

# APRENDIZAJES EN LA IMPLEMENTACIÓN DE HERRAMIENTAS PARA LA MEJORA DE LA CALIDAD DE LAS PYMES DEL CLÚSTER QUESERO DE TANDIL

Campanaro, M.S.  
INTI Unidad de Extensión Tandil  
mscampan@inti.gov.ar

## Introducción

El Clúster Quesero de Tandil (CQT) está constituido por un conjunto de productores e instituciones vinculadas a la producción de quesos de los partidos de Ayacucho, Benito Juárez, Rauch y Tandil. Lo conforman aproximadamente 20 Pymes y Micro Pymes lácteas, las cuales procesan, en promedio, 150.000 litros de leche diarios, que se destinan principalmente a la producción de quesos de amplia variedad.

En el marco del Plan de Mejora Competitiva del CQT, financiado por el Programa de Iniciativas de Desarrollo del Clúster del PROSAP; se ejecutó el proyecto “Calidad higiénico-sanitaria y gestión de calidad”; en el cual el INTI a través de la Unidad de Extensión Tandil y el INTI Lácteos, realizó distintas actividades.

## Objetivo

El objetivo del presente trabajo es analizar los resultados y la metodología de intervención del proyecto “Calidad higiénico-sanitaria y gestión de calidad”, ejecutado durante dos años por las instituciones y productores del Clúster Quesero de Tandil.

## Descripción

En el marco de la definición del Plan de Mejora Competitiva (PMC) del CQT, en el año 2013 se realizó un relevamiento a las queserías en el cual se consultaron distintos aspectos, entre ellos, su estándar sanitario. Surgieron allí diversas problemáticas como la dificultad para habilitar las plantas, la escasa cantidad de empresas que tenían implementado buenas prácticas de manufactura y la falta de controles de materias primas, insumos y productos de algunas empresas. A partir de dicha información y mediante una metodología de validación participativa propuesta por el

PROSAP, se definieron las metas, las actividades y los resultados esperados para el proyecto que comenzó a ejecutarse en junio de 2014 y que tuvo una duración de dos años. Los objetivos iniciales fueron: a) Mejorar la calidad de los productos y la productividad a través de asistencia técnica y capacitación; b) homogenizar las prácticas higiénico sanitarias y de gestión de calidad. c) Fomentar la formalización de los pequeños productores.



Figura 1: Visita a empresa de Tandil.

Durante su desarrollo se pudieron diferenciar dos etapas: una etapa inicial resultante de la planificación del PMC y una segunda etapa que implicó un cambio de la metodología de intervención.

En la etapa inicial, se desarrollaron las actividades previstas en el PMC que consistieron en visitas periódicas a las queserías y a los tambos. Las mismas partieron de un diagnóstico inicial, la definición de un plan de trabajo y su implementación.

El diagnóstico se basó en dos encuestas elaboradas por INTI Lácteos con aportes de dos consultores externos contratados por el CQT, uno para asesoramiento a tambos y otro a queserías. La modalidad de trabajo fue coordinar con los productores la fecha de visita, relevar la situación inicial, consensuar un plan

de trabajo e implementarlo con visitas de asistencia técnica. En cada una de las misas, se extraían muestras de leche, agua y quesos.

Después de 10 meses de ejecución, se realizó una evaluación de las actividades en la cual se evidenció la necesidad de cambiar la metodología de trabajo en tambos: las malas condiciones climáticas y el poco involucramiento de los productores, dificultaron la coordinación de las visitas y la oportunidad de asistirlos técnicamente. Por otro lado, del análisis de las visitas a las queserías, surgió la necesidad de cambiar al consultor, el cual poseía mucha experiencia en gestión de la calidad, pero escaso conocimiento de los productores locales y poca experiencia en tecnologías de elaboración de productos lácteos.

En esta segunda etapa se efectuaron las siguientes acciones:

- a) Muestro de leche cruda, leche pasteurizada, leche termizada, salmuera, queso y agua.
- b) Asesoramiento sobre evaluación de tambos en función de los resultados de los informes de calidad de leche.
- c) Asesoramiento en el desarrollo de nuevos productos, en tecnologías de elaboración y en utilización de insumos (Figura 1).
- d) Asesoramiento sobre aspectos de inocuidad y condiciones de higiene de los establecimientos.
- e) Adquisición de equipos e insumos para control en las queserías: pHmetros, termómetros digitales, dosificadores de cloro, kits de fosfatasa, lactodensímetros, acidímetros, entre otros.

En lo que respecta a capacitaciones, se realizaron dos cursos de tecnologías de elaboración en la planta elaboradora de la EEA N° 1 de Tandil dictados por INTI Lácteos (Figura 2) en los cuales participaron 95 asistentes. Por otro lado, la agencia local del INTA organizó una serie de talleres para tamberos, donde se vieron temáticas relacionadas con calidad de leche, sanidad, rutina de ordeño, entre otros.

## Resultados

Durante los 24 meses de ejecución del proyecto, se diagnosticaron 23

establecimientos lácteos de los cuales 18 recibieron asistencia técnica.

En las 305 visitas de asesoramiento realizadas, se tomaron 59 muestras de agua, 452 muestras de leche y 66 muestras de quesos. Las empresas que presentaron problemas en el tema de calidad de agua, no sólo recibieron asistencia sobre limpieza e higiene de tanques, sino que muchas de ellas recibieron por parte del proyecto, dosificadores de cloro y kits para su control.

Por otro lado, el proyecto permitió la compra de 125 equipos que se distribuyeron entre 20 empresas, según las necesidades de cada una de ellas.



Figura 2: Curso Tecnología de elaboración 2015

## Conclusiones

La evaluación de medio término del proyecto, que permitió realizar cambios en la metodología de intervención como fueron la incorporación de un consultor con arraigo en el territorio y la adquisición de elementos de control para las queserías, fue un factor clave para alcanzar algunos de los objetivos inicialmente propuestos.

Las empresas lácteas que recibieron la asistencia técnica del CQT pudieron incorporar mejoras en los procesos y comenzaron a controlar parámetros de elaboración básicos. Algunos comenzaron a desarrollar nuevos productos y a incorporar nuevos insumos para mejorar rendimiento y calidad. Por otro lado, los análisis de calidad de leche les permitieron evaluar a sus proveedores y mejorar algunos de sus procesos.