

MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA
PROGRAMA DE SERVICIOS AGRICOLAS PROVINCIALES (PROSAP)
PROGRAMA DE GESTION DE CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE ALIMENTOS
(PROCAL II)

**Diagnóstico e Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad en
Productores Vitivinícolas, Provincia del Neuquén**

2 de SEPTIEMBRE A 31 de DICIEMBRE 2013

INDICE

TÍTULO	PÁGINA
A. DENOMINACIÓN DEL PROYECTO	3
B. PERSONAL QUE INTERVIENE EN LA FORMULACIÓN	3
C. LOCALIZACIÓN Y ÁREA GEOGRÁFICA DE INFLUENCIA	3
D. JUSTIFICACIÓN	4
E. OBJETIVOS	5
F. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO Y SUS ACTIVIDADES	5
G. IMPACTOS ESPERADOS	6
H. BENEFICIARIOS	6
I. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	7
J. ORGANISMO EJECUTOR	8
K. RIESGOS Y SOSTENIBILIDAD	8

A. DENOMINACIÓN DEL PROYECTO

Diagnóstico e Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad en Productores Vitivinícolas, Provincia del Neuquén.

B. PERSONAL QUE INTERVIENE EN LA FORMULACIÓN

- Ing. Agr. María Laura Tirri
- Lic. Mabel Quevedo
- Técnicos del Programa de Gestión de la Calidad y Diferenciación de Alimentos (PROCAL II)

C. LOCALIZACIÓN Y ÁREA GEOGRÁFICA DE INFLUENCIA

El proyecto centrará sus actividades en las localidades de Plottier, Senillosa y paraje China Muerta, en las chacras correspondientes a pequeños productores vitivinícolas y en los establecimientos elaboradores de vinos artesanales en los cuales procesan su producción.

La producción de uvas y elaboración de vinos representa una alternativa de diversificación para el pequeño productor agropecuario de la provincia de Neuquén. Actualmente, esta actividad presenta dificultades en los procesos de elaboración, comercialización y promoción de sus productos (condiciones de presentación).

En Neuquén, la actividad está vinculada íntimamente con la economía informal. Sólo un pequeño sector de los productores ha avanzado para convertirse en pequeñas plantas elaboradoras, establecimientos bodegueros y, en algunos casos, microempresas de producción o comercialización artesanal.

En términos generales, los emprendimientos vitivinícolas no se insertan adecuadamente en las estructuras productivas y de elaboración y no están en condiciones de garantizar una oferta adecuada y permanente. Otros factores de inferioridad competitiva que presenta el sector son: deficiente introducción de nuevas tecnologías a campo y en bodegas, desconocimiento de las normas de calidad e inocuidad, y escaso seguimiento de pos producción del producto.

El mercado del vino requiere desarrollar una nueva dinámica e implementar acciones que permitan optimizar los recursos disponibles, agregar valor al producto y desarrollar marcas que representen la identidad cultural y alimentaria de sus elaboradores, el origen y la calidad de sus productos.

Para la elaboración del presente proyecto, se realizó una consulta a referentes del Centro Pyme ADENEU (Agencia para el Desarrollo Neuquino), el cual cuenta con un Programa de trabajo en ejecución

“El Programa de Asistencia para la Cadena de Valor Vitivinícola” que trabaja para desarrollar en el sector las capacidades necesarias para introducir mejoras en la producción y comercialización de sus productos y servicios y generar escalas de comercialización más amplias.

La asistencia técnica específica para implementar las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), complementa los planes de trabajo que se llevan adelante desde el ámbito del gobierno provincial, adquiriendo protagonismo para el cumplimiento de los objetivos trazados por el sector productor, quien ha delineado en conjunto con los técnicos asignados su propio esquema de asistencia técnica. Dentro del mencionado esquema, se ha establecido la obligatoriedad para los productores que participan del programa del Centro PYME, quienes deben implementar paulatinamente las BPA y BPM para continuar con los beneficios previstos en el mismo.

Como antecedente a este proyecto, se ejecutó la implementación de BPA y BPM en productores y elaboradores de vinos artesanales y caseros de la zona de la Confluencia (Centenario, Plottier y Senillosa), alcanzando a 4 productores de la zona Limay, lo que representa apenas el 15% de los emprendimientos existentes. Las capacitaciones realizadas en el proyecto anterior no se hicieron en esta zona sino en Neuquén capital, distante unos 30 km., lo que dificultó la asistencia de los productores de esta zona.

En esta segunda etapa, y ante el requerimiento del EDEP (Ente de Desarrollo Económico de Plottier), se pretende trabajar en el diagnóstico e implementación de BPA y BPM con el resto de los productores, a fin de nivelar las condiciones de producción y elaboración en los distintos establecimientos cuyos propietarios participan de la Feria de productos municipal y realizan ventas particulares.

Por otra parte, es importante resaltar que ante la entrada en vigencia de la Ley de Agroquímicos Provincial 2774 (Decreto Reglamentario 1112/13), se hace obligatorio el cumplimiento de los requisitos de las BPA relacionados con la manipulación de los agroquímicos, aspectos que serán considerados en este trabajo.

Asimismo se propone realizar capacitaciones específicas bajo la modalidad de talleres, con la intención de que se produzca un intercambio enriquecedor entre los asistentes, que a la vez permita evaluar el grado de asimilación de los conceptos transmitidos en la primera etapa.

D. JUSTIFICACIÓN

Los productores y elaboradores de uvas para vinificar y bodegas artesanales de la provincia del Neuquén constituyen un sector incipiente, en desarrollo, que debe enmarcar su actividad dentro de las pautas de calidad alimentaria, a fin de garantizar la inocuidad de los productos para el comercio local, del turismo y eventualmente permitir su paulatina inserción en el mercado nacional.

En la producción primaria se realizará el diagnóstico e implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), siguiendo los requisitos obligatorios más relevantes de la normativa internacional GlobalGAP.

En cuanto al producto procesado, se utilizan normas que los industriales y/o manipuladores de alimentos deben cumplir. Ellas son: los procedimientos operativos estandarizados de limpieza y desinfección (POES) y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Se elaborarán protocolos

específicos para este proyecto, que resulten adecuados al nivel de desarrollo de los destinatarios.

La implementación paulatina de cada una de las Normas persigue como objetivo final la obtención de productos inocuos mediante la participación activa de todos los involucrados en la cadena alimenticia, siempre pensando en lograr cada día mayor satisfacción de los clientes.

E. OBJETIVOS

Objetivo General:

- Diagnosticar el cumplimiento de las Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manufactura en un grupo de 5 productores de uvas para vinificar y 5 elaboradores de vinos, y realizar el acompañamiento para la implementación de las mejoras.
- Capacitar a los productores acerca del modo de cumplir con los requisitos de BPA y BPM en sus establecimientos, bajo la modalidad de talleres participativos ampliados al resto de productores de la zona.

Objetivos Específicos:

- Realizar un diagnóstico inicial del grado de cumplimiento de las BPA y BPM (según corresponda) de cada establecimiento.
- Realizar un Plan de Mejoras para cada establecimiento productor y elaborador.
- Realizar visitas de seguimiento para asesorar en la implementación de las mejoras.
- Capacitar a los productores y su personal en temas de BPA y BPM en forma grupal.
- Redactar manuales de BPM y BPA con la participación de los productores.
- Realizar una auditoría final de cada establecimiento a fin de medir el impacto del proyecto.

F. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO Y SUS COMPONENTES

El proyecto consta de los siguientes componentes:

Componente A: Diagnóstico, Implementación y Capacitación:

El componente A está conformado por las siguientes etapas:

- 1- **Contacto con empresas:** a fin de formalizar su incorporación al proyecto y acordar la forma de trabajo. En gabinete se realizarán los check-list BPA y BPM a utilizar en la etapa 2.
- 2- **Análisis de la situación y diagnóstico:** de cada uno de los beneficiarios para evaluar las situaciones particulares y las inversiones en infraestructura para la implementación de

BPA y BPM. Para tal fin se utilizarán los check-list definidos en etapa 1. También se elaborará el Cronograma de capacitaciones.

- 3- **Implementación y capacitación:** de acuerdo a lo establecido en el diagnóstico de situación de cada beneficiario se establecerán los Planes de Mejora y se ejecutará el Cronograma de capacitación elaborado. Se realizará una visita mensual a cada establecimiento.
- 4- **Elaboración de los Manuales de BPA y/o BPM:** formados por procedimientos para el cumplimiento de las normas en cada establecimiento. La elaboración la realizarán los consultores y luego serán transferidos a los beneficiarios a través de una capacitación grupal.
- 5- **Evaluación final:** al finalizar la etapa de implementación, se realizará una evaluación o auditoría final a fin de medir el grado de avance logrado por cada beneficiario con respecto al diagnóstico inicial, y conocer el impacto del proyecto con respecto al cumplimiento de las normas y la participación en las capacitaciones por parte del grupo.

Componente B: Seguimiento y Supervisión: La actividad del presente componente se prevé a través de la solicitud de informes de avance a los Implementadores y viajes periódicos del personal del PROCAL a la zona, para monitorear el normal desenvolvimiento de la implementación. El componente se desarrollará con la dinámica expuesta en el cronograma de actividades.

Por otro lado, se encomendará a un consultor externo el seguimiento de variables técnicas específicas y la recolección de datos relevantes para la posterior medición del impacto del proyecto.

G. IMPACTOS ESPERADOS

Este proyecto plantea la utilización de herramientas que permitan mejorar los procedimientos para asegurar la calidad de los productos elaborados. Para la medición del proyecto se utilizarán los siguientes indicadores básicos de impacto:

- mejora en infraestructura de acuerdo a los requerimientos de las normas a implementar, mediante inversiones y/o reordenamiento en las empresas.
- capacitación al personal en temas de BPA, BPM.
- generación de documentación (manuales y procedimientos de BPA y BPM) que permita a los beneficiarios evidenciar el cumplimiento de las normas implementadas y ordenar su forma de trabajo.
- Otras mejoras, según corresponda, incluyendo aspectos de manejo general de la explotación.

H. BENEFICIARIOS

Los productores que participarán del proyecto son pequeños productores con una superficie neta de viñedos promedio de entre 0,5 y 3 hectáreas, que han diversificado su producción, dejando las plantaciones de frutales tradicionales, para incursionar en la vitivinicultura como alternativa, con expectativas de mayor rentabilidad gracias al agregado de valor de la elaboración del vino. Se seleccionarán 5 productores para BPA y 5 BPM, de los listados que figuran a continuación.

BPA:

Vilca, Timotea – Senillosa
 Goldstein, Viviana – Senillosa
 Sánchez, Mariano – Senillosa
 Gelabert, Jorge – Senillosa
 García, Ginés – Plottier

BPM:

Senn, María – Plottier
 Saavedra, Jorge – China Muerta
 Gil, Diego – China Muerta
 Varela, Alejandra – Plottier
 Sánchez, Guillermina – China Muerta
 Arbonés, Javier / Budano, Laura - Plottier

I. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Mes	Contacto con empresas	Elaboración check-list y cronograma de capacitaciones	Diagnóstico individual	Capacitación e implementación	Elaboración de manuales	Evaluación final
Sept.						
Oct.						
Nov.						
Dic.						

J. ORGANISMO EJECUTOR

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, a través del PROCAL II, Ejecutará y coordinará las acciones del presente Proyecto Piloto.

K. RIESGOS Y SOSTENIBILIDAD

Retraso en el cronograma previsto por cuestiones administrativas, organizativas y/ o condiciones climáticas adversas.

Falta de compromiso de los productores. Si bien se advirtió interés por participar en las actividades del Proyecto, podría suceder que algunos productores decidan retirarse o no prestar la colaboración exigida.