



Proyecto: Innovación y Diferenciación de Alimentos y Bebidas con Identidad Territorial

Dirección de Agregado de Valor y Gestión de Calidad
PROCAL IV



Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía
Argentina

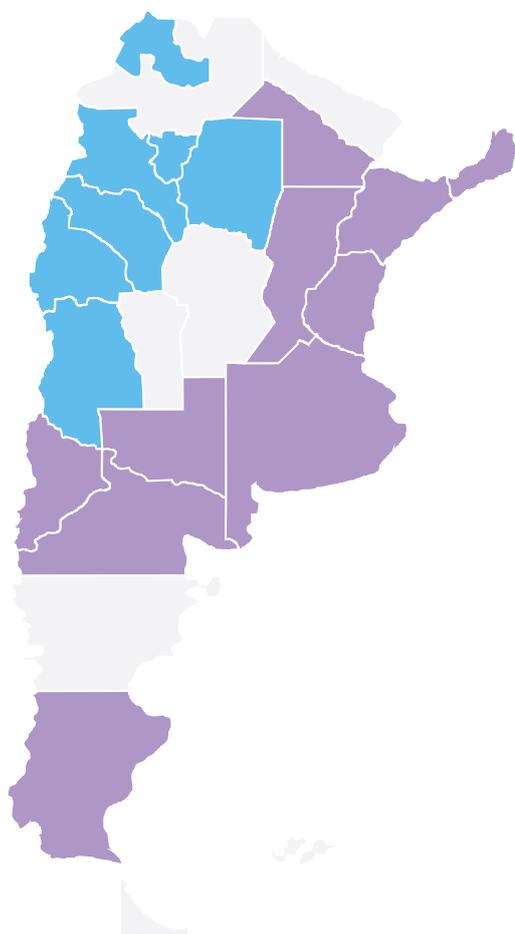
Implementación de normas y sistemas de calidad en pymes de alimentos edición 2021

La Calidad se transformó en un componente estratégico de la competitividad. En ese marco, desde la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, nos propusimos acompañar a nuestras pymes en un desarrollo competitivo integral donde “la calidad” es un eje esencial en el esquema productivo.

En este marco, **162 empresas** de alimentos y bebidas de **18 provincias** (Catamarca, La Rioja, Santa Cruz, Santiago del Estero, San Juan, Mendoza, Entre Ríos, Misiones, Chaco, La Pampa, Jujuy, Buenos Aires, Santa Fe, Córdoba, Río Negro, Neuquén, Corrientes y Tucumán), formaron parte del proyecto - en el marco del Programa “Sumar valor para mejorar la Competitividad de las Pymes Agroalimentarias-PROCAL IV”.

Dicho Proyecto, que tuvo por objetivo brindar asistencia técnica personalizada a las pymes en implementación de normas de inocuidad/calidad alimentaria (BPM-HACCP, ISO 22000, BRC, FSMA, etc.) y de mejora de procesos para lograr mayor inserción nacional e internacional de las pymes, permitió a las empresas iniciar su proceso hacia la certificación e ingresar como proveedores en canales comerciales.

Para cumplimentar el proyecto, dos firmas consultoras estuvieron a cargo de la implementación: FUNC+ IRAM+ Creando Futuro (Zona 1: Cuyo y NOA: 78 beneficiarios), y FIDA (Zona 2: Patagonia, NEA y Centro: 84 beneficiarios), como puede observarse en el mapa.

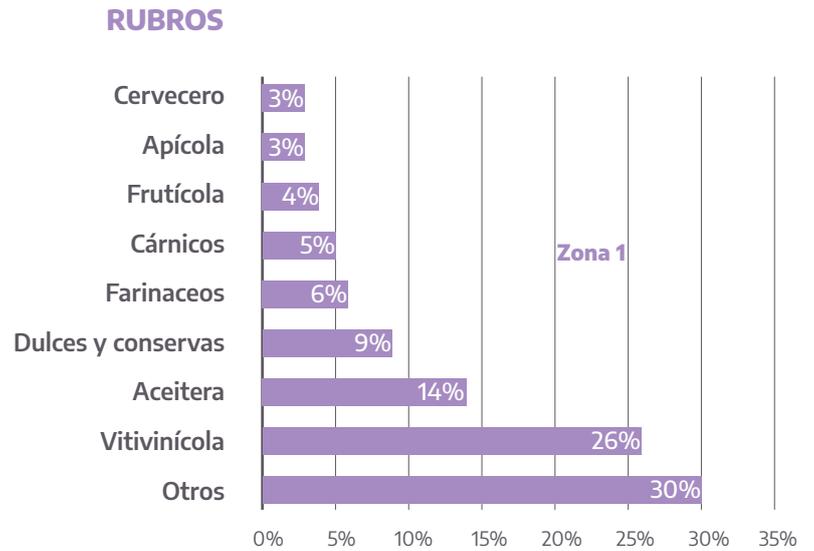


- Zona 1**
- La Rioja
 - Catamarca
 - Tucumán
 - Santiago del Estero
 - Mendoza
 - San Juan
 - Jujuy

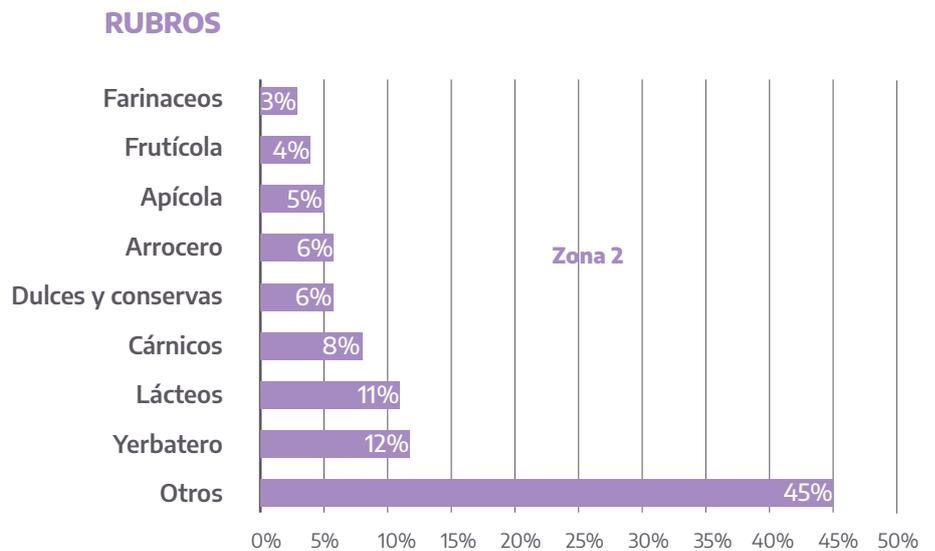
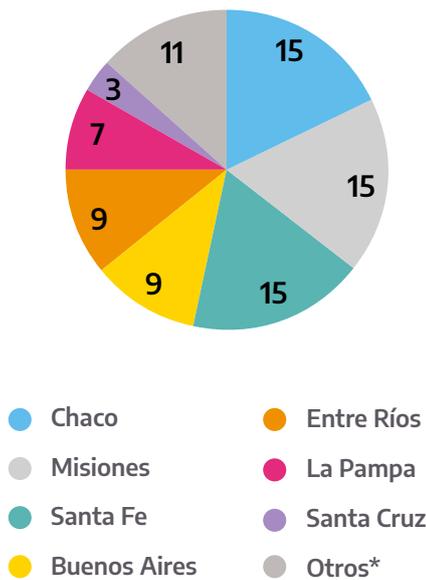


- Zona 2**
- Chaco
 - Misiones
 - Santa Cruz
 - La Pampa
 - Entre Ríos
 - Buenos Aires
 - Corrientes
 - Santa Fe
 - Neuquén
 - Río Negro

Zona 1: N° de empresas beneficiarias por provincia



Zona 2: N° de Empresas beneficiarias por provincia



*Otros: Neuquén, Río Negro, Córdoba y Corrientes.

Para lograr la incorporación de conocimientos y la implementación de herramientas de gestión calidad, se desarrolló una metodología diseñada a medida contemplando tres ejes fundamentales: *diagnóstico inicial y final, asistencia técnica y seguimiento*. La misma se ejecutó sobre un eje de tiempo que inició el 1 de marzo y culminó el 30 de septiembre del 2021.

Dado el contexto de la Pandemia del Covid 19, la asistencia pudo efectuarse en forma remota ¹. Durante la ejecución se detectaron necesidades de inversión específicas por parte de las empresas beneficiarias, y se brindó asistencia para la obtención de Aportes No Reembolsables-ANR para modernización tecnológica y adquisición de bienes de capital –PROCAL-, ANR del Programa Desarrollar y financiamiento del Programa apoyo a la Competitividad (PAC) del Ministerio de Desarrollo Productivo, en el marco del trabajo articulado entre ambas carteras.

Para lograr la puesta en marcha del proyecto se trabajó con una estrategia federal, realizando una convocatoria a pymes de alimentos a través de las áreas correspondientes de los gobiernos provinciales involucrados.

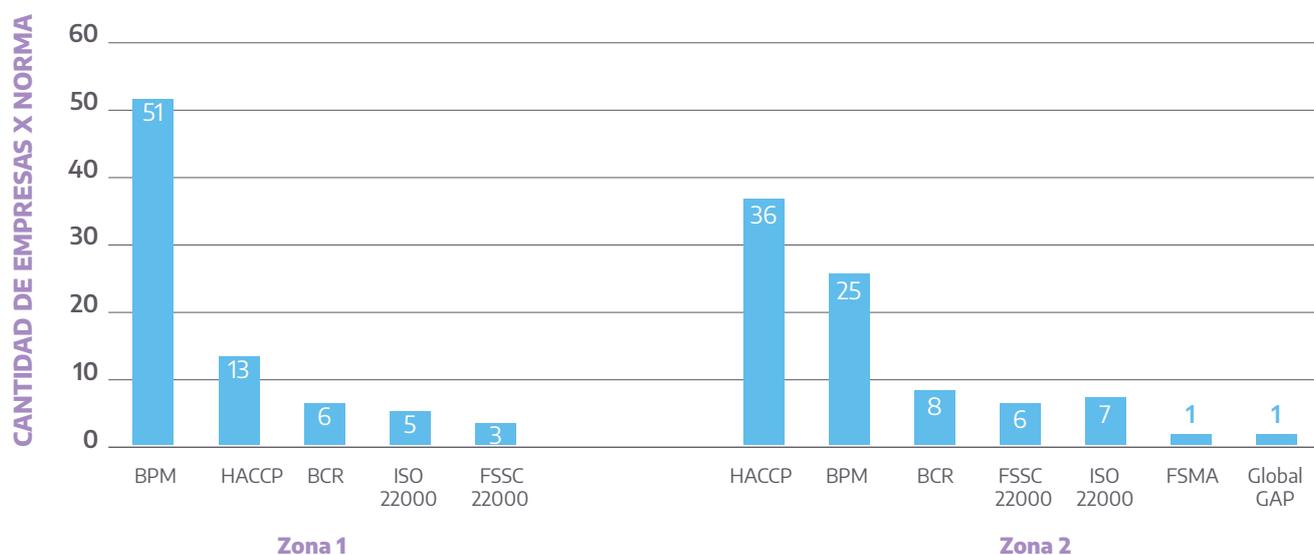
Este trabajo realizado a lo largo y ancho de este país, se propuso como objetivo cumplir y acompañar las tendencias actuales, sobre todo desde la mirada de los consumidores en relación a que los alimentos cuenten con una calidad asegurada, que sean producidos en forma “amigable con el ambiente” con compromiso social, bajo sistemas alimentarios sostenibles, sensorialmente más atractivos, diferenciados es decir que comuniquen valor.

Resultados

El 65% de las 78 pymes que se diagnosticaron en la **ZONA 1**, manifestaron la necesidad de contar con BPM, luego en orden de importancia y en algunos casos de manera simultánea se implementó HACCP en 13 empresas.

En la **ZONA 2** se observa, en el siguiente cuadro que más del 42% de las 84 pymes que se diagnosticaron, manifestaron la necesidad de contar con HACCP, y se avanzó en ese sentido. En segundo lugar, un 28% de empresas implementaron BPM.

En el siguiente gráfico podemos ver cuantas pymes implementaron cada norma.



1. Debido al contexto que atravesó la República Argentina en el marco de la Pandemia por el Covid-19, y respetando el aislamiento social, preventivo y obligatorio, según Decreto 297/2020 se **implementó la metodología de “auditorías remotas”** en distintas normas. Las auditorías remotas a nivel internacional están contempladas por el Foro Internacional de Acreditación: MD4:2018, IAF ID3: 2011 y la norma ISO 19011:2018 (Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión). Por lo tanto, tanto los organismos de acreditación (en argentina es el OAA, Organismo Argentino de Acreditación), como las certificadoras, utilizaron estas herramientas en el contexto de fuerza mayor.

Conclusiones

Podemos concluir que el 42% de las empresas de la Zona 1 lograron porcentajes de implementación muy elevados (igual o superiores al 71%) de la norma de su interés.

Porcentajes de implementación final Zona 1

- › de 0 a 45%: 12 empresas
- › de 45 a 71%: 24 empresas
- › de 71 a 100%: 42 empresas



+ 53% de las empresas

Sin embargo, en la Zona 2, observamos que la mayoría de las empresas lograron porcentajes de implementación intermedios (45% a 65%) de la norma de su interés.

Porcentajes de implementación final Zona 2

- › de 0 a 45%: 12 empresas
- › de 45 a 65%: 52 empresas
- › de 65 a 100%: 17 empresas



+ 61% de las empresas

Esto no significa que los resultados hayan sido más significativos en una zona que en otra, ya que se partió de un universo muy amplio de rubros en todo el país, con distintos grados de implementación iniciales, distinta capacidad de inversión de las pymes, entre otros factores. Por ello podemos decir que sin duda y teniendo en cuenta el contexto en plena pandemia de Covid, los resultados han sido muy satisfactorios.

Testimonios

1. Vitafor - Santa Fe, Capital | Sergio Kaplan (Socio gerente)

"La implementación del programa, es muy aplicable y se puede transpolar en forma sencilla a cada organización, las PYMES necesitamos de políticas de Estado que nos ayuden a afianzarnos, a consolidarnos y generar vínculos de asociatividad con otras industrias alimenticias, porque somos la matriz de crecimiento y fuente de empleo para el país, el ejemplo más claro es la iniciativa del gobierno Nacional, de promover este tipo de actividades como PROCAL porque nos brindaron herramientas y fundamentos necesarios, que muchas veces los llevábamos adelante solo por intuición, el profesional en las distintas áreas nos aportaron un conocimiento estratégico para desempeñarnos y aprender a ser verdaderos líderes de nuestra organización".

2. Fidecal SRL - Santa Fe, Rosario | Débora Sorgini Purgue (Responsable de calidad)

"Somos una empresa ubicada en la zona sur de la ciudad de Rosario, que se dedica a la elaboración de cereales para desayuno libres de gluten, y nos dedicamos tanto al mercado nacional como exportador. Actualmente, estamos trabajando en la implementación de ISO 22000 debido a que buscamos mejorar nuestros estándares en materia de calidad y seguridad alimentaria, para así ser una empresa cada vez más competitiva y poder ampliar mercados; y para esto el programa PROCAL está siendo indispensable y sumamente enriquecedor, ya que nos está permitiendo progresar en la gestión de la misma para mejorar como empresa".

3. Tierra de Arándanos - Tucumán | Bernarda Ahado

"Somos productores y exportadores de arándanos orgánicos y convencionales tanto procesados como congelados. Nos encontramos dentro del Programa PROCAL recibiendo asistencia técnica. Nuestra experiencia realmente ha sido maravillosa y de gran ayuda para nuestro sistema de gestión y para nuestro equipo de trabajo. Queremos como objetivo este año implementar el protocolo BRC y hemos estado trabajando en cada una de las no conformidades que hemos detectado en la auditoría interna realizada."

4. Bodega Montlaiz - Mendoza. Ma. | Cecilia Famar Martinez

"Estamos trabajando actualmente con Procal para la implementación de normas BPM y HACCP. Este programa nos está ayudando un montón. La verdad es que somos una empresa chica y muchas veces faltan recursos económicos y técnicos para crecer en algunas cosas que queremos. Nos está ayudando sobre todo en la parte documental y operativa, nos va guiando tanto el auditor como los implementadores en estas normas. Estamos muy agradecidos por la oportunidad y esperamos poder certificar pronto."

5. Carne Club - Jujuy | Matías Gomez Borus (Titular)

"Nosotros junto a la Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional estamos certificando BPM. Somos una carnicería Premium que nos dedicamos a la comercialización de cortes frescos. Estamos incorporando BPM para una fábrica que estamos montando la cual nos va a permitir hacer ventas a las grandes

empresas. Por ejemplo, las mineras están trabajando mucho ahora y tienen comedores que albergan más de 2000 personas por día. Este proceso nos permitió hacer las primeras ventas ya que logramos trazabilidad en nuestros productos. Nos está ayudando como empresa a organizarnos y a darnos cuenta de muchas cosas que antes no teníamos en cuenta o bien no las sabíamos. Quiero agradecer a nuestros directores, colaboradores y empleados que están aceptando este proceso nuevo y el desafío que es para nosotros."

6. Frigorífico Forres Beltrán - Santiago del Estero | Orleny Toro

"Ante todo queremos darle las gracias al PROCAL por brindarnos la oportunidad de ser parte del mismo ya que nos brinda una serie de herramientas y asesoramiento para el desarrollo e implementación de nuestro sistema de gestión bajo la normativa BRC, la cual queremos certificar en el próximo año."

7. Agro - Catamarca, Catamarca | Danley Callieri (Socio gerente)

"Producimos miel orgánica y siempre ha sido nuestro objetivo poder cumplir e implementar las normas de calidad alimentaria necesarias no solo para el mercado interno sino también para el mercado externo. En este sentido somos participantes del programa Procal y queremos destacar el excelente trabajo que está llevando adelante nuestro implementador con el cual estamos trabajando codo a codo para poder llegar a conseguir a final de este programa la implementación de las normas BRC."

8. Trevisur. Río Negro | Daiana Cofré Melo

"Es una empresa comercializadora de frutas de pepita, ubicada en la localidad de Cinco Saltos. Buscamos mejorar nuestros estándares de inocuidad alimentaria, trabajando en implementaciones de HACCP. El programa PROCAL ha sido una experiencia satisfactoria ya que nos ha permitido mejorar y enriquecer el plan HACCP de nuestra empresa. Esperamos seguir trabajando para ampliar los mercados y exportar alimentos seguros y de calidad".

9. Congelista - Chaco | Alejandro Gomez (Responsable de producción, mantenimiento y calidad)

"Somos una empresa que se dedica a la elaboración y comercialización de frutas y verduras IQF (individual quick frozen) ubicada en la ciudad de Resistencia. Contamos con 2 empleados, y estamos abasteciendo nuestros productos en el mercado nacional. Buscamos mejorar nuestros estándares de inocuidad alimentaria y estamos trabajando en implementación de BPM IRAM 324, para poder llegar a cadenas de supermercados que tienen más exigencias. El programa PROCAL está siendo una muy grata experiencia, nos ha permitido comenzar el manual, ya estamos avanzados un 80% en estos 4 meses de ejecución. Seguiremos trabajando en mejorar nuestros estándares para ser una empresa cada vez más competitiva y con alimentos seguros y de calidad, y con capacidad de ampliar mercado y en un tiempo poder ofrecer nuestros productos para exportar".

Más información:

https://www.youtube.com/watch?v=4lYx_sCxXSM

**Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca**



**Ministerio de Economía
Argentina**