

## Asistencia tecnológica para la mejora de la eficiencia y competitividad de las pequeñas y medianas empresas queseras

Castañeda, R.<sup>(1)</sup>; Murno, H.<sup>(1)</sup>; González, M.<sup>(1)</sup>; Toledo, A.<sup>(1)</sup>; Castells, M.<sup>(1)</sup>; Espinosa, V.<sup>(1)</sup>; Storani, E.<sup>(2)</sup>; Speranza, J.<sup>(2)</sup>; Robert, L.<sup>(2)</sup>; Aguilar, L.<sup>(2)</sup>; Aimar, B.<sup>(2)</sup>; Nieto, I.<sup>(2)</sup>; Schmidt, E.<sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup>INTI-Lácteos PTM

<sup>(2)</sup>INTI-Lácteos Rafaela

### Introducción

La Argentina es el 2<sup>do</sup> productor de leche de Latinoamérica y se ubica en el 11<sup>o</sup> lugar a nivel mundial. Dentro del volumen total producido anualmente aproximadamente el 50% se destina a la elaboración de quesos, que la ubica entre los 10 primeros países productores de quesos en el mundo con una producción de 431.000 ton en 2002 (FIL 2003) Existen más de 1.100 pequeñas y medianas empresas (PyMEs) que absorben entre un 45% y un 50% de la producción nacional de leche, las cuales se dedican casi exclusivamente a la elaboración de quesos. Estas empresas encuentran dificultades de diferente grado para insertarse en el mercado local y que se profundizan aún más si la mirada esta puesta en los mercados externos. Conocer estas realidades e insertarse con ventajas en un mercado tan competitivo como este, serán factores cruciales para la competitividad de las PyMEs queseras en los próximos años.

A pesar de que no existe una fuerte cultura hacia la caracterización o la tipicidad de sus quesos, esta situación se está revirtiendo. La implementación de Buenas Prácticas Ganaderas (BPG), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y en Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) ha demostrado ser una herramienta muy útil para la mejora de la calidad dentro de la industria alimentaria, mejorando no sólo los aspectos de seguridad alimentaria, fundamentales en cualquier proceso alimentario, sino además en aspectos generales de la calidad.

La puesta en marcha de sistemas de gestión enfocados hacia la calidad y seguridad del producto, se ha convertido en una necesidad que ha pasado a ser obligatoria en muchos países.

Este documento refleja el trabajo realizado en los últimos tres años dedicados a aumentar la calidad y en consecuencia el valor agregado de los Quesos Argentinos. Con el objetivo de asistir

a las PyMEs de las provincias de Buenos Aires, Entre Ríos, Córdoba y Santa Fe a través de la implementación de sistemas de calidad para perfeccionar su eficiencia productiva, asegurar la inocuidad de los productos que elaboran y lograr la habilitación para la exportación que otorga el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), motivo por el cual se puso en marcha este proyecto.

### Metodología / Descripción Experimental

El primer paso emprendido, fue la sensibilización de las PyMEs queseras acerca de la importancia de aumentar los niveles de calidad de sus productos. Posteriormente, se desarrolló un programa de asistencia técnica que comprendió cursos de capacitación dictados por personal del INTI-Lácteos y expertos europeos; la realización de "clínicas tecnológicas", es decir, visitas de consultoría a empresas participantes para formular un plan de mejoras; y la implementación de las denominadas BPG, BPM y APPCC, de manera de alcanzar un sistema de calidad acorde tanto con las necesidades de cada empresa como con los requerimientos de la Unión Europea.

Para dicha implementación se desarrolló el Programa de Capacitación para las PyMEs Queseras (PROCAP PyMEs Q), mediante el proyecto INTI-Unión Europea. Este programa consistió en la asistencia técnica a empresas queseras para que éstas puedan alcanzar los estándares necesarios que les permitan ser habilitadas para exportar.

Para la implementación de estos sistemas de calidad, se llevaron a cabo los siguientes pasos:

1. Evaluación de la situación de la empresa. Diagnóstico.
2. Propuesta de un plan de mejoras de su infraestructura.

3. Verificación / puesta en marcha de la gestión de 'Buenas Prácticas'.
4. Selección de tambos proveedores con posibilidades de habilitación.
5. Asesoramiento, control de estos tambos, mejoras a realizar.
6. Creación del equipo APPCC.
7. Desarrollo del análisis de peligros.
8. Puesta en marcha del sistema.
9. Solicitud de habilitación a SENASA.
10. Obtención de la habilitación.

Catorce empresas fueron elegidas para realizar este trabajo:

- Siete empresas de la Provincia de Buenos Aires: Modesto Bertolini S.A., Lahore S.A., Ar-Desia S.A., Alzari Tricotti S.R.L., Festa José Marcelo (Lactería estancia La Liebre), M.S.G.P. de Magnasco S.A., Palirro S.R.L.;
- Tres empresas de la Provincia de Entre Ríos: Colonia Auli S.A., Julio Gotte S.A., Lácteos LW S.R.L., Cooperativa Tambera de Gualaguaychú L.T.D.A.;
- Dos empresas de la Pcia. de Santa Fe: Lácteos S.A.; Magnasco Hnos. S.A.
- Una empresa de la Provincia de Córdoba: Lactear S.A.

Se realizaron al menos siete visitas de por personal del INTI Lácteos

Durante el transcurso de estos años se contó con la presencia de varios expertos de España, Francia e Italia, especialistas en temas tales como: tecnología de elaboración de quesos semi duros con ojos, sistemas de calidad para implementación de Buenas Prácticas Ganaderas en tambos, Buenas Prácticas de Manufactura y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, análisis sensorial para quesos elaborados con leche de vaca, oveja y cabra y cámaras de maduración para quesos de pasta blanda semidura y dura. Cada uno de los expertos confeccionó un "cuaderno tecnológico", conjuntamente con profesionales del INTI-Lácteos, en los cuales se brindan informaciones técnicas para la mejora de los niveles de calidad de las empresas.

Otra herramienta con la cual cuentan las PyMES queseras, es el Portal de Quesos Argentinos ([www.quesosargentinos.gov.ar](http://www.quesosargentinos.gov.ar)), desarrollada por el INTI-Lácteos, para mostrar la variedad y cantidad de quesos argentinos que se producen, en donde actualmente hay más de 40 variedades de quesos descriptas.

Desde el año 2004 el INTI-Lácteos lleva a cabo la dirección técnica de concursos queseros tanto a nivel nacional como provincial. Estos concursos se realizan con el fin de contribuir a valorizar los quesos por parte de los consumidores, estimular a los productores a

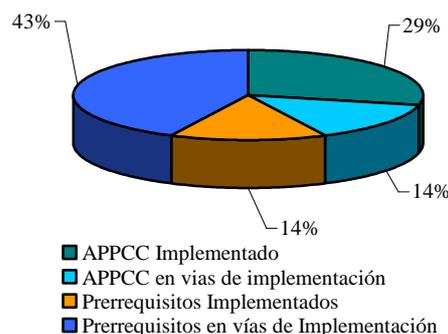
comercializar productos con mayor valor agregado, mejorando su imagen y posición en el mercado, así como difundir entre los consumidores el conocimiento y valoración de sus características sensoriales.

### Resultados

La puesta en marcha de estos tipos de sistemas, mejora no solo la seguridad alimentaria, sino también el funcionamiento general de la industria.

El sistema APPCC se ha puesto en funcionamiento en casi todas las empresas.

- A la fecha el 57% de las empresas finalizaron implementación de prerequisites y el 29% ha implementado el APPCC para al menos una de sus líneas de producción y se encuentran en condiciones de recibir una preauditoría del SENASA.
- El resto de las empresas aún se encuentran en la fase implementación de prerequisites.



El nivel de implementación y funcionamiento de los prerequisites fue alto.

### Conclusiones

Las empresas participantes han reconocido las ventajas de la implementación de los mencionados sistemas de calidad, no solo por el aseguramiento de la inocuidad de los productos elaborados, sino también por un aumento en la calidad en general de los mismos y un mayor control sobre la producción que permite optimizar los recursos.

La metodología de trabajo ha permitido flexibilidad a la hora de la implementación en empresas de diferente capacidad de producción. Se ha observado que la implementación se desarrolla más rápidamente en las industrias que poseen personal calificado dedicado exclusivamente a éstas tareas.

A partir de los concursos queseros se ha ido observando un incremento en el interés de la calidad y los atributos sensoriales de los quesos,

---

esto se ve reflejado en que año a año el número de quesos participantes se duplica.

Se agradece la colaboración de los expertos Elena Economou, Florence Berodier, Adrian Gauna, Bozetti Vincenzo, Didier Flechon, José Luis Galván Romo, Mario Román, Miguel Angel Ramos, Oscar José Piñeyro, Fil Robert Christian y a las empresas participantes.

## Referencias

[1] Ley 18.284 18/07/69 , decreto 2126/71-Reglamentario de la Ley 18.284 Código Alimentario Argentino

[2] Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión

de 15 de noviembre de 2005

relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

[3] Guía de buenas prácticas

en explotaciones lecheras. Una publicación conjunta de la Federación Internacional de Lechería y de la

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación -Roma, Enero de 2004

[4] Reglamento (CE) No 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002

por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea

la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria

[5] Reglamento (CE) Nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004

por el que se establecen normas específicas de higiene

de los alimentos de origen animal

Para mayor información contactarse con:

[Marcelo Gonzalez\\_gonzalez@inti.gov.ar](mailto:Marcelo.Gonzalez_gonzalez@inti.gov.ar)