Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

PROCAL

MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA DE LA NACIÓN

UNIDAD PARA EL CAMBIO RURAL (UCAR)

PROYECTO DE ASISTENCIA INTEGRAL PARA EL AGREGADO DE VALOR EN AGROALIMENTOS (PROCAL)

Asistencia integral en Sistemas de Gestión de Calidad para el Consorcio de Industrias Lácteas Pampeanas - Etapa I

Octubre 2016

ÍNDICE

A. Denominación del Proyecto 3
B. Personal que interviene en la formulación 3
C. Localización y área de influencia 3
D. Justificación 3
E. Objetivos 4
F. Beneficiarios 5
G. Descripción de las actividades 6
H. Cronograma de actividades 7
I. Impactos esperados 8
J. Organismo ejecutor y coordinador 8
K. Riesgos y sostenibilidad 8

A. Denominación del Proyecto

Asistencia integral en Sistemas de Gestión de Calidad para el Consorcio de Industrias Lácteas Pampeanas – Etapa 1.

B. Personal que interviene en la formulación

- Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL).
- Dirección General de Planificación Productiva dependiente del Instituto de Promoción Productiva del Ministerio de la Producción de la Provincia de La Pampa.

C. Localización y área de influencia

La micro-región 9 se localiza en el sudeste de la provincia de La Pampa y comprende los ejidos municipales de Abramo, Bernasconi, General San Martín, Jacinto Arauz, Colonia Santa María, Alpachiri, General M. Campos, Guatraché, Perú, Colonia Santa Teresa y Unanue, pero presenta una fuerte influencia funcional de la ciudad de Bahía Blanca.
Específicamente la Planta Láctea del Consorcio de Industrias Lácteas Pampeanas - CinLaP - se localiza en la localidad de Alpachiri, y con ella se permite elaborar hasta 2000 Kg por hora de mozzarella, estando equipada con tecnología nacional de última generación.

D. Justificación

La capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y en Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), ha demostrado ser una herramienta muy útil para la mejora de la calidad dentro de la industria alimentaria, mejorando no sólo los aspectos de seguridad alimentaria, cruciales en cualquier proceso alimentario, sino que además, en aspectos generales de la calidad.
La puesta en marcha de sistemas de gestión enfocados hacia la calidad y seguridad del producto, se ha convertido en una necesidad que ha pasado a ser obligatoria en muchos países.

Dentro del espacio MERCOSUR, la obligatoriedad de que todas las empresas dispongan de los llamados POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento), es un primer paso para el desarrollo de sistemas más amplios que en otros países son obligatorios. Es el caso del sistema APPCC, que en Europa es de cumplimiento obligatorio y que en el caso Argentino es voluntario.

Las empresas que tienen intención de vender sus productos en mercados exteriores como el Europeo, se ven en la obligación de cumplir la normativa de los países a los que exportan, de esta manera, se hace obligatorio disponer de un sistema de gestión que considere las BPM, POES, MIP para poder acceder en un futuro a la implementación del APPCC como la herramienta para asegurar la inocuidad de los productos que se elaboren.

El Consorcio Industrias Lácteas Pampeanas se conformó en Septiembre de 2011 con representantes de los municipios, de las empresas lácteas y del gremio ATILRA. Es una asociación que tiene como objetivo agregarle valor a la producción láctea de La Pampa. En 2015 se puso en marcha en Alpachiri la planta para el procesamiento de pasta de mozzarella, materia prima proveniente de las plantas lácteas que integran el consorcio, ofreciendo un producto terminado con la marca del consorcio “La Pampeana” que hasta ese momento se realizaba fuera de la Provincia.

Actualmente se está planificando el acceso a nuevos mercados, incluso de exportación; priorizando parámetros técnicos para la inocuidad, calidad y sanidad de los alimentos involucrados en el intercambio comercial.

Las exportaciones de productos lácteos en nuestro país son certificadas por el SENASA acorde a los requisitos de cada país de destino de la mercadería. Por consiguiente cualquier exportación debe provenir de establecimientos registrados y habilitados por SENASA para tránsito internacional de productos lácteos.

E. Objetivos

Objetivo Principal: Alcanzar la base estructural para implementar sistemas de gestión de calidad como los prerrequisitos (BPM, POES, MIP) y sentar las bases para el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC); exigidos por la autoridad sanitaria para la exportación.

Objetivos Específicos:

- Definir lineamientos de correcta manipulación en el marco de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Optimizar procesos de producción y controlar el adecuado estado de los equipos, instalaciones y edificios.
- Desarrollar un Manual de calidad.
- Capacitar al personal involucrado.
- Lograr reconocimiento nacional e internacional.

F. Beneficiarios

Nº	MIEMBRO DEL CONSORCIO	NOMBRE DEL REFERENTE	LOCALIDAD	PROVINCIA
1	Lácteos Don Felipe	José Luis Bergara	Macachín	La Pampa
2	Quesería de La Pampa	Cesar Garilans	Gral.M. Campos	La Pampa
3	Lácteos La Carreta	Juan Anhelecher	Rolón	La Pampa
4	Lácteos Tierra Fría	Sergio Ariel Gisler	Alpachiri	La Pampa
5	Lácteos NC	Guillermo Torres	Jacinto Arauz	La Pampa
6	Lácteos Larroude	Sergio Herrero	Bdo. Larroude	La Pampa
7	Lácteos Lattaia	Dante Delu	Caleufu	La Pampa
8	Lácteos Colonia Vasca	Hugo Ciorda	Parera	La Pampa
9	Lácteos El Olivo	Fernando Seijas	Guatrache	La Pampa
10	Lácteos Monte Ralo	Lorena Otero	Gral.M. Campos	La Pampa
11	Municip. Alpachiri	Rubén Hilario Muller	Alpachiri	La Pampa
12	Municip. Gral.M. Campos	Mario Aníbal Roth	Gral.M. Campos	La Pampa
13	Municip. Jacinto Arauz	Oscar Beilman	Jacinto Arauz	La Pampa
14	Municip. Rolón	José Amador Ferreyra	Rolón	La Pampa
15	Municip. Guatrache	Sergio Arrese	Guatrache	La Pampa

16	Municip. Macachín	Jorge Luis Cabak	Macachín	La Pampa
17	Municip. Cnia. Sta. Teresa	Raúl Amilcar Weymann	Cnia. Sta. Teresa	La Pampa
18	Municip. Abramo	Julio Cesar Clemant	Abramo	La Pampa
19	ATILRA - Asociación de Trabajadores de la Industria Lechera (Secc.Tque Lauquen)	Gastón Emilio Moreno	Trenque Lauquen	Buenos Aires

G. Descripción de las actividades

PRIMERA ETAPA: Diseño e Implementación de Cursos / Talleres para mejorar las prácticas higiénico-sanitarias; optimizar los procesos de producción, y controlar el adecuado estado de los equipos, instalaciones y edificios. Implementando Sistemas de Gestión de Calidad como los prerrequisitos (BPM, POES, MIP).

SEGUNDA ETAPA: Sentar las bases para la implementación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), exigidos para la exportación, en la planta para el procesamiento de pasta de mozzarella.

Según el grado de avance que cada establecimiento abastecedor de materias primas que integran el consorcio, se realizará capacitación del personal involucrado, buscando mejorar la estandarización y la adecuación de la calidad de los productos, mejorando los posteriores procesos productivos.

Al inicio del proyecto se realizará una reunión con todos los beneficiarios participantes, donde se les explicarán los objetivos del proyecto y la forma de trabajo a implementar.

Actividades	Metodología
1. Diagnóstico inicial del Consorcio de Industrias Lácteas Pampeanas	Se visitará y diagnosticará el estado y grado de avance, para la implementación de sistemas de gestión de calidad en la Planta de Procesamiento de pasta de mozzarella.

2. Recopilación de datos y calidad de materia prima	Se analizará la calidad de la materia prima y se realizará una planilla de recopilación de datos sobre los proveedores, la cual se completará a través de las posteriores visitas a cada las plantas lácteas que integran el consorcio. Se desarrollará también, un Informe de Avance sobre el grado de cumplimiento de los sistemas de gestión de calidad en la Planta de Procesamiento de pasta de mozzarella.
3. Implementación de las BPM en la Planta de Procesamiento en Alpachiri (parte 1)	Se diseñarán los Cursos / Talleres para mejorar las prácticas higiénico-sanitarias; optimizar los procesos de producción; capacitar al personal involucrado, y controlar el adecuado estado de los equipos, instalaciones y edificios. Se desarrollará los controles de implementación de los Sistemas de Gestión de Calidad BPM, POES y MIP, exigidos para establecimientos registrados y habilitados por SENASA.

H. Cronograma de actividades

Actividades	Mes 1	Mes 2	Mes 3
1			
2			
3			

I. Impactos esperados

La realización del plan capacitaciones y los cursos / talleres para mejorar las prácticas higiénico-sanitarias; optimizar los procesos de producción; capacitar al personal involucrado, y controlar el adecuado estado de los equipos, instalaciones y edificios, será beneficioso para cumplimentar las condiciones requeridas por los mercados.

Asimismo, la adecuación e Implementación de los Sistemas de Gestión de Calidad para la planta de Procesamiento en Alpachiri, permitirá disponer de las condiciones exigidas por el SENASA para el acceso a mercados de exportación.

J. Organismo ejecutor y coordinador

El organismo ejecutor será el Proyecto de Asistencia Integral para el Agregado de Valor en Agroalimentos (PROCAL), perteneciente a la Dirección de Agroalimentos del Ministerio de Agroindustria de la Nación, junto a Dirección General de Planificación Productiva dependiente del Instituto de Promoción Productiva del Ministerio de la Producción de La Pampa.

K. Riesgos y sostenibilidad

- Retrasos en el Cronograma de Implementación, por cuestiones organizativas o condiciones climáticas adversas.
- Falta de compromiso por parte de las Empresas participantes del proyecto.