

TITULO:

**MARCO GENERAL PROYECTO DE CAPACITACIÓN
INTENSIVA PARA PRODUCTORES DE AJO
DEL DEPARTAMENTO CALINGASTA,
PROVINCIA DE SAN JUAN.**



Índice

1.	Denominación del Proyecto.....	2
2.	Personal que interviene en la formulación	2
3.	Localización y área geográfica de influencia	2
4.	Justificación	3
4.1.	El cultivo del Ajo en San Juan.....	4
4.1.1.	Comercialización del Ajo	5
4.1.2.	Volumen	5
4.1.3.	Características.....	6
4.1.4.	Comercio exportador del ajo	6
4.1.5.	Los mercados	7
4.1.6.	Mayores costos	7
4.1.7.	Un lugar único en el mundo para producir ajo.....	8
5.	Objetivos.....	9
6.	Descripción del proyecto y sus Actividades.....	9
6.1.	Actividades propuestas	9
7.	Impactos esperados.....	12
8.	Beneficiarios del Proyecto.....	13
9.	Cronograma	14
10.	Organismo Ejecutor.....	15
11.	Riesgos y sostenibilidad	15

1. Denominación del Proyecto

Capacitación Intensiva para Productores de Ajo del Departamento de Calingasta, Provincia de San Juan



2. Personal que interviene en la formulación

El proyecto se llevará a cabo por un grupo interdisciplinario de profesionales consultores del PROCAL y de Cámara Argentina de Sanidad y Fertilizantes CASAFE.

- Ing. Cecilia Fiorentini, Consultora del PROCAL.
- Lic. Adrián Alonso, Punto Focal Cuyo del PROCAL.
- Ing. Miguel Quadri, consultor de CASAFE.
- Lic. Dante Heredia, consultor de CASAFE.

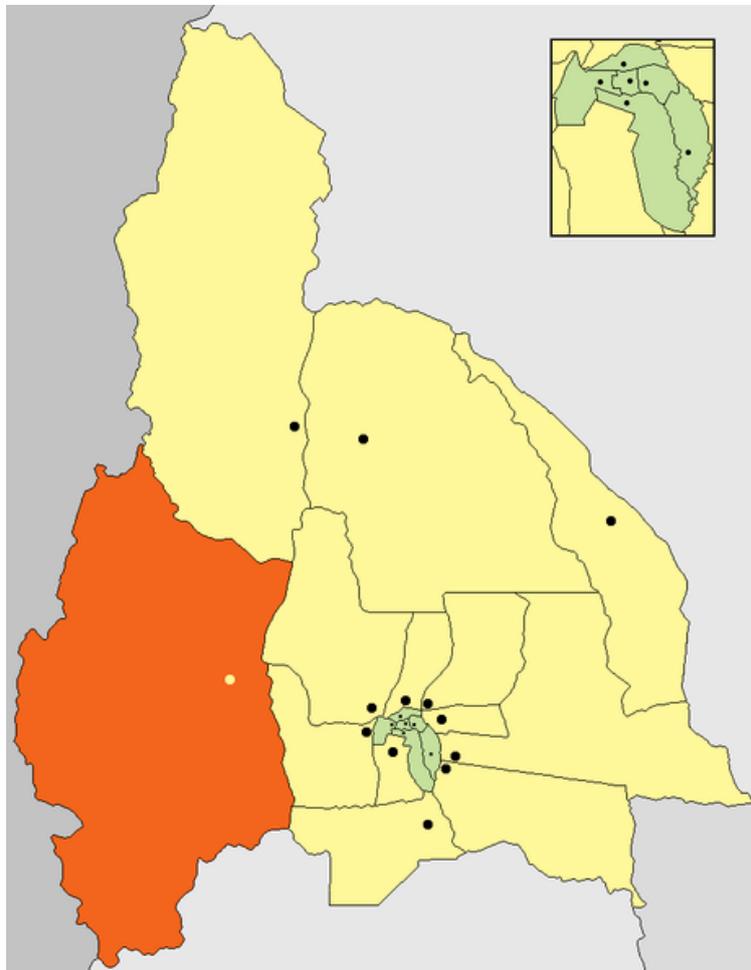
3. Localización y área geográfica de influencia

El proyecto centrará sus actividades en el Departamento de Calingasta que se encuentra a 179 km de distancia de la ciudad capital de San Juan, accediendo hacia el norte por la

Ruta Nacional N°40, hasta llegar a la localidad de Talacasto y continuando a partir de allí por la ruta provincial N°149.

El Departamento de Calingasta se encuentra contra la cordillera de los Andes al oeste de San Juan, limitando al sur con la provincia de Mendoza, al oeste con la República de Chile, al Norte con el departamento Iglesia. Es el departamento de mayor extensión de la provincia con una superficie de 22.589 km². Se encuentra a una altitud de 1.500 metros sobre el nivel del mar y su clima está marcado por una elevada amplitud térmica. La zona presenta un clima desértico caracterizados por bajos niveles de precipitación que oscila los 50 a 100 mm anuales en el principal oasis, ofreciendo excelentes condiciones fitosanitarias para el cultivo de hortícolas, frutícolas, forestales, pasturas y multiplicación de simientes.

Provincia de San Juan



4. Justificación

El cultivo del ajo en el departamento Calingasta genera alrededor de un millar de puestos de empleo directo, además de generar una alternativa de producción para unos 50 chacareros de este departamento.

Para asegurar la Inocuidad Alimentaria se propone el diagnóstico e implementación de los requisitos de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y BPM en la producción primaria de ajos, acompañando el proceso de construcción de la Indicación Geográfica Ajos del Valle de Calingasta, es que se justifica el presente proyecto, considerando los siguientes aspectos:

4.1. El cultivo del Ajo en San Juan

El ajo es el principal cultivo hortícola de la provincia de San Juan con un promedio anual de 2.500 hectáreas durante la última década según los informes suministrados por el Departamento Hidráulica a través de sus relevamientos agrícolas.

El cultivo del ajo tiene a Calingasta como el principal departamento de la provincia en cuanto a Producción de Ajo y Pocito y Rivadavia siguiendo en el ranking de los municipios que mayor extensión de tierras le otorgan a este cultivo.

Superficie cultivada de Ajo por departamentos. Campaña 06-07.

Departamentos	Hectáreas
Zonda	36,500
Rivadavia	169,850
Santa Lucía	32,310
Chimbas	44,615
Rawson	137,600
Pocito	935,235
Sarmiento	40,000
9 De Julio	148,140
Ullum	31,500
Albardón	4,700
Angaco	122,250
San Martín	142,900
Caucete	16,500
25 De Mayo	152,000
Calingasta	745,500
Iglesia	0,000
Jáchal	82,470
Valle Fértil	0,000
Total	2.842,070

Fuente: Departamento de Hidráulica.

Relevamiento Agrícola en la Provincia de San Juan.

Superficie cultivada expresada en hectáreas.

Conforme a los datos disponibles, podemos decir que entre las campañas 98-99 y la 06-07 la superficie total de la provincia destinada al cultivo del Ajo creció en valores cercanos al 21%.

Con posterioridad a estos relevamientos agrícolas y conforme a lo informado por la Cámara de Productores, Empacadores y Exportadores de Ajos y Afines de San Juan, la superficie se ha reducido aproximadamente entre un 50 y 60%.

Esta reducción de superficie se ha debido en primer término a la menor disponibilidad de agua para riego y luego a la crisis económico financiera internacional que impactó sustancialmente sobre la reducción del comercio internacional de este bulbo.

4.1.1. Comercialización del Ajo



Se trata del segundo producto Frutihortícola en importancia en cuanto a ingresos por ventas de nuestra provincia luego de la uva de mesa y conforme a lo informado por el Anuario Estadístico Frutihortícola editado anualmente por la Cámara de Productores y Exportadores de Frutas y Hortalizas de San Juan.

Estas cifras comprenden a toda la fruta u hortaliza egresada de los límites provinciales informadas por los productores en las Guías Frutihortícola y valorados conforme a los precios suministrados por el Ministerio de Agricultura de la Nación.

Con \$ 138 millones de ingresos por ventas fuera de los límites provinciales, el ajo representa nada menos que el 42% de los ingresos del sector hortícola provincial (\$330,4 millones) y el 25,4% de los ingresos del sector frutihortícola provincial (\$543 millones).

4.1.2. Volumen

Según el informe durante las últimas 14 campañas la salida promedio de ajo de los límites provinciales fue de 13.591 toneladas, con un promedio de crecimiento entre campañas del 7%.

La campaña con mayor volumen de producción egresado fue la 06-07, con 21.284. Este año la producción aumentó un 41% en volumen. La reducción registrada entre esa campaña y la 09-10 fue superior al 30%.

4.1.3. Características

El Anuario Frutihortícola informa que la comercialización del Ajo fuera de la provincia siguió las siguientes características en cuanto al agregado de valor:

- Frío: El 100% del volumen de este bulbo salió sin frío de la provincia.
- Envases:
 - Granel: 56%
 - Cartón: 21%
 - Madera: 21%.
 - Bolsa: 3%.
- Destinos: según lo informado por los productores el 74% de la producción tiene como destino otras provincia del país de donde es procesado y exportado y el 24% va al mercado externo.

4.1.4. Comercio exportador del ajo

El ajo es uno de los principales componentes de la oferta exportable hortícola provincial y sus derivados, segmento productivo donde productores y exportadores participan con el 45% de la facturación total y el 26% del volumen exportado.

Del dialogo con dirigentes de la Cámara de Productores, Empacadores y Exportadores de Ajos y Afines de San Juan, Alfredo Figueroa; así como con empacadores y exportadores ajeros, se puede señalar que los volúmenes comercializados en la temporada 2011-2012 son inferiores en un 40% a los de la campaña pasada.

Está saliendo entre un 40 y un 50 % menos de kilogramo de ajo por metro según las zonas, y las condiciones del cultivo. En algunos casos la menor disponibilidad de agua para riego ha sido el común denominador, como causa de los menores rindes que en promedio se ubica alrededor del 15 %.

Cabe aclarar que en San Juan una hectárea de ajo morado rinde 14 a 16 toneladas según la zona y las condiciones de cultivo.

Para el ajo blanco los rindes se ubican entre las 12 y las 14 toneladas por hectárea.

A la hora de exportar a estos valores hay que restarles un 25 % menos de descarte por eliminación de raíz y chala, así como el ajo chico que va al mercado interno comercializado en “dientes” o bien a la industria.

Sobre el romaneo –clasificación del ajo por calibre o tamaño- los ajeros indicaron que está saliendo mucho ajo calibre 6 (40%), algo menos del 5 y un poco del 7.

4.1.5. Los mercados

La contra estación para la Argentina se inició muy bien en valores, indicó Alfredo Figueroa, pero China salió en plena temporada argentina y bajó las cotizaciones internacionales.

Tanto Brasil como Europa han mantenido una demanda sostenida con valores más razonables que el año pasado pero con la aparición de China, los valores se vinieron a pique.



Para esta campaña aún no se habla de precios y si bien Mendoza está llevando mucho ajo de San Juan en su oasis central y también de Calingasta, aún de precio no se habla indicaron los empresarios.

Sobre China y su incidencia en el mercado mundial, al inicio de la campaña se pensaba iba a haber grandes ofertas en los mercados internacionales de este país oriental por que como se sabe, al haber mejorado los niveles generales de ingreso de su población, sus habitantes consumen más y por ende ostentan una menor oferta exportable. También el mal clima redujo sus rindes de cosecha.

4.1.6. Mayores costos

Entre otros aspectos los empresarios están muy preocupados por la inflación en los costos de producción, empaque y comercialización del ajo. Tanto la mano de obra como los insumos han subido y en el caso de los insumos como en las cajas de cartón y los fungicidas, los valores subieron cerca del 40 % según argumentaron los propios empacadores y agricultores.

Además están latentes los problemas suscitados por la falta de implementación de los acuerdos consensuados entre los productores y los gremios del sector para agilizar y favorecer la generación de empleo.

Figuroa se refirió finalmente al bajo valor del dólar frente a los elevados costos que complica y mucho la competitividad internacional de los productos locales.

4.1.7. Un lugar único en el mundo para producir ajo.



Calingasta es un departamento con historia en el cultivo del Ajo, en el que tradicionalmente se plantó el ajo colorado hasta la última década del siglo pasado, en la que comenzara una importante expansión del cultivo, pero esta vez apostando a nuevos materiales como el ajo blanco o perla, el rosado tipo comercial Chino y más recientemente, el castaño.

Un avance sustancial es la decisión estratégica de la Secretaría de Agricultura del Gobierno de San Juan junto al INTA de abrir en este departamento la Agencia de Extensión Rural Calingasta a cargo del ingeniero Pablo Vitale.

En este oasis cordillerano existen cerca de 500 hectáreas de ajo distribuidas en unas 23 propiedades, pero con epicentro en la zona de Tamberías y alrededores.

Durante la gira del PROCAL por el oasis agrícola el ingeniero Vitale informó que "junto al ingeniero Fernando Bugallo y la Escuela Agrotécnica estamos desarrollando un ensayo con distintas variedades de ajo y en diferentes condiciones de cultivos para observar su comportamiento en Calingasta. Creemos en la potencialidad de este bulbo que adquiere condiciones únicas en este lugar".

Agregó como aspecto fundamental, "trabajar en la mejora continua de la calidad del a través de la capacitación de los productores en aspectos claves como lo son las BPA, por ejemplo".

Por este motivo la AER INTA Calingasta está trabajando junto al Ministerio de Agricultura de la Nación, el gobierno local, el municipio y otras instituciones en el presente proyecto piloto de Indicación Geográfica de Origen para el Ajo.

5. Objetivos

- Concientizar a productores y técnicos de la importancia de la aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas en la producción primaria.
- Sensibilizar a productores y técnicos de la importancia sobre aspectos de inocuidad, sobre la seguridad e higiene en el trabajo y la sustentabilidad del medio ambiente.

6. Descripción del proyecto y sus Actividades

Describir detalladamente las distintas actividades que se van a llevar a cabo durante el desarrollo del Proyecto.

El proyecto comprenderá 3 talleres de capacitación a realizarse en el término de 2 meses. Los mismos serán realizados en el Centro Integrador Comunitario y estarán a cargo de consultores del PROCAL II y profesionales externos en caso de ser requerido.

A continuación se detallan los talleres y la fecha probable de realización.

Fecha	Actividad	Metodología
	1 -Taller de Introducción a las BPA. Manipulación y uso seguro de agroquímicos	Teórico-práctico
	2- Depósito de Fitosanitarios-Señalización	Teórico
	3- Manipulación higiénica en la cosecha. Costos de la Calidad	Teórico

6.1. Actividades propuestas

1º Curso de Buenas Prácticas Agrícolas

Incluye nociones de manejo de plaguicidas y POES.

Objetivo: Sensibilizar acerca de las Buenas Prácticas Agrícolas y/o de Manufactura. Educar sobre la importancia del aseguramiento de la inocuidad de los alimentos, para productos de calidad que satisfagan la demanda de los consumidores, y que sean elaborados de manera tal que se proteja el ambiente y se evite su degradación, además que se garantice el bienestar laboral.

Dirigido a: productores, empresarios y operarios del sector agroalimentario.

Requisitos: no hay.

Duración: media jornada (3 horas).

Modalidad: presencial.

Certificados: se entregarán certificados de participación al finalizar el mismo.

Lugar y Fecha:

- CIC Tamberías.
- Día a consensuar con las entidades departamentales

Contenido:

- Introducción - Objeto y campo de aplicación - Trazabilidad - Mantenimiento de documentos y registros - Condiciones de cultivo y zona de producción - Calidad del agua – Productos agroquímicos - Fertilizantes - Fitosanitarios - Uso de abonos - Condiciones del establecimiento - Equipos y herramientas - El personal - Cosecha – Medidas de protección ambiental – Legislación - Auditorías internas - Lista de verificación para Buenas Prácticas Agrícolas.
- Anexos: Definiciones - Registro de aplicación de productos: fertilización - Registro de aplicación de productos: control de plagas - Fertilizaciones / Abono / Enmiendas realizadas - Registro de estado y calibración de maquinarias - Ejemplo de POES - Ejemplo de hoja de seguridad de productos agroquímicos - Esquema para la evaluación de riesgos en nuevas zonas de producción agrícola - Señales de obligatoriedad e informativas.

2º Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) - Manipulación Higiénica de Alimentos

Obligatoriamente en San Juan, se deben poseer certificados de curso de manipulación de alimentos entre otras cosas para tener la habilitación de los locales. Bromatología, dicta un curso mensual.

Objetivo: Sensibilizar acerca de las Buenas Prácticas de Manufactura o Elaboración de Alimentos. Desarrollar en los participantes actitudes, conocimientos y destrezas que contribuyan a disminuir los riesgos de contaminación durante la elaboración de alimentos en establecimientos elaboradores.

Dirigido a: Personal involucrado en la elaboración de alimentos en empresas elaboradoras de los mismos.

Requisitos: no hay

Duración: media jornada (3 horas).

Modalidad: presencial.

Certificados: se entregarán certificados de participación al finalizar el mismo.

Lugar y Fecha:

- Ídem anterior

Contenido:

Materias primas - Manejo eficiente de la materia prima - Principios generales - Estructura edilicia e instalaciones - Equipos - Abastecimiento de agua - Evacuación de efluentes y aguas residuales - Higiene de los establecimientos - Limpieza de los equipos e instalaciones - Programa de lucha contra plagas - Higiene del personal - Buenas Prácticas de Manufactura en la elaboración - Proceso de elaboración - Almacenaje - Generalidades - Condiciones de almacenamiento -

Transporte - Importancia del desplazamiento del producto - Principios para el desplazamiento

eficiente de productos - Documentación - Importancia - Tipos de documentos - Ejemplos de registros

NOTA: *Se sugiere que este curso lo dicte el Lic. Raul Tomba, responsable en la provincia de San Juan de la Sección Bromatología, ex consultor del PROCAL, y con amplia experiencia en dictado de este tipo de cursos.*

3º: Curso de legislación, trazabilidad y certificaciones

Objetivo: Difundir la normativa alimentaria nacional y aportar herramientas para su aplicación. Aportar a los participantes conocimientos y habilidades para comprender la importancia de la implementación y valor de una auditoria de normas de calidad agroalimentaria. Imponer sobre la importancia de los conocimientos en forma documental (forma escrita). Informar sobre las distintas certificaciones y su importancia.

Dirigido a: profesionales, técnicos, y personal relacionado con la de industria agroalimentaria.

Requisitos: no hay.

Duración: media jornada (3 horas).

Modalidad: presencial.

Certificados: se entregarán certificados de participación al finalizar el mismo.

Lugar y Fecha:

- Ídem anterior

Contenido: Introducción. Definiciones del Codex Alimentarius. Definiciones Mercosur y C.A.A.. Sello de Alimentos Argentinos. B.P.M., ISO. Trazabilidad: concepto e importancia. H.A.C.C.P. Implementación. Formación del equipo HACCP - Descripción del producto - Determinación de uso - Elaboración del diagrama de flujo - Verificación in situ del diagrama de flujo - Identificación de los potenciales peligros y análisis de los riesgos asociados a cada etapa del proceso, y determinación de las medidas de control (Principio 1) - Determinación los PCC (Principio 2) - Establecimiento de los LC para cada PCC (Principio 3) - Establecimiento de un sistema de monitoreo para cada PCC (Principio 4) - Establecimiento de las acciones correctivas (Principio 5) - Establecimiento de procedimientos de verificación (Principio 6) - Establecimiento de un sistema de documentación y registros (Principio 7) - Acreditación y certificación. Diferencias.. Herramientas para confeccionar documentación requerida por las distintas normas de calidad agroalimentaria.

7. Impactos esperados

- Impacto Económico:
 - La implementación de sistemas de calidad mejora la estructura de costos productivos y con ello aumenta la rentabilidad del sector.
 - Aumento en los volúmenes de venta del Ajo luego de los procesos de selección y empaque a partir de aumento de la confianza y mejora en el posicionamiento en la mente del consumidor.
 - Mejora de los precios y las condiciones y términos de venta por una mejor calidad, y mejora en las condiciones de oferta conjunta y acceso a nuevos y mejores nichos de mercados.
- Social:
 - Mejoras socioeconómicas de los productores ajeros derivadas de una mejor rentabilidad de sus cultivos.
 - Acceso mejores condiciones de vida de los beneficiarios del proyecto.
 - Mejora en el número, las condiciones y la sostenibilidad del empleo rural.
- Ambientales:

- La implantación por parte de los productores de sistemas de gestión de la calidad permitirá desarrollar la labor productiva de una manera amigable con el medio ambiente que los rodea.
- La mejora en las ecuaciones económicas y condiciones socioeconómica de vida de los productores y obreros rurales implica un mayor acceso a la formación, educación y un consecuente mayor cuidado del medio ambiente.
- Institucionales:
 - Construcción de Capital Social: la implementación de un sistema de Indicación Geográfica de Origen exige una mayor interacción en red de instituciones comprometidas con el proyecto como el MAGyP, la SAGyP, Municipio, INTA, Escuela Agrotécnica, Subsecretaría de Agricultura Familiar, etc.

8. Beneficiarios del Proyecto.

Los productores que participarán del proyecto ya participan de un proyecto piloto, Indicación Geográfica Ajos del Valle de Calingasta y pertenecen a tres cooperativas del departamento de Calingasta: Coop. Tamberías Ltda., Coop Calingasta Ltda. y Coop. Retamales Ltda..

Apellido	Nombre	Has	Teléfono	Correo electrónico
ARAYA	Leonardo			
BALDI	Ricardo	30	0351 155307046	ingbaldi@gmail.com
BASIN	Herrera Diego Federico		154820366	silmatilu@gmail.com
BORDILLI	Humberto			
CAMPOS de ANSILTA S.R.L.	Passetti, Arturo			
CASTILLO	Francisco Walter	15	154153691	
CASTILLO	Walter Alexis		154145359	
CONTRERAS	Bartolo	3	155415230	
CORTEZ	Manuel Roberto		154104756	
DOMINGUEZ	Mario		154393682	
DONOSO	Sergio Fabián	2	155128021	
GALLARDO	Maria Eugenia		02652- 15580309	fincagallardo@gmail.com
GALLARDO	Daniel		5060426	danielgapu@hotmail.com
GALLARDO	Hector Enrique	35	492091	
GAMBOA	Aldo Darío	5	154899827	
GAMBOA	Nestor Fabián		764395	
GAMBOA	Antonio Alejandro		155302655	
GIULIANI	Roberto			
GRUPO POLO S.R.L	Gualino, Carlos		4446134	gualinoca@hotmail.com

PROGRAMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE ALIMENTOS

GUALINO	Carlos			
HERRERA	Diego		154820366	
HERRERA	Pedro			
JOFRE	Luis			
LINARES	Sergio	4		
LLOVERAS	Antonio	4		antoniollov@hotmail.com
LOPEZ	Aldo			
MARQUEZ VIEYRA	Eduardo			
MEDALLA	José Antonio		154435830	
MEDALLA	Mariano	8	4107878	
MOLINA	Natalia			
MURGIA	José			
ORELLANA	Carlos		156192722	
PEREYRA	Oscar	24	154365458	cordilleranevada@uolsinetis.com.ar
PEREZ	Milton	4	155261446	
PEREZ	Gladys		264 44403	
PIZARRO	Ramon			
PLANA	Mario	9,5	154163252	marioplana35@hotmail.com
PUJADO	Gerardo		154174515	
ROJAS	Renato	4	154446754	rojas_villalobo@hotmail.com
ROJAS	Ernesto		154178832	
ROJAS	Ceferino	15	154114591	
ROJAS	Gustavo		154178832	
ROMANO KRAUSE	Sergio		154120698	
RUIZ	Leandro	5	154154416	leo_gnr@hotmail.com
RUIZ FAGALE	Alberto		156701025	
SANCHEZ	Osvaldo		1544445550	
SANCHEZ	Marisol		156725154	marisol_sanchez07@yahoo.com.ar
SERPA	Enrique			
VALDERRAMA	Ignacio		154886291	
WIN WIN S.A.	Giuliani, Roberto		154188783	
YANZON	Hector R.	3,5	6600886	hectoryanzon@yahoo.com.ar

9. Cronograma

Actividad	Mes					
	1	2	3	4	5	6
1		X				
2			X			
3						
4						

