

PROCAL II

Para profundizar e innovar

Mg. Ing. Juan M. Alderete
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Generalizar el uso de sistemas de Gestión de la Calidad, es un proceso que posibilita al sector agroalimentario argentino incrementar su competitividad e insertarse en los mercados garantizando a los consumidores la calidad de los alimentos. Es un desafío que no sólo implica capacitar y sensibilizar a técnicos e industriales del sector privado, sino que exige un fortalecimiento del sector público en los niveles nacional, provincial y municipal, para mejorar su capacidad de formular y aplicar políticas y estrategias en materia de calidad alimentaria. Informe sobre un Programa que profundiza un camino iniciado por la Argentina hace varios años y que abre nuevos horizontes para numerosas producciones, muchas de ellas regionales.

Hacia el año 2001, en el marco de la entonces Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (SAGPyA) fue puesto en marcha el Programa Calidad de los Alimentos Argentinos (PROCAL).

Su principal meta fue difundir entre los empresarios del sector las normas de gestión de la calidad alimentaria focalizadas en el aseguramiento de la inocuidad (BPA, BPM, POES, HACCP), y promover el desarrollo de alternativas de diferenciación, fundamentalmente las Indicaciones Geográficas.

Desde la puesta en marcha de este programa hasta su culminación, la agroindustria argentina atravesó diversas etapas de desarrollo. Para acompañar estos cambios, el PROCAL adaptó sus estrategias y opciones operativas a cada situación, manteniendo intacto su objetivo básico: promover la competitividad de los alimentos argentinos a través de la incorporación de la calidad como la mejor manera de conjugar eficacia y eficiencia. Esa flexibilidad y el intenso esfuerzo que desplegó en toda la geografía nacional lo convirtieron en referente y pionero para lograr el cambio de pautas culturales y productivas en la agroindustria nacional.

PROCAL II

Todo el trabajo realizado en el marco de PROCAL determinó la necesidad de avanzar en el camino trazado por la auspiciosa experiencia, profundizando las acciones encaradas e innovando en el aporte de herramientas alternativas para incrementar el valor de los nuestros productos. Nació entonces el PROCAL II.

La finalidad del nuevo Proyecto, en consonancia con la de su antecesor, es acrecentar las ventas de alimentos argentinos a partir de la mejora de sus capacidades competitivas.

Por ello, sus esfuerzos apuntan a expandir la adopción y desarrollo de sistemas de gestión de calidad y diferenciación de alimentos, estructurando su accionar en torno de diversos objetivos:

Impulsar la adopción de sistemas de gestión de la calidad – diferenciación por parte de las empresas alimentarias.

Fortalecer al conjunto del entramado institucional que participa en los procesos de mejoramiento de la calidad y la diferenciación de los productos.

El Proyecto se enmarca en las políticas que lleva adelante el MAGyP, tendientes a impulsar un desarrollo equilibrado y diferenciar las acciones en función de las realidades regionales, promoviendo el agregado de valor y mejorando a su vez los servicios brindados por el Ministerio.

El agregado de valor a los alimentos y su promoción, permitirá incrementar la oferta de productos y la

diversidad de los mismos en función de los requerimientos de los diferentes mercados, a partir del trabajo y del compromiso de PyMES agroalimentarias. Todo ello orientado hacia el incremento de la oferta de alimentos, tanto sean para el consumo interno como para la exportación.

El PROCAL II se desarrollará a lo largo de cuatro años, durante los cuales buscará consolidar y extender los logros del PROCAL, pero la realización de sus actividades se dará en el marco del Programa Nacional de Agregado de Valor a los productos Agroalimentarios (ValorAR), que permitirá su interacción sinérgica con el Proyecto de Promoción de las Exportaciones de Alimentos de Alto Valor (PROARGEX), el Proyecto de Desarrollo de la Agricultura Orgánica, el sistema de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas, el sello de calidad “*Alimentos Argentinos*”, el Programa Nacional de Turismo Rural (PRONATUR) y la Red de Información para PYMES agroalimentarias (Red IPA). Así, se conjugan distintas alternativas para promover la producción y comercialización de bienes agroalimentarios con estándares de calidad superiores.

Si bien la totalidad de las actividades incluidas en PROCAL hallan continuidad en el nuevo Proyecto, los Proyectos Piloto, las Capacitaciones y el fortalecimiento a la Red IPA presentan innovaciones que resulta relevante describir.

Proyectos Piloto (PP): diversificando actividades

Los Proyectos Piloto brindan asistencia a grupos de empresarios para que logren implementar y certificar normas de aseguramiento y gestión de la calidad, así como herramientas de diferenciación de los productos. Se espera trabajar con un total de 35 PP, con un mínimo de diez beneficiarios por proyecto.

PROCAL II focalizará su accionar en el sector de transformación y/o en *clusters* y redes que involucren a todos los agentes económicos.

El criterio de selección de sectores dentro de las regiones establecidas coincidirá con el que se mostró más efectivo durante la ejecución de PROCAL, tomando las propuestas emanadas de contrapartes locales (Gobiernos Provinciales acompañados o no por entidades representantes del sector privado) debidamente justificadas y documentadas ante el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

En todos los casos se prevén acciones de seguimiento y evaluación para asegurar que se logre el impacto esperado en cada caso. Para ello, los técnicos de las áreas involucradas del MAGyP recorrerán durante todo el período de duración del proyecto las regiones donde se hallan las empresas que hayan implementado sistemas de calidad y/o diferenciación.

Capacitación: aumentando la oferta

Uno de los mayores problemas detectados para el desarrollo de actividades productivas es la baja sostenibilidad de los cambios implementados, fundamentalmente por no realizar una correcta formación de los recursos humanos que en cada caso participan de los procesos.

Este punto cobra especial relevancia en el caso de los pequeños y medianos empresarios, puesto que en general carecen de recursos que les permitan acceder sistemáticamente a instancias de capacitación. Por esta razón se pone especial énfasis en la formación de los beneficiarios de las actividades, así como de los profesionales que acompañarán la implementación de los cambios.

Las capacitaciones impulsan la incorporación de atributos de valor diferenciales, el mejoramiento de

la imagen o la provisión de servicios asociados en los alimentos, como herramientas para garantizar, a clientes y consumidores, la adecuación de las características de los productos obtenidos a las exigencias imperantes.

Las actividades de capacitación del PROCAL II continuarán el trabajo iniciado en PROCAL, contribuyendo a incrementar la masa crítica de profesionales capaces de difundir los conocimientos en sus regiones de influencia.

El vínculo generado entre los capacitados y el Estado mediante el Registro Nacional de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria¹, permitió conformar un sistema sostenible en el tiempo, dado que la administración, funcionamiento y seguimiento del mismo trasciende el proyecto.

A estas fortalezas desarrolladas en el marco del PROCAL se agregan los convenios que se encuentran en ejecución con Universidades y entidades vinculadas con la formación, a fin de brindar garantías adicionales una vez finalizado el proyecto. Algunos de los convenios, si bien fueron generados en el marco del PROCAL, han sido encuadrados con un nivel superior de institucionalidad, y con la rúbrica del Secretario de Agricultura pasaron a formar parte de las actividades cotidianas del actual MAGyP.

PROCAL II prevé las siguientes instancias de formación:

Cursos de Formación de Auditores. Destinados a formar personas capaces de diagnosticar el estado de situación de las empresas, en función del cumplimiento de normas de calidad específicas o sistemas de producción particulares, cumplimentando las funciones de los implementadores de tales sistemas de calidad –diferenciación. Se orientan hacia profesionales del sector agroalimentario. Se espera formar a 30 de ellos cada año especializándolos sobre las normas y auditorías aplicables a los sistemas de calidad y diferenciación de productos agroalimentarios.

Encuentros de Difusión del Sello “*Alimentos Argentinos, una elección natural*”. Instrumentadas bajo la modalidad de taller, estas capacitaciones promocionarán la utilización del sello de calidad “*Alimentos Argentinos*” como herramienta de diferenciación para alimentos que presenten atributos de valor característicos y constantes, y cuya elaboración se atenga a criterios de valor significativos, objetivos, mensurables y rastreables. Se orienta hacia productores agroalimentarios y técnicos de los sectores público y privado, y se realizarán 13 encuentros, con la idea de reunir una audiencia conjunta de 480 asistentes.

Adicionalmente se realizarán talleres complementarios orientados a trabajar en la definición de atributos de calidad para incluir en los Protocolos que permiten obtener el Sello, Estas jornadas incluirán la participación de instituciones públicas o privadas destacadas por su relación con los productos sobre los cuales se elaborarán los protocolos.

Encuentros sobre Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas. El objeto de estos talleres es capacitar a las empresas del sector para el desarrollo de estrategias de diferenciación de productos, a través de la puesta en marcha de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas por regiones y por producto. Están destinados a productores e industriales del sector agroalimentario, seleccionados por regiones y por cadenas. Se espera la participación de 340 beneficiarios distribui-

¹ El Registro, creado por Resolución 61/2005 de la entonces SAGPyA, establece un reconocimiento oficial para aquellos profesionales que, formados en el marco de acciones de capacitación de la SAGPyA, mantengan un vínculo con la institución, comprometiéndose a renovar sus conocimientos en forma periódica y a participar en las iniciativas en que la Secretaría los requiera.

dos en 6 encuentros anuales. El temario a desarrollar en los talleres hace centro en las características y requisitos generales para obtener Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas, aplicadas a producciones por región.

Cursos sobre Rutas Alimentarias. Tienen por objetivo brindar conocimientos y herramientas para agregar valor a través de la utilización de una estrategia de desarrollo rural y turístico, destinado a favorecer productos agropecuarios regionales que no han alcanzado a difundirse en otros mercados, como parte de nuestro patrimonio gastronómico. Esta actividad se realiza en forma conjunta con el Programa Nacional de Turismo Rural. Se prevé la participación de 300 personas distribuidas en 6 encuentros.

Cursos sobre Nuevas Herramientas de Diferenciación. Dirigidos a identificar y potenciar sistemas de diferenciación tales como las certificaciones de productos orgánicos, certificaciones asociadas a pautas religiosas, y otras que se detecten como demandadas y aplicables a cada región. Están destinados a productores e industriales del sector agroalimentario y se espera una participación de 300 personas distribuidos en 6 encuentros anuales.

Diagnósticos y Evaluaciones de Sistemas de Calidad. Bajo la modalidad de taller, el objeto de estas capacitaciones es acompañar los procesos de auto - diagnóstico de las empresas. Se orientarán hacia técnicos de los sectores público y privado, esperándose alcanzar una totalidad de 912 asistentes distribuidos en 24 encuentros.

Capacitaciones en Sistemas de Calidad Específicos. Estas capacitaciones abordan temas puntuales-relacionados con los diferentes Sistemas de Calidad – Diferenciación. Se implementarán en función de las demandas de las empresas participantes en cada Proyecto Piloto. Se ha previsto la asistencia de un total de 912 interesados, distribuidos en un total de 24 encuentros.

Formación de Implementadores de Sistemas de Gestión de la Calidad Agroalimentaria. El objeto de estos eventos es formar implementadores en Sistemas de gestión de calidad a nivel regional, capacitando a los participantes en el conocimiento y la correcta instrumentación de los sistemas de aseguramiento aplicados a las cadenas agroalimentarias (BPM, BPA, ISO 9.000, ISO 14.000, 22.000, HACCP, etc). Todos los cursos se enmarcarán en la Resolución SAGPyA 61/05 que creó el Registro Público Nacional de Implementadores de sistemas de gestión de la calidad. Se espera una participación de 360 personas distribuidos en 15 encuentros.

A las citadas alternativas de capacitación se suman cuatro Seminarios Internacionales de Calidad y Diferenciación, y Seminarios destinados a empresarios, encuentros que estarán enfocados sobre Comercialización de Alimentos y Logística.

Fortalecimiento de la Red IPA

PROCAL II prevé la consolidación de un Centro de Asistencia Integral para PyMES alimentarias, con sede en el MAGyP, que brindará asesoramiento e información estratégica para facilitar los procesos de comercialización tanto en el mercado interno como en el externo.

La propuesta de crear este Centro se debe a que en los últimos diez años se han recibido de manera permanente gran cantidad de consultas vinculadas con demandas propias del sector de alimentos (trámites relativos a la producción y comercialización, registro de productos y establecimientos, contactos con proveedores de tecnologías y servicios para la industria alimentaria, normas nacionales e internacionales, tratamientos arancelarios, ofertas crediticias específicas para el rubro).

Este centro brinda apoyo a las empresas a través de:

Información técnica, comercial, normativa y financiera útil para los problemas que deben afrontar las empresas del sector.

Asesoramiento a las empresas en la formación de consorcios y vinculación con potenciales compradores, como así también la generación de alianzas estratégicas entre distintos empresarios que hoy se encuentran atomizados.

Análisis, como ventanilla previa, de la factibilidad de los proyectos que se presenten para solicitar financiamiento, ante distintos organismos públicos o entidades financieras.

Análisis de la factibilidad de propuestas productivas y/o comerciales que presenten las empresas brindando orientación en la búsqueda de información que permita tomar mejores decisiones.

Asesoramiento a las empresas en los distintos trámites que deban realizar ante otros organismos oficiales del sector: SENASA; INAL; ADUANA; INTA; INASE, SEPYME, etc.

Información sobre el estado de las negociaciones internacionales y la apertura de mercados para los productos que les interesen a la empresa.

La estructura física del Centro será la actual SAGyP, esperándose que la misma pueda concentrar la mayor cantidad de acciones en el marco de Internet, en un sitio especialmente diseñado a tales efectos.

Tanto el PROCAL I como su actual continuador, el PROCAL II, han impulsado fuertemente la toma de conciencia en materia de calidad, promoviendo el concepto de mejora continua en las cadenas agroalimentarias de la Argentina.

Se sabe que la aplicación de sistemas de gestión y aseguramiento de la calidad es una llave para ingresar a los mercados más exigentes, pero resulta que “puertas adentro” también resulta clave para ordenar la producción, hacerla más eficiente y alcanzar mayor rentabilidad. Los productores han apreciado claramente estos aspectos y obrado en consecuencia, por lo que la experiencia ya acumulada indica que estas acciones operan como catalizadores de profundos cambios culturales en el seno de la producción nacional de alimentos.