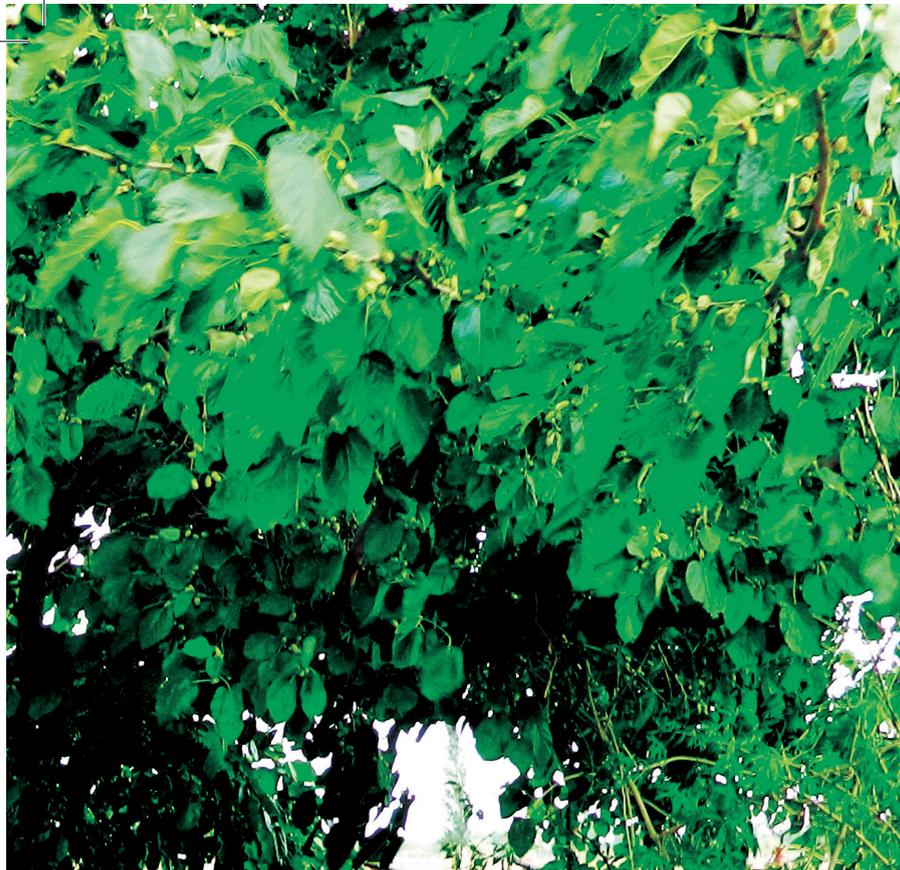




Proyectos, esfuerzos y mejoras

Programa de Gestión
de Calidad y Diferenciación
de Alimentos 2009 / 2012



Cdor. Ambrosio Pons Lezica,
Coordinador Procal II

Ing. Agr. Ivana Colamarino,
Coordinadora Puntos Focales
Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Desde sus comienzos, el *Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos* (PROCAL II) desarrolló numerosos proyectos para brindar asesoramiento y capacitación en lo referente a Gestión de Calidad y Diferenciación de los Alimentos, apuntando a la incorporación de mayor valor agregado en los distintos eslabones que conforman las cadenas agroalimentarias, y en especial en las PyMEs, a partir de la mejora de sus capacidades competitivas.

La presente reseña sintetiza el cúmulo de resultados concretos que pudieron obtenerse, incrementando las posibilidades de establecimientos agroalimentarios de todas las regiones del país.

PROCAL II

Los alimentos argentinos son actualmente valorados y requeridos por clientes y consumidores, y su identificación y posicionamiento brindan amplias posibilidades de relacionar sus atributos con una identidad propia y particular en el mundo, potenciando así sus oportunidades comerciales.

Hoy más que nunca, el éxito no es para los que piensan que pueden hacer algo, sino para quienes lo hacen. Cada empresa, cada región, cada cadena o sistema agroalimentario, deben descubrir esos valores únicos que les permitan desarrollar estrategias exitosas a la hora de lograr la satisfacción de clientes y consumidores.

Brindar ayuda y apoyo a quienes se hallan dispuestos emprender esas sendas nuevas ha sido el eje del Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II) y las numerosas actividades emprendidas en distintas regiones del país, a través de las cuales logró instalar y reforzar los conceptos de la calidad, inocuidad y diferenciación, como base del trabajo de los productores primarios, las industrias alimentarias y los profesionales del sector.

Durante sus años de ejecución (2009-2012) el énfasis estuvo puesto en la implementación de las normas de calidad -tanto las tradicionales como las nuevas, provenientes de exigencias planteadas por los mercados externos-, en un contexto en el cual las empresas entienden cada vez más que, independientemente del mercado (interno o externo) en el que decidan comercializar sus productos, la calidad es un componente fundamental en la producción.

Valor agregado y calidad

El PROCAL II planteó siempre una visión amplia e integral del valor agregado, que destaca la modificación intrínseca del producto, ya sea por los servicios o por la percepción que en definitiva tiene el consumidor, o por el efecto de los sellos de diferenciación de calidad.

Esta percepción tiene su fundamento en el hecho de que las exigencias de clientes y consumidores respecto de los alimentos se han elevado y diversificado, privilegiándose cada vez más aspectos tales como su naturaleza, el origen, los sistemas y procesos de producción, las tradiciones productivas y culinarias, el

carácter artesanal de la elaboración, y el respaldo de las características específicas de los agroalimentos.

Para garantizar que los alimentos presenten efectivamente los atributos de valor diferenciadores, es necesario contar con sistemas de gestión de calidad.

La calidad es un concepto basado en la demanda de los consumidores, es decir, se buscan alimentos que no solo cubran las necesidades nutritivas, sino que además sean seguros, apetitosos y saludables.

Haciendo foco en los agronegocios, es posible integrar el concepto de calidad con el de competitividad, de modo que la calidad resulta un componente estratégico para el desarrollo competitivo de las empresas, y un factor diferencial para su ingreso, permanencia y desarrollo en los mercados.

Por otro lado, **el conocimiento y la experiencia han demostrado que la calidad no es un fenómeno que pueda lograrse individualmente, sino que es el resultado de un proceso de acción colectiva que se aplica a toda una cadena, o bien a todo un sistema agroalimentario.** La estrecha interrelación que cada eslabón guarda con el siguiente, torna inefectiva cualquier apuesta solitaria que haga un agente económico por alcanzar resultados óptimos en su terreno. Si todos y cada uno de los actores no toman decisiones coordinadamente orientadas a la satisfacción del cliente, los resultados finales serán inciertos y naturalmente el premio al esfuerzo correrá el riesgo de diluirse, generando considerables ineficiencias.

Acciones tendientes a la promoción, adopción y certificación de la calidad

Orientado a promover en un ámbito territorial la adopción de sistemas de gestión de calidad y diferenciación por parte del sector privado, para implementar y certificar normas que garanticen la calidad, como así también herramientas de diferenciación de los productos, el PROCAL II coordinó la ejecución de distintos **proyectos piloto**, ajustados a las necesidades de las empresas solicitantes.

En cada caso, el trabajo comenzó con un diagnóstico inicial, a partir del cual los técnicos desarrollaron propuestas de mejora, y llevaron adelante el proceso de

implementación de dichas propuestas y su puesta en marcha, durante un período de cuatro a seis meses. Paralelamente se desarrolló un plan de capacitación en los aspectos que el estudio previo permitió considerar relevantes.

57 Proyectos piloto de implementación de Sistemas de Gestión de Calidad y herramientas de diferenciación.

1.300 productores y PyMES Agroalimentarias beneficiadas. Más de 11.000 profesionales, técnicos y productores capacitados.

Durante el período de ejecución del PROCAL II (2009-2012), se desarrollaron 57 proyectos, que se clasifican en tres categorías:

- » **Gestión de la Calidad y Diferenciación.** Buscan promover la adopción de sistemas que permitan construir y optimizar atributos diferenciales -BPM, BPA, BPG-, y mejora de la imagen o servicios asociados a los productos.
- » **Denominación de Origen e Identificación Geográfica.** Distingue la calidad de un producto agrícola o alimentario, a partir de sus atributos distintivos determinados por las cualidades y por las condiciones ecológicas del lugar de procedencia. De esta manera se protege legalmente el nombre, el producto y el grupo interesado.
- » **Capacitación Intensiva.** Para la adopción de protocolos de calidad -provinciales, regionales, o locales- previamente implementados en producciones

que ya han logrado diferenciarse por sus atributos, con una duración prevista para todo el proceso de implementación de seis meses cada uno.

Desde sus inicios el PROCAL II desarrolló diferentes acciones destinadas a mejorar la calidad de los alimentos en la agroindustria, apuntando a mejorar las capacidades competitivas empresariales de productores y elaboradores. Estas acciones han permitido alcanzar los siguientes logros:

Protocolos de calidad. Se confeccionaron ocho protocolos de calidad, en el marco del sistema del sello "Alimentos Argentinos". El protocolo de calidad es la referencia central para llegar a garantizar a clientes y consumidores los atributos que permiten asociar producto-país y origen-calidad diferenciada. El PROCAL II financió el desarrollo de los siguientes protocolos de calidad para el otorgamiento del sello: aceites (de girasol y maíz), harina (de trigo y leudante), tomate, radicchio, aderezos, carne bovina y premezclas.

Estudios específicos. Se desarrollaron diez estudios especiales y relevamientos del sector agroindustrial, que han generado información de gran utilidad, y se encuentran a disposición de todos los interesados en nuestro sitio web www.alimentosargentinos.gov.ar, a saber:

- » Relevamiento de empresas agroalimentarias y diagnóstico de evolución de actitud.
- » Desarrollo de nuevos productos: alimentos funcionales y *novel food*.
- » Estudio sobre tendencias de consumo de alimentos. 1ª parte: generalidades y casos.
- » Caracterización de la cadena caprina en Argentina.

PROYECTOS	2010	2011	2012	SECTORES AGROALIMENTARIOS
Gestión de Calidad (BPA, BPM, HACCP, etc.), y Herramientas Diferenciación (producción orgánica y sellos de calidad)	11	11	22	Hortalizas; frutas finas; frutas de pepita y de carozo; cerdos; tambos; queserías; elaboración de yogur; dulces; nuez de nogal; acuicultura; alimentos gourmet; trazabilidad en olivos; pasas de uva; apicultura y producción de olivos; frigorífico de cabritos; nuez de pecán; quesos y vinos orgánicos.
Denominación de Origen e Indicaciones Geográficas	3	4	1	Alcaucil de La Plata; tomate platense; salame de Tandil; cordero patagónico; ajo de Calingasta; melones de Sarmiento; salame de Caroya; miel de Malargüe.
Capacitación intensiva	2	1	2	Ganadería; apicultura de alto valor agregado; protocolo de carne a pasto; producción Porcina; apicultura.

Fuente | Base de datos PROCAL II. 2009 - 2012

PROCAL II

- » Estudio sobre la relación entre marcas e indicaciones geográficas.
- » Clasificación y Selección de muestras de Aceite de Oliva.
- » Estudio de calidad y competitividad del agronegocio de la papa en Argentina.
- » Investigación cualitativa en consumidores finales sobre el Sello de Calidad Alimentos Argentinos.
- » Monitoreo permanente de la situación de PyMEs y grandes empresas agroalimentarias.
- » Adaptación de un manual de Buenas Prácticas en Acuicultura (BPAC).

Promoción de agroalimentos en ferias y eventos.

La participación del Programa en ferias permitió que muchos beneficiarios de proyectos, productores de agroalimentos y con Sellos de Calidad específicos (ej: Sello de Calidad *Alimentos Argentinos-una elección natural*), pudieran contar con un espacio gratuito en un stand institucional del MAGyP, donde ofrecer sus productos, venderlos y acceder a rondas de negocios. En tanto, los foros presenciales de competitividad agroalimentaria generaron un espacio institucional de participación activa de los sectores público y privado de cada cadena agroalimentaria, a partir de la comunicación entre los integrantes de las diversas cadenas de valor, para lograr el mejoramiento global de las mismas. Algunos eventos en los que participó el Procal II:

- » Fiesta del Tomate Platense.
- » Fiesta de la Sierra.
- » Alimentaria 2012.
- » INTA Expone NOA 2012.
- » Agroactiva 2012.
- » Expo-Metalmecánica.
- » Expo Valles Calchaquíes.
- » Fiesta Nacional del Sol.
- » Feria de Turismo Rural y Producción Sustentable.
- » SIAL Mercosur.
- » 2° Festival del Cerdo Lealeño.
- » Caminos y Sabores.
- » Foros de competitividad.

Respuestas concretas a necesidades específicas

Una característica medular del Procal II ha sido priorizar y saber articular el sector público y el privado, trabajando de forma mancomunada con los gobiernos

provinciales, y sobre todo propiciando una participación activa de los productores beneficiarios, de modo que escuchando sus necesidades se pudieran brindar respuestas concretas.

De esta manera, el Programa logró suministrar brindar herramientas muy útiles tanto para los productores (en cuanto a la organización de la producción, adopción y certificación de normas de calidad) como para el consumidor (garantizando la seguridad de los productos que se consumen).

Los testimonios de algunos productores beneficiados con el accionar del Procal II dan cuenta de esto:

“Ingresamos al Proyecto con la idea de mejorar nuestras prácticas agrícolas y de manufactura de nueces. Queremos trabajar en equipo con otros productores para mejorar las condiciones y obtener mejor precio de la nuez. Por supuesto que se requiere de mano de obra -que es familiar- y financiación. Por eso es un buen sistema que nos permite abrir las perspectivas con capacitación y ver otras regiones como Mendoza y otros países como Chile. Poder tener la nueces y procesarlas con tecnología va a llevar su tiempo, pero es la forma idea de agregarle valor, comercializando la nuez pelada y con atmósfera controlada”.

Liliana del Valle Palavecino | Productora de nuez.

Finca Valle Encantado | Pozo de Piedra | Provincia de Catamarca.

“Nosotros integramos con otros productores el Proyecto de IG (Identificación Geográfica) del Ajo de Calingasta y también hemos formado una cooperativa de pequeños productores de la región. Este proyecto de IG es factible que se concrete con la participación de todos junto con el PROCAL y el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, pensando en agregarle valor al producto adicionando el empaque en la comercialización. En el Proyecto de IG somos más de 40 productores y en 2012 hemos avanzado mucho desarrollando un protocolo



FOTO | Sebastián Álvarez Valdés
Renato Rojas | Antonio Lloveras | Productores de Ajo | Calingasta, Prov. de San Juan.

de producción consensuado entre técnicos y productores. También se han hecho los análisis físico-químicos del Ajo de Calingasta comparándolo con el Ajo de Mendoza, dado que ambos se cultivan a la misma altura”.

Renato Rojas | Antonio Lloveras.
Productores de Ajo. Calingasta, Provincia de San Juan.

“Con el PROCAL estamos participando del Proyecto Piloto para el desarrollo del Software de Trazabilidad en Aceite de Oliva. El PROCAL junto con el Gobierno Provincial, nos brindó una herramienta muy importante tanto para el comercio local como para la exportación, que en este caso estamos instrumentando en China. El sistema que nos brindó el PROCAL, nos permitió integrar la tecnología con la que nosotros veníamos trabajando con estas nuevas tecnologías”.

Jorge Saleme | Olivícola Pedernal, Provincia de San Juan.

“Formamos parte del Foro de Dulces y Confituras del NOA, con participación del PROCAL y del Ministerio de Agricultura. En el Foro se abrieron puertas a la discusión de temas puntuales que hacen al crecimiento de este tipo de emprendimientos. También sirvió para el intercambio y el conocimiento entre los productores del NOA, para saber cuáles eran nuestras fortalezas y debilidades y darnos cuenta que lo nuestro no era solo un sueño, sino que si aprovechábamos las herramientas que el Ministerio de Agricultura de la Nación ponía a nuestra disposición, podíamos dar a conocer nuestro producto. No nos equivocamos. Hoy le debemos al Foro gran parte de nuestro crecimiento, hemos logrado que en gran parte del país se sepa que en Chilecito se elaboran productos con crema de vino torrontés riojano”.

José Zamora | Productos La Rinconada. Elaboración de alfajores con crema de vino | Chilecito | Provincia de La Rioja

Ya sea con la elaboración de proyectos piloto, la elaboración de protocolos de calidad y estudios técnicos, o capacitaciones, la experiencia ha demostrado que el trabajo conjunto entre los productores y el sector público posibilita incrementar en forma precisa la competitividad de las producciones regionales, mejorar su calidad y abrir nuevas perspectivas comerciales.

Esa es, precisamente, la perspectiva con que trabajó el Programa Calidad de los Alimentos Argentinos: partir de proyectos viables, y actuar como herramienta dirigida a promover con resultados concretos la filosofía de la calidad en todo el espectro de los agroalimentos.

PROCAL II

Trabajo mancomunado, la operatoria ANR I BIRF del PROSAP

La operatoria de Aportes No Reembolsables (ANR) financiada por el Banco Internacional de Reconstrucción y Fomento (BIRF), y coordinada por el área de Proyectos del Sector Privado del PROSAP, buscó promover la inversión privada complementaria a los Proyectos de Inversión Pública, mediante el otorgamiento de aportes no reembolsables, para consolidar la eficiencia productiva, promover mayor valor agregado y asegurar los beneficios esperados de los proyectos de inversión pública, tal como es el caso de PROCAL II.

Los aportes no reembolsables (ANR) están destinados a promover inversiones **intraprediales** de carácter individual y **extraprediales** de carácter asociativo, que realicen en este caso los beneficiarios del PROCAL II.

La inversión **intrapredial** es la que realiza un productor primario en su establecimiento, en directa relación con las acciones del PROCAL II (implementación de normas de calidad). Para acceder al beneficio de ANR, el interesado debía presentar una propuesta de inversión que detallara las mejoras a realizar. La inversión **extrapredial** apuntaba a la agregación de valor a la producción primaria y tenía que ser presentada por una empresa y/o grupo asociativo de productores primarios.

Para solicitar el beneficio de los ANR, se requería presentar un plan de negocios detallado y relacionado directamente con el trabajo realizado por el grupo en cuestión con el PROCAL II.

Sistema ANR

Los productores primarios que de manera individual se involucraron con esta operatoria recibieron un aporte no reembolsable de hasta el 40% de las inversiones intraprediales realizadas (hasta \$50.000 por cada beneficiario). A su vez, las empresas agroindustriales, manufactureras, acondicionadoras, de servicio, etc., constituidas en asociación con productores primarios beneficiarios de PROCAL II, pudieron recibir un ANR de hasta el 40% de los gastos elegibles, sin exceder la suma de \$600.000 para el grupo asociativo.

Para el caso de los proyectos extraprediales, fueron elegibles las inversiones relacionadas con avances logrados en el marco de PROCAL II, en bienes de capital u otros gastos destinados a completar o mejorar fases del proceso productivo que implicaran un agregado de valor a la producción primaria, cubrir gastos asociados a certificaciones, marcas, patentes, controles de calidad, o realizar inversiones y gastos fuera del dominio de las empresas participantes, como los vinculados a la logística y el *marketing*.



Inversión incentivada en la operatoria ANR

PROVINCIA	ACTIVIDAD	N° DE PROYECTOS	INVERSIÓN INCENTIVADA	% ANR
Chaco	Ganadería bovina Apícola Hortícola	100	\$ 8.367.061	40%
Chubut	Ganadería Ovina Fruticultura e Industria (Cerezas) Apícola	49	\$ 7.962.620	37%
Entre	Ganadería bovina	3	\$ 376.485	37%
San Juan	Hortícola	1	\$ 134.356	39%
Córdoba	Hortícola	1	\$ 2.053.179	29%
	Total	154	\$18.893.973	\$7.100.260

Fuente | Base de datos PROCAL II. 2009 - 2012