

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos-PROCAL II

“DIAGNÓSTICO E IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EMPAQUES Y FRIGORÍFICOS DE FRUTAS FRESCAS, ALTO VALLE DEL RÍO NEGRO, PROVINCIA DE RÍO NEGRO”



LOCALIZACIÓN Y ÁREA GEOGRÁFICA DE INFLUENCIA

Las empresas beneficiarias del Piloto de Implementación de Buenas prácticas de manufacturas, están ubicadas en las siguientes localidades de la Provincia de Río Negro: Cinco Saltos, Cipolletti, Allen, General Roca y Maique.

OBJETIVO GENERAL

Facilitar la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura, en aproximadamente 10 (diez) establecimientos empaques y/o frigoríficos de frutas frescas (manzanas y peras) localizados en la Provincia de Río Negro.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Capacitar a los participantes del Proyecto en temáticas relacionadas con calidad de los alimentos tanto a empresarios, como a responsables y personal en general, de acuerdo a las pautas establecidas por el protocolo de BPM

Elaborar diagnósticos individuales sobre las situaciones competitivas, alternativas de costos y posibilidades concretas en cuanto a la implementación de sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria.

Selección de los establecimientos que participarán en la etapa de Implementación de buenas prácticas de manufactura, para finalizar continuar el proyecto.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Se trata de un Proyecto de tres componentes, que se ejecutaron en forma paralela. Se inició el 2 de enero de 2011, y se extendió durante seis meses, finalizando las tareas programadas el 30 de junio de 2011.

El periodo de inicio de las actividades, coincidió con la temporada de cosecha de frutas frescas y su procesamiento en los establecimientos, lo que provocó que los beneficiarios, tuvieran escasa disponibilidad de tiempo para encaminarse en el desarrollo de las tareas programadas.

El documento básico utilizado, consistió en un check list para buenas prácticas de manufacturas, a continuación se procesó la información, y se agrupó en los principales ítem indicadores de gestión a fin de observar el cumplimiento con los requisitos normativos establecidos por el C.A.A. y la Normas de BPM.

Componente Capacitación de los Beneficiarios del Proyecto

Se desarrolló un programa de capacitación, que permitió nivelar los conocimientos de los participantes en el proyecto, acerca del tema calidad e inocuidad de los alimentos.

Se desarrollaron las siguientes capacitaciones:

Curso de capacitación en Buenas Prácticas de Higiene (enero a marzo de 2011); Curso – Taller de Primeros Auxilios – 31/03/11; Curso - Taller de Iniciación y Nivelación en Buenas Prácticas de Manufacturas (16 de abril de 2011) ; Curso - Taller: Sistemas de Gestión de la Calidad y Elaboración de Manuales, Planillas y Registros (2 de mayo de 2011) ; Curso - Taller de Poes (Procedimientos Estándar de Sanitización) y Análisis De Riesgos (21 de mayo); Curso – Taller de Manipulación de Agroquímicos (4 de junio); Taller Informe Final: resultados del proyecto. (29 de junio de 2011)

Capacitaciones personalizadas en aspectos específicos para nivelar conocimientos entre todos los beneficiarios. Se trata de complementar las capacitaciones a quienes no pudieron concurrir a las organizadas institucionalmente.

Componente Elaboración de Diagnósticos

El taller inicial, se realizó el 30 de marzo de 2011, y constituyó un éxito para el lanzamiento del Piloto. Las autoridades de Sagyp – PROCAL II, detallaron las actividades y objetivos y la importancia del proyecto Piloto. El equipo consultor presentó BPM y sus incumbencias, y los resultados del diagnóstico inicial.

Diagnósticos individuales: A partir de la confección y procesamiento del check list para BPM para cada uno de los beneficiarios, se evaluaron las pautas de cumplimiento de la norma, indicando para cada caso, si cumple, no cumple, o no aplica un determinado requisito.

Componente Implementación de la Normativa BPM

- Aprobación del Plan de Mejoras individual
- Visitas de Apoyo y seguimiento – Reuniones con responsables
- Elaboración del Manual de Calidad y de Procedimientos

Este piloto finalizó con la presentación pública de los resultados alcanzados en el Taller Final, el que implicó un importante hecho social de difusión de buenas prácticas, con impacto al resto de la región.

IMPACTOS ESPERADOS (económicos, sociales, ambientales, institucionales)

Los impactos alcanzados se pueden resumir en el siguiente listado: 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 sanidad; 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.

RESULTADOS

El crecimiento en los conocimientos de los beneficiarios, y la toma de conciencia de la importancia de BPM a través de la implementación, además de resultados prácticos en la documentación y organización empresarial y en las capacitaciones exigibles, fue el principal resultado de este Piloto, lo cual consideramos un logro altamente satisfactorios.

Los beneficiarios, en general mostraron avances en los aspectos conceptuales, pasando a considerar a las BPM una necesidad no sólo vinculada a la faceta de comercialización propiamente dicha, sino también como una práctica cotidiana y de organización del trabajo para asegurar la inocuidad de sus productos, alcanzar mayor eficiencia operativa, obtener mejores resultados empresariales y resguardar la salud de los operarios. En el gráfico N°1 se puede visualizar el grado de avance obtenido por el conjunto de los beneficiarios.

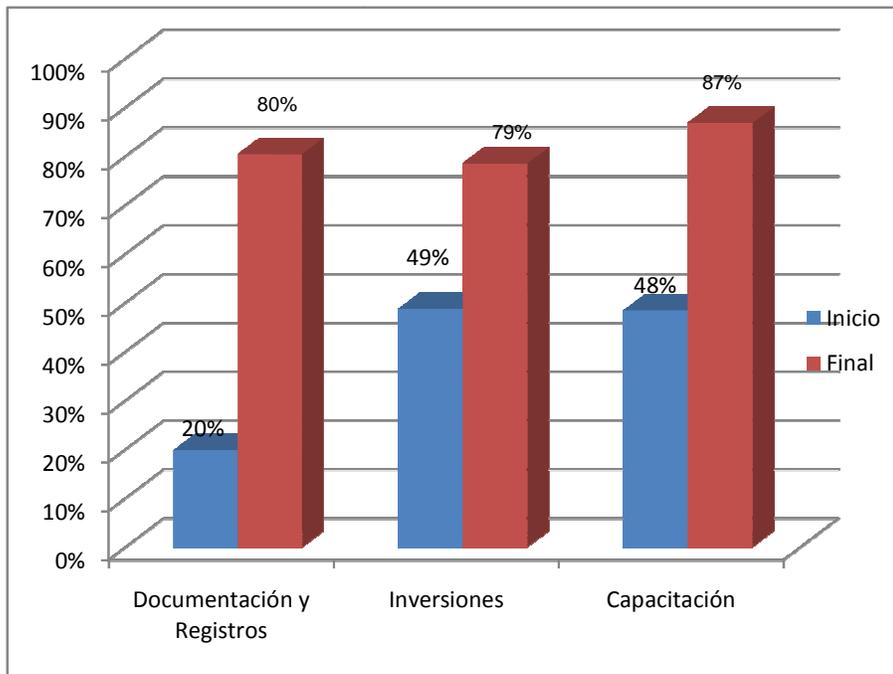


Gráfico1. Evolución de parámetros de Documentación y registros, inversiones y capacitación, para el conjunto de los beneficiarios, durante la duración del programa.

Las obras físicas y mejoras son la mayor limitante para la mayoría de las empresas cualquiera sean sus estrategias productivas. Se presentan situaciones que van desde la imposibilidad de mejorar la infraestructura por carencia de espacio físico, a aquellas empresas que tienen posibilidades físicas pero están limitadas por la capacidad de financiamiento o por el sistema contractual que tienen con el predio donde se desarrollan las actividades.

CONCLUSIONES

Desde la óptica del trabajo grupal y personalizado, se puede concluir que este Piloto ha sido riquísimo en experiencias y capacitaciones, pero ha tenido dificultades para alcanzar la implementación de buenas prácticas de manufactura en forma sustentable, generar las capacidades en conocimientos y en organización documental, para que las empresas puedan continuar desarrollando sus actividades sin asistencia.

Ha sido exitoso en lograr el incremento en los conocimientos sobre BPM antes apenas conocidos, la toma de conciencia de la responsabilidad asumida, y la toma de conciencia por la inocuidad y seguridad de los alimentos, por el bienestar del personal, y por la satisfacción de los clientes. Comprendieron que la implementación se trata de un esfuerzo conjunto, que va desde los directivos a los operarios, pero que también estos deben involucrarse decididamente en el proceso de la búsqueda de la mejora continua. Se destaca el rol del líder de la organización para alcanzar el éxito.

La disponibilidad a partir de este Piloto del Manual de la Calidad y de Procedimientos y registros, seguramente será un punto de partida para nuevos desafíos.

CONSULTORES QUE LLEVARON ADELANTE EL PROYECTO

- Ing. Oscar Verolin (Neuquén)
- Ing. María Eugenia Salvador (Neuquén)