto funcionó como un verdadero catalizador de cambios culturales en el seno de la producción nacional de alimentos.

Fueron más de un millar los establecimientos que aceptaron el desafío de implementar alguna norma que les resultara particularmente útil, en un abanico que abarcó desde higos en Jujuy hasta cerezas en Santa Cruz.

Al igual que los adelantados en nuestra edición N° 45, los siguientes testimonios fueron recogidos durante visitas realizadas para evaluar los resultados obtenidos. Todos ellos permiten apreciar el mejoramiento logrado por quienes apostaron con entusiasmo al cambio y al crecimiento.

ZAPALLO ANCO, en busca de la excelencia

Mendoza. Proyecto Piloto - Implementación de BPM, POES y HACCP

La provincia de Mendoza es la primera productora nacional del Zapallo tipo Anco, al que se dedican unas 5.000 hectáreas en los departamentos de Lavalle, Guaymallén, San Martín, y San Carlos, situados en las zonas Norte, Este y Centro, en el Valle de Uco.

Los destinos principales de sus exportaciones son la Unión Europea, Estados Unidos, algunos países árabes, y se está incursionando en los mercados de Lejano Oriente. En todos los casos se exigen altos estándares de calidad.

La producción mendocina de Zapallo Anco reúne las cualidades básicas que requiere el mercado internacional, pero la implementación de sistemas de gestión de la calidad, fundamentalmente BPA, mejoraría notablemente las posibilidades de inserción en los mercados externos más exigentes, logrando mejores precios. La diversificación de los mercados para el producto obtenido en esta región, está ligada con la capacidad de adoptar los sistemas de gestión que muestren las empresas locales.

“Trabajar en condiciones adecuadas motiva al personal”

“Aplicar estas normas implica mejor mantenimiento y

presentación, menores riesgos laborales, bajos costos de mantenimiento, control de stock de herramientas, agroquímicos, y demás. Estas características, y la posibilidad de trabajar en condiciones adecuadas, motivan al personal. A la gente se la capacita y se la reconoce, dándole espacio para crecer, y eso genera una respuesta muy positiva.

El efecto más significativo fue el aumento de volumen y esto hizo disminuir los costos fijos. La multiplicación se dio cuando juntamos gente para que trabaje con nosotros, requiriéndonos que cumplan la norma.

Es fundamental tener volumen de exportación, calidad homogénea, etc., las normas permiten asegurar la calidad, lo que da homogeneidad a la producción y uno tiene la tranquilidad de mantener los mercados que abrió y de entrar a otros nuevos”. (Diego Iglesias, productor de zapallo Anco y espárragos. Iceberg Agrícola).





“Una imagen distinta de la finca”

“La implementación nos ayudó a ordenarnos, y eso nos dio una imagen distinta que los clientes que recorren la finca perciben de inmediato. Hoy se manejan la sanidad y la inocuidad con plena conciencia de que somos productores de alimentos. Además, nos permitió programar la economía y controlar los gastos, haciendo un uso eficiente de los productos agroquímicos.

La gente es reacia al cambio, pero la enseñanza del implementador y los monitoreos terminan por convencer al personal de que lo que se exige no es caprichoso. Ellos quieren que todo salga bien porque el progreso de la finca también es el suyo. Habría que brindar más capacitaciones para actualizar a las empresas que implementaron los proyectos piloto. También sería importante que nos ayudaran a generar una cultura de integración entre los fabricantes”. (José Gamez Coronado, productor. Finca Los Almendros)



“Familias enteras dispuestas a cambiar”

“Trabajar desde la conformación de los grupos, la selección de los mismos, la Implementación, y posterior Certificación, fue una posibilidad enriquecedora en lo personal y en lo profesional.

Desde el Diagnóstico de Situación pudo observarse la predisposición del grupo, con familias enteras dispuestas a cambiar su mentalidad. Esto fue lo que hizo posible implementar la norma, y garantizar a los compradores europeos que los productos no sólo cumplían los estándares de calidad sino que también garantizaban su genuinidad e inocuidad. Realizada la implementación, con muchísimo orgullo el grupo logró el broche de oro: completar satisfactoriamente su primera Auditoria de Certificación realizada por una Certificadora Internacional”. (Lic. Javiera Arturo Caruso, implementadora).

Resultados y logros

- Todas las empresas completaron las inversiones que requiere la norma.
- La comercialización se abrió a la UE, EE.UU. y Canadá. La integración vertical estratégica entre productores, empacadores y exportadores permitió convertir a la Argentina en el 1er exportador a Gran Bretaña, y en el 1° de Sudamérica hacia el mundo.
- Se generaron nuevos productores de calabazas y de otros cultivos.
- En 13 cursos se capacitaron 1200 cosechadores, técnicos, empleados, contratistas y subcontratistas.
- Se cumplimentó el 100% de la adopción de un sistema de documentación y registros que establece EUREP - GAP.
- Se realizó un diseño de trazabilidad adaptable a la realidad de cada uno de los productores, considerado sus sistemas productivos y de manejo.
- La experiencia fue una de las primeras en sistematizar la capacitación de trabajadores. Además, se disminuyó el impacto ambiental de las explotaciones.
- Las 17 fincas y 4 empaques que implementaron, certificaron Eurepgap en frutas y hortalizas. Posteriormente se certificó por 5° año consecutivo Eurepgap, actualmente Globalgap. Por su parte, 8 fincas y 3 empaques certificaron TNC (Tesco Nature's Choice), lo que les permitió proveer a la cadena Tesco (la más grande en volumen de venta).

CERDOS, con manejo responsable

Misiones - Implementación de Buenas Prácticas Ganaderas en la producción porcina

Además de ser un componente esencial para la gestión de toda la cadena agroalimentaria, la aplicación de Buenas Prácticas Ganaderas mejora la capacidad competitiva del sector, a través de notables avances en producción y calidad.

El Proyecto Piloto Cerdos trabajó con la Cooperativa Frigorífica L. N. Alem (COFRA). La integran 294 productores, 61% de ellos se dedica a la cría de lechones, mientras que el resto desarrolla el ciclo completo cría-recría. En los comienzos, COFRA faenaba entre 5 y 7 mil cabezas de cerdo anuales, hoy llega a 11.000.

Los productores recibieron capacitación y asesoramiento para modificar hábitos riesgosos para el bienestar de los trabajadores, la salud de los consumidores y el ambiente.

El proyecto benefició en forma directa a 14 productores dedicados a la cría y engorde de porcinos que proveen a la cooperativa. Su implementación tuvo un importante impacto sobre todo el sector porcino de Misiones, que representa 1,5% del stock nacional.

“Trabajamos sobre el medio ambiente, el bienestar animal y la salud humana”

“El Proyecto Piloto se propuso mejorar la producción de cerdos de pequeña escala. Trabajamos para eso sobre cuatro ejes: protección del medio ambiente; bienestar animal; inocuidad de los alimentos; seguridad y bienestar de los trabajadores.

Uno de los puntos en que mayor concientización se logró fue el cuidado del medio ambiente. Está prevista la incorporación de una extruder-chippeadora para plásticos, a fin de recuperar las bolsas que contienen los núcleos para las raciones. Esto permitirá ahorrar unos 15.000 pesos al año, debido a la posibilidad de comercializar las perlas de polietileno obtenidas, y disminuir el impacto ambiental al reciclarlas en lugar de quemarlas.

En este proyecto, la COFRA siguió colaborando en forma continua, entregando cachorras servidas, y alimento balanceado. De esta manera se vio un franco crecimiento en la cantidad de animales que serían entregados al frigorífico. La totalidad de los establecimientos cuenta con un 30% más de porker (animales hasta 52 Kg.) y cerdos terminados para la entrega.

Todo esto tuvo repercusión sobre productores que no participaron

del proyecto, quienes hoy están implementando mejoras en sus explotaciones con el apoyo de técnicos de la COFRA y del Procal.”

(Patricia Knass, Implementadora).



“Logramos organización y mayor cuidado ambiental”

“Introducimos muchos cambios en la chacra. Aprendimos a organizarnos de otra manera en el manejo de los animales, y advertimos el daño que el estiércol le produce al ambiente. Ahora cuidamos que el estercolero no rebose y vigilamos atentamente

que no queden residuos de frascos de medicamentos junto a las bolsas. Parece mentira, pero el simple uso de un cuaderno para registrar todo lo que sucede en mi cabaña me permite tener una previsión y una organización mucho más eficaz del trabajo. Implementar el proyecto me permitió aumentar las ganancias”.

(Ari Netzel, productor)



Resultados y logros

- Cada beneficiario invirtió entre \$ 4000 y \$ 12.000 en mejoras, fundamentalmente instalaciones. De esta manera, se logró un avance en el cumplimiento de los requerimientos de máquinas e infraestructura presentes en un sistema de BPG, desde un 10% inicial a un 65%.
- La capacitación alcanzó a 65 productores y 15 técnicos en temas de calidad de los alimentos y Buenas Prácticas Ganaderas., A pesar de haber arrancado desde un nivel de capacitación prácticamente nulo se logró cubrir el 80% de los temas necesarios para implementar las BPG.
- Se generó un sistema de documentación para registrar las

actividades relacionadas con la higiene y sanidad de los establecimientos. Los productores pasaron de un mínimo de documentación (15% del ideal planteado por las BPG) a un sistema más completo y estandarizado, que cubre el 60% de lo necesario para alcanzar los requerimientos de las BPG.

- ❑ El nivel de compromiso logrado entre los beneficiarios se manifestó fundamentalmente en las asistencias a las capacitaciones que incluyeron al 100% de los convocados y la adopción del nuevo sistema de documentación y registros.
- ❑ El 50% de los beneficiarios implementó mejoras en el manejo de residuos y efluentes, en tanto que el resto lo realizará luego

de la culminación del proyecto.

- ❑ Disminución de la mortalidad en lechones y cerdos (30 % menos que al inicio).
- ❑ Aumento del peso promedio general (de 90 Kg. promedio de entrega a 102 Kg. de promedio en la actualidad).
- ❑ Disminución de los gastos de sanidad.
- ❑ El mayor aprovechamiento de los recursos propios, sumado a los parámetros anteriores induce a una ganancia anual 30 % mayor en términos monetarios que al comienzo. Se prevé que en el primer año posterior a la implementación se alcanzarán beneficios 50% superiores a los del principio.

CEREZAS de calidad y con gran potencial

Chubut - Implementación de sistemas de gestión de la calidad en el Valle Inferior del Río Chubut.



Foto: SAGyP.

Gracias a las condiciones agroecológicas del área, que favorecen la obtención de productos con bajo contenido de residuos químicos, agentes patógenos y sustancias contaminantes, la producción de cerezas es promisoría en el Valle Inferior del Río Chubut.

Hasta no hace mucho, la actividad se desarrollaba a nivel familiar, con pequeños excedentes ocasionales destinados a la comercialización en fresco o a la elaboración de dulces, mermeladas y confituras. En los últimos años el cultivo del cerezo fue percibido como una importante posibilidad productiva gracias al esfuerzo de los productores, que demostraron su viabilidad y su potencialidad comercial. Las plantaciones aumentan año tras año y se registran importantes inversiones.

Como desde 2004, los mercados externos, especialmente el inglés, exigen el cumplimiento de las normas EUREP - GAP, cualquier falla en los niveles de calidad, sanidad e higiene en las distintas etapas de la cadena productiva limita la exportación. Por eso su implementación por parte de un grupo de productores y

plantas de empaque genera un importante efecto demostrativo, aplicable además a todas actividades productivas de la región.

El proyecto tuvo como beneficiarios directos a 220 empresarios, técnicos y operarios. Regionalmente, las acciones impactaron sobre las 368 hectáreas de cerezas de la Patagonia, habiéndose generado interés sobre las normas implementadas. El efecto multiplicador, mediante una adecuada difusión de los logros, podrá alcanzar a toda la producción de cerezas del país (2.554 hectáreas).

“Los productores lograron adueñarse del conocimiento”

“Con este proyecto logramos asesorar a los productores para que entendieran lo que pasa con su cultivo. Se los ayudó a “adueñarse del conocimiento”. La capacitación brindada al personal de chacras y de galpones de empaque, modificó sus puntos de vista y protagonizaron un cambio profundo, en particular los encargados y peones de campo. Empezaron reticentes, sin muchas ganas de participar, con dudas, sentándose al fondo, pero a medida que avanzaban las capacitaciones, llamaban para que no nos olvidemos de avisarles para la próxima. La participación y la capacitación dignificaron el trabajo que realizan día a día”. (Patricia Noceiras, implementadora).

“Pudimos estar en la vanguardia del cambio”

“La posibilidad que nos dio el PROCAL fue enorme, y se presentó justo cuando el mundo se abría a nuestras exportaciones y exigía

normas de calidad. Es destacable que un organismo estatal se adelantara al tiempo y permitiera que los productores nos pusiéramos a la vanguardia del cambio.

Contratamos al personal con una anticipación de tres meses. Aprovechando sus jornales, realizan tareas de desmalezado manual (sin herbicida), poda, arreglo de alambrados etc. De esta forma se elimina el gasto en agroquímicos, en material de protección y en gas oil. Todo esto implica menor, o a lo sumo igual costo, que el pago de los jornales anticipados. Además, si en el periodo en que no hay cosecha se producen heladas, tengo la gente preparada y capacitada, porque son siempre los mismos. Y al personal también le conviene porque tienen asegurado trabajo 3.5 meses del año". (Julio Basilio Kresteff, Finca Puente Colgante S.R.L)

"La competencia hace necesaria la diferenciación"

"Hay que mejorar para poder diferenciarse, porque el mercado a precio bajo es muy competitivo. No se puede seguir haciendo lo mismo y esperar resultados diferentes.

Los productores formaron la Cooperativa Agropecuaria Valle Inferior Río Chubut para empacar. Como utilizan las instalaciones sólo 30 días al año, están analizando complementar con pera u otros frutos, y también dar servicio a otros cereceros. La iniciativa comenzó a desarrollarse cuando los productores comprendieron que era necesario diferenciar la fruta también en el galpón de empaque. Este concepto es importante, porque si no se hace,

nada de lo que sucede en el campo termina llegando al consumidor".

(Ing. Agr. Walter Domínguez, Implementador).



Resultados y logros

- Inversiones en bienes de capital por más de \$ 600.000 en maquinarias e infraestructura.
- Apertura de cuatro mercados para los beneficiarios del Proyecto: Canadá, Holanda, Italia y Reino Unido. Se logró exportar el 70% de la producción y acaparar el 95% del volumen total exportado.
- Capacitación de 220 técnicos, empresarios y operarios. Se pasó así de cubrir el 10% de los conocimientos necesarios para la implementación antes del proyecto al 85% al finalizar el mismo. PONER MAS CLARO.
- Total adopción de un sistema de documentación y registros, de acuerdo con la norma EUREP – GAP.
- Se destaca la incorporación completa de los requerimientos de las normas EUREP para el tratamiento de envases de agroquímicos y otros residuos de la actividad primaria.
- A poco de finalizar el proyecto, el 50% de los beneficiarios habían logrado la certificación EUREP.
- El efecto asociativo generado por las actividades conjuntas del Proyecto posibilitó la creación de una marca colectiva ("Cerezas de la Patagonia").

DULCES e historias de vida

Tucumán - Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en la elaboración de dulces artesanales

En Tucumán se producen frutas en almíbar, dulces artesanales y mermeladas de todo tipo. Las condiciones agroclimáticas de la zona son altamente favorables para el desarrollo de una amplia diversidad de cultivos frutihortícolas y su preservación en conservas. Dentro de las especialidades se elaboran también frutas secas, escurridas, glaseadas y abrillantadas. Se trata de alimentos artesanales, sin sustancias químicas ni conservantes.

Son aproximadamente 30 las personas que se dedican a esta actividad. Trabajan de manera individual, en grupos de 4 ó 5,

y también en cooperativas en las que cada integrante mantiene su independencia, pero entrega su producto a la asociación con sus respectivos permisos bromatológicos y registro del establecimiento.

Varios productores tienen presencia en mercados exigentes, como Buenos Aires, Córdoba, Salta y otras provincias, pero aún no lograron iniciar el proceso de comercialización en mercados externos, para lo que reviste gran importancia instalar y difundir los programas de prerrequisitos para instrumentar HACCP. La

implementación de Buenas Prácticas de Manufactura puede generar un efecto multiplicador sobre la producción, y dar un gran impulso a esta particular producción tucumana.

El proyecto benefició en forma directa a 47 dulceros y produjo un impacto regional que abarca a más de 300 productores. El efecto multiplicador alcanzará a innumerables dulceros de todo el NOA.

“Descubrí mis potencialidades como emprendedora”

“Tuvinos que modificar hábitos e incorporar nuevas prácticas, pero de a poco fuimos adquiriendo conciencia de lo importante que es elaborar alimentos y de la responsabilidad que eso implica. Gracias al Proyecto empecé a conocer mejor a la empresa y descubrí mis potencialidades como emprendedora, lo que permitió que en pocos meses cambiara mi visión sobre la calidad y el negocio.

Además de herramientas para entender mejor el proceso de producción. Implementar la norma nos permitió poner orden y limpieza. Comprendimos mejor cuestiones que desconocíamos del control de calidad y del ordenamiento del trabajo, y así pudimos lograr mayor eficiencia.

Me costó bastante entender el manejo de los registros, pero con las capacitaciones y el acompañamiento de los profesionales pude lograr el cambio. Entendí la razón por la que eso me servía para construir la historia de mi empresa y lograr mayor organización. Actualmente uso la documentación naturalmente y de manera sencilla. Ahora estoy interesada en conseguir el Sello de Calidad Alimentos Argentinos”. (Productora Aurora Sosa, establecimiento Amancay).

“Fue un aprendizaje enorme”

“Trabajamos con micro emprendimientos unipersonales cuyos responsables tenían una edad promedio de 60 años. Muchos habían encarado la actividad como forma de generarse un empleo propio o para concretar el sueño de producir y dejar a sus hijos un negocio en marcha.

Al principio encontramos resistencias, pero hubo un cambio de actitud que hizo que aceptaran la propuesta de implementación de las BPM. Se logró más orden y organización en los establecimientos y una mejora en la autoestima de los propios productores, que

comenzaron a valorar más sus potencialidades.

Actualmente sigo en contacto con ellos y con mucha alegría puedo decir que lograron conformar una Cámara de Productores de Dulces Artesanales, espacio fundamental para discutir y acordar soluciones a problemas comunes del sector.

Llevar adelante este proyecto fue un aprendizaje enorme, y resultó emocionante compartir la experiencia con los productores y saber que detrás de cada frasco de dulce artesanal hay una historia de vida, de perseverancia y de sueños que merece ser contada”. (Lic. Sara Luluaga, implementadora).



Resultados y logros

- A raíz de la implementación de BPM, se obtuvo un alto nivel de inversión en infraestructura externa e interna para adaptar las instalaciones a la norma. Se comenzó con el 45% de las inversiones requeridas, concluyendo con el 60%.
- Se realizaron capacitaciones en: POES, MIP, materiales y diseño para establecimientos, BPM y Gestión de la Calidad, en las que participaron dueños y operarios de establecimientos. Antes del proyecto, los beneficiarios cubrían la tercera parte de los requerimientos que exige una implementación correcta de BPM. Con su aplicación, lograron cubrir el 100%.
- La adopción del sistema de documentación y registros también fue completa, partiéndose de un cumplimiento del 30%.
- Dada la estandarización lograda en los parámetros de calidad, los productos incluidos en el proyecto ingresaron a un programa de promoción de exportaciones. Por otro lado, uno de los beneficiarios logró el premio al mejor stand y productos en la Expo-Virginia (Prov. de Tucumán).
- A partir de los logros alcanzados, se han formulado nuevos proyectos para producciones de la provincia.