

**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
PROCAL II**

**“COMPLETAR Y PERFECCIONAR LA IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE
GESTIÓN DE LA CALIDAD EN EMPAQUES Y FRIGORÍFICOS DE FRUTAS
FRESCAS, PROVINCIA DE RIO NEGRO”**

a. Denominación del Proyecto

Perfeccionar la Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad (Buenas Prácticas de Manufactura) en Empaques y Frigoríficos de Frutas Frescas, Provincia de Río Negro.

b. Personal que interviene en la formulación

- Ing Agrónomo, Máster en Dirección de Empresas Oscar Verolin
- Ing. Agrónomo, Máster en Ciencias Agropecuarias María Eugenia Salvador

c. Localización y área geográfica de influencia

Las empresas beneficiarias del Piloto de Implementación de Buenas prácticas de manufacturas, se ubican en las localidades de Cinco Saltos, Cipolletti, Allen, y General Roca, en la Provincia de Río Negro, y son parte de la región geográfica del Alto Valle del Río Negro y Neuquén, conformada por una planicie sedimentaria, base para el desarrollo de las actividades productivas y la vida de más de 550.000 habitantes.

La región se encuentra especializada en la producción frutícola para exportación y mercado interno, y ocupa el tercer lugar en importancia dentro de la actividad frutícola nacional, precedida por la viticultura y la citricultura. Se encuentran actualmente en explotación aproximadamente 40.000 ha bajo riego, que representan el 46% de la superficie bajo riego de la Provincia de Río Negro (Fuente: CAR 2005)

Esta zona es una de las principales zonas agroexportadoras de commodities bajo riego, de alto valor agregado, alta especialización, y altas exigencias en sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad agroalimentaria. Sus principales productos son manzanas y peras frescas que representan respectivamente el 85% y 80% del total nacional.

La actividad que genera una demanda 14000 personas en forma directa aplicada a los procesos productivos y de acondicionamiento, también es demandante de mano de obra indirecta, (112736 personas - CAR2005), incluidas en las actividades

complementarias, frigoríficos, fabricación y provisión de insumos, logística y distribución, industria metalmeccánica, y transporte nacional e internacional.

La actividad genera un producto con valor de exportación de 427,5 millones de dólares en el año 2007, a los que se deben adicionar las ventas al mercado interno, y la industria de jugos concentrados. (Fuente: Fundación Exportar Año 2007)

D) JUSTIFICACIÓN

Las buenas prácticas de manufactura, se caracterizan por ser obligatorias, con el objetivo de asegurar la inocuidad haciendo eje en la higiene para elaboración y manipulación de alimentos, y forman parte de los prerrequisitos de otras normas.

Su implementación no es un hecho puntual, involucra una serie de pasos progresivos para alcanzar los resultados esperados; no es una labor de un día, implica un proceso difícil, complejo, que puede resultar en éxito o fracaso, en la medida de las convicciones de los empresarios, el esfuerzo y el impulso que le den, y las facilidades que dispongan en sus establecimientos, ya que para alcanzar resultados satisfactorios no puede haber retrocesos.

Este requerimiento de implementación de BPM, está sustentado en una serie de Normas legales y otras que son del ámbito privado, las que a continuación se detallan:

Marco Normativo

Tiene fundamento legal en las siguientes normas:

- Código Alimentario Argentino: Capítulo II, Art. 20, Anexo I, incorpora las BPM en la industria de alimentos, conforme a la Resolución 80/96 del Reglamento del Mercosur y Resolución Anmat 587/97, para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos para el consumo humano
- Decreto 4238/68 Cap. XXXI (SENASA), Inspección de establecimientos.
- Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, Rev 4, 2003) POES Resolución Senasa 233/98

Marco no Normativo

Los alimentos son fuentes de nutrientes indispensables para la supervivencia de la personas; significa que debemos garantizar su inocuidad (libres de contaminantes como agentes químicos, físicos y biológicos).

La globalización del comercio exige la profesionalización de las actividades productivas y de manejo. Para el caso del sector agrícola, el cambio muy significativo, desde la explotación artesanal a la profesional, es una condición para mantener la participación en los mercados, que debe garantizar la ausencia de posibles contaminaciones microbiológicas o químicas que afecten a los

consumidores. Recientemente hubo un caso de gran trascendencia en Alemania y países vecinos, el que trajo como consecuencia la muerte de más de 30 consumidores y el contagio de miles con la bacterias *E. coli* entero hemorrágicas (EHEC) O104:H4. Este hecho no solo afectó la salud sino que, tuvo consecuencias en el comercio internacional con cuantiosas pérdidas económicas.

Nuestro país, para mantener la competitividad en este escenario del comercio internacional de alimentos, debe satisfacer las exigencias de los mercados para lograr la confianza por parte de los importadores y consumidores en la integridad de los sistemas alimentarios, en aspectos vinculados al análisis y la prevención de riesgos para la seguridad alimenticia, trazabilidad, seguridad y bienestar de los trabajadores, la salud humana, el respeto al medio ambiente y manejo de energía, y la responsabilidad social empresaria.

El área de frutas y hortalizas frescas es donde más demanda existe para la certificación. Mencionamos a continuación, las más próximas a la producción frutícola:

- Comercio Justo
- Protocolos éticos
- EUREP-GAP
- SQF System 1000/2000
- IFOAM, ISO 65, otros (producción orgánica)
- ISO 9000, ISO 14000 (medio ambiente)
- ISO 22000 (inocuidad de los alimentos)
- British Retail Consortium (BRC)
- Tesco Nature's Choice
- Kraft Food System
- Assured Food Standards (AFS)

Ventajas de su aplicación

La implementación de un sistema de calidad implica acciones encaminadas a reducir o minimizar los riesgos que puedan darse por la contaminación física, química y biológica durante el proceso de manufactura. Permite obtener las siguientes ventajas:

- Generan confianza en el consumidor, porque tiende a minimizar la probabilidad de ocurrencia de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA's), generando ventajas desde el punto de vista de la salud y de la economía general.

- Obtener mayor valor agregado a sus actividades al incorporar estrategias innovadoras en la producción de alimentos, sanos, seguros y de calidad, lo que le dará una ventaja competitiva y comparativa
- Reducen sustancialmente los Costos de la No Calidad (reproceso, devoluciones, pérdida de reputación, desmotivación, responsabilidades legales, reducción de rentabilidad, etc.),
- La producción amigable y sustentable con el ambiente, y su conservación para nosotros y nuestra descendencia, es un sólido pilar que debería constituir una forma de producción natural de nuestra comunidad.
- Proveen la base estructural indispensable para otros sistemas de gestión de la calidad (por ejemplo ISO 22000), siendo un prerrequisito (obligatorio) para la aplicación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). (14001)

d. Objetivos

Principal:

Completar el proceso de implementación de Buenas Prácticas de Manufactura, a un grupo de productores que poseen empaques y frigoríficos de peras y manzanas, localizados en la Provincia de Río Negro.

Específicos:

Afianzar la capacitación en temáticas relacionadas con la calidad de los alimentos, con el liderazgo, y con sistemas de gestión, a empresarios, a responsables de las actividades y al personal en general, de acuerdo al protocolo de BPM

Elaborar diagnósticos individuales identificando fortalezas y debilidades en el proceso de implementación del sistema de calidad.

Elaborar un cronograma de implementación y las actividades necesarias

Completar por establecimiento el Manual de Procedimientos y Registros de BPM.

Detectar situaciones conflictivas en la búsqueda de ajustes definitivos

Identificar limitantes, sociales, económicas y culturales del proceso de implementación para orientar estrategias específicas facilitadoras.

e. Descripción del proyecto y sus componentes

Se trata de un Proyecto de tres componentes. El primero se ejecutará en forma paralela a los otros dos.

COMPONENTES	ACTIVIDADES
1. CAPACITACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Curso -Taller de afianzamiento en BPM ▪ Curso de ordenamiento y continuidad de los registros ▪ Curso Taller de capacitación de auditores internos. ▪ Curso Taller de liderazgo. Detección de riesgos. Puntos críticos de control.
2. ELABORACIÓN DE DIAGNÓSTICOS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Taller inicial identificación de fortalezas y debilidades en el proceso de implementación ▪ Realización de Diagnósticos de evolución y tipos de limitantes en la implementación.
3. IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMATIVA BPM	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Visitas de seguimiento y auditorías internas. ▪ Reuniones con los responsables de los establecimientos. ▪ Revisión de procedimientos elaborados, y confección de aquellos faltantes. ▪ Completar la utilización de los registros

Asimismo, se prevé la realización de Auditorías y seguimiento por parte del Nación y de la contraparte local.

1. Capacitación de los Actores participantes del Proyecto

1.1. Capacitación in situ en cada establecimiento

- Curso -Talleres de afianzamiento en BPM

Se realizarán capacitaciones en BPM a todo el personal en cada establecimiento, con el objetivo de ampliar el conocimiento en la normativa, fortalecer las conductas de manipulación higiénica de los alimentos, reforzar, consolidar, y clarificar aspectos claves en lo que hace a la sanitización, y la manipulación de químicos y agroquímicos.

- Talleres de Ordenamiento y mejor uso de los registros

Es esencial para esta etapa del proyecto, y para darle continuidad al Piloto. Se realizarán capacitaciones al personal responsable de registros, con el objetivo de facilitar su diseño y su uso. Será muy interesante acompañar en el puesto de trabajo al personal responsable de los registros, analizando su evolución y tendencias, para dejar este aspecto firmemente consolidado.

1.2. Capacitación grupal (Sec. Frut. Allen, o local a designar)

- Curso Taller de capacitación de auditores internos.

El objetivo es capacitar a los responsables de establecimientos, en el uso de herramientas de diagnóstico y formación de auditores internos, para la autoevaluación del cumplimiento de requisitos de Buenas Prácticas de Manufactura.

- Curso de liderazgo, y organización empresarial para personal de conducción de las empresas. El líder como facilitador del proceso. Detección de peligros y puntos de control.

Conceptos liderazgo y conducción. Destinado al personal de conducción, y administración de procesos. Se propone trabajar en el cambio de paradigmas, y brindar herramientas para la conducción de grupos humanos. Destinado al personal de conducción, y responsables de procesos

2. Componente Elaboración de Diagnósticos

- Taller inicial
- Realización de diagnósticos de implementación de BPM
- Taller de evaluación final

Los diagnósticos individuales se llevarán a cabo con una auditoria, utilizando la lista de chequeo del diagnóstico inicial. De ello surgirá una serie de incumplimientos, o no conformidades, situaciones en las que se detecta falta de consolidación del cambio generado durante la implementación, que serán eje de las acciones de corrección o fortalecimiento.

Con esta información se trabajará impulsando y apoyando la realización de evaluaciones individuales por empresa, los que se irán fortaleciendo en las sucesivas visitas que se harán a los establecimientos.

Se continuará con la identificación de las necesidades de mejora (Plan de Mejora), y elaboración de una síntesis de propuestas de mejoras, con las alternativas técnicas y económicas. Ello ajustará las nuevas necesidades de capacitación.

3. Componente Implementación de BPM

Alcanzar los mejores resultados, **no es labor de un día**. Es un proceso progresivo en el que no puede haber retrocesos. En este devenir de las acciones, han de cumplirse los objetivos de la organización, y prepararse sólidamente para los próximos retos.

La base del modelo es la mejora continua utilizando como herramienta la autoevaluación. En ella se detectan puntos fuertes, que hay que tratar de mantener y áreas de mejora, base para establecer un proyecto de mejora.

Este método implica la implantación de un sistema de gestión de la calidad, que se base en la mejora continuo de la organización, el seguimiento de una filosofía de gestión, y la participación activa de todas las personas.

La etapa de fortalecimiento de la Implementación de BPM comenzará con la elaboración y actualización del Plan de Mejoras, incorporando los avances logrados. Dicho Plan deberá identificar a los responsables del programa como así también contemplar el cálculo de los recursos necesarios para su ejecución, y los plazos de cumplimiento.

Las visitas de seguimiento para apoyar el proceso de implementación, incluyen reuniones periódicas de los consultores con los beneficiarios. Se contará de ser posible con el apoyo de técnicos de Procal, y de la Provincia según el cronograma a desarrollar, en visitas puntuales de capacitación y auditorías de cumplimiento.

En esta etapa se continuará con la revisión del Manual de la Calidad y del Manual de Procedimientos, reforzando aquellos aspectos que aún falte consolidar. Se trabajará para alcanzar un alto nivel de registración en el grupo de beneficiarios.

Las actividades culminarán con un Taller de Cierre en el que se presentarán las conclusiones del trabajo, con la presencia de Autoridades del PROCAL II, y de la Provincia de Río Negro, los beneficiarios, y abierto a todo público.

f. Impactos esperados

Los impactos esperados de la realización de este proyecto se resumen en:

- Lograr un efecto multiplicador sobre todos los empacadores de frutas de la zona.
- Establecer normas generales y específicas para la operatividad de una organización.
- Asegurar que todos los operarios conozcan y estén entrenados en la importancia de la higiene y sanidad en la elaboración de productos alimenticios.
- Contribuir a la seguridad de los trabajadores
- Capacitar a productores y técnicos sobre los requisitos de la normativa y en prácticas de manejo sustentables mediante el uso racional de los recursos.

g. Beneficiarios

Descripción con detalles de los empaques que van a participar en este consultoría:

Empresa	Volumen empaque cajones/año
FRUTAS PESCE SA	325.000
MARESBA S.R.L.	500.000
CULTIVOS PATAGONICOS S.R.L	50.000
FRUTAS VALDOR SRL	150.000
ECOFRUT SA	500.000
COOP LOS PIONEROS LTDA	200.000
COOP. FRUTIORO LTDA	150.000
BOSCHI HNOS SA	1.000.000
EL RINCÓN SRL	
SUCESIÓN RODRIGUEZ SA	
FRUTAS SUN SA	150.000
LOZANO SA	350.000

Cronograma

Componente	Mes	1	2	3	4	5
Capacitación						
Cursos de afianzamiento en BPM (1 por empresa 2hrs c/u)		X	X			
Cursos de refuerzo para registros			X	X		
Capacitación de auditores internos					X	
Capacitación en liderazgo y PCC						X
Diagnóstico						
Taller Inicial		X				
Realización de Diagnósticos		X	X			
Realización de auditorías internas				X	X	
Taller de Evaluación						X
Implementación						
Taller de cierre						X
Seguimiento						
Visitas		x	x	x	x	X

h. Organismo Ejecutor

PROCAL II (MAGyP)

i. Riesgos y sostenibilidad

Abandono de la implementación (por falta de recursos; por falta de decisión; desinterés debido a condiciones económicas reinantes en el sector)

Falta de sustentabilidad de políticas públicas, y no sostenimiento del programa