



Ministerio de Relaciones Exteriores
Comercio Internacional y Culto



Unión Europea

**1er Seminario Internacional para la mejora de la eficiencia y
la competitividad de las pymes queseras.**

EL PROGRAMA INTI UE PARA PROMOVER LA COMPETITIVIDAD DE LAS PYMES ARGENTINAS.

2002-2007

Lic. Roberto Castañeda
Rafaela, 25-26 de Junio, 2007, Argentina
Buenos Aires, 28-29 de junio, 2007. Argentina.



el sector lechero



INDUSTRIA LECHERA.

- 10-12 empresas con recepción > 250.000 l/día (50%) Líneas de producción: todas.
- 90-100 empresas entre 20.000-250.000 l/día. Líneas de producción: alta participación en quesos (25%)
- 1000 empresas y tambos fábrica < 20.000 l/día. (25%)

Destino de la leche: quesos (48%), leche en polvo (24%), leche fluida (19%), otros (9%).

- **Equipamiento y capacidad técnica para la elaboración de quesos de excelente calidad.**
- **Motivación por parte de los dueños.**
- **Hay gran variedad de productos.**

Principales fortalezas



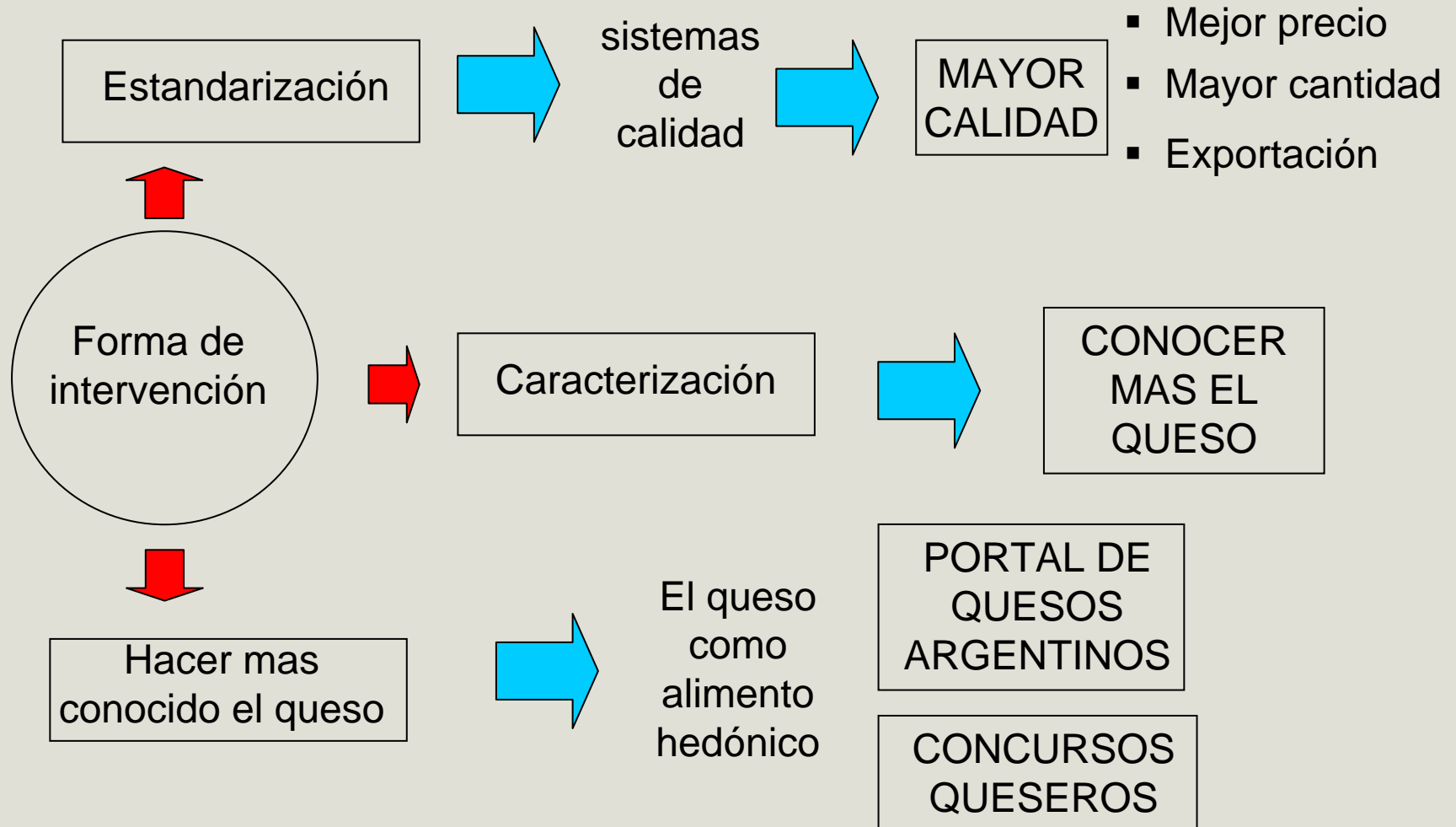
- **Producciones no estandarizadas.**
- **Materia prima no constante.**
- **Falta de capacitación del personal.**
- **Problemas en la comercialización.**

SOLUCION: implementación de sistemas de calidad: BPM, POES, APPCC.

➔ MANUAL DE PROCEDIMIENTOS. Registros de elaboraciones y control de materia prima y procesos.

Debilidades





14 EMPRESAS QUE PUDIERAN SERVIR DE UNIDADES DEMOSTRATIVAS PARA EL RESTO.

47 agentes afectados de las dos
sedes (Rafaela y Buenos Aires) del
INTI Lácteos.



Buenos Aires (7)
Santa Fe (2)
Entre Ríos (4)
Córdoba (1)

RESULTADOS 2002-2007.

- **14 queserías trabajando en la implementación de BPM, BPG y APPCC en 4 provincias como unidades demostrativas.**
- **Conformación del Grupo de Asistencia Tecnológicas de 12 profesionales y técnicos.**
- **26 seminarios con consultores UE en 5 provincias.**
- **Mas de 400 pymes queseras participantes a los seminarios.**
- **Mas de 60.000 km recorridos en las asistencias, visitas y “clínicas tecnológicas” a las queserías.**

Estandarización

RESULTADOS 2002-2007.

- **Habilitación de un laboratorio de control de productos de exportación (2006).**
- **36 normas actualizadas en organismos de estandarización (IRAM, SAGPyA, Código Alimentario).**
- **Acercamiento a la Federación Internacional de Lechería.**
- **Reconocimiento de la SAGPyA del INTI Lácteos como laboratorio nacional de referencia (2006).**
- **5 empresas en condiciones de ser habilitadas para la exportación a la UE por el SENASA.**

Estandarización



18/10/2005











Seminario Conjunto INTI- SENASA para la habilitación de plantas lácteas para exportación

LUGARES DE DICTADO DE SEMINARIOS.

- **Santa Fe: Rafaela / Venado Tuerto / Bella Italia**
- **Entre Ríos: Bovril / Gualeguaychú / Paraná / Oro Verde**
- **Buenos Aires: Navarro / Trenque Lauquen / Suipacha / San Vicente / Brandsen / Marcos Paz / Zapiola / Lobos / Lincoln / Tandil / Marcos Paz**
- **Córdoba: San Francisco- Capilla del Monte**
- **La Pampa: Catriló**

RESULTADOS 2002-2007.

- **Caracterización completa de quesos Reggianito (2003) y Goya (2004)**
- **Caracterización sensorial de los mas importantes quesos argentinos (2006).**
- **Laboratorio de aromas con moderno equipamiento (GC-MS-olfatómetro).**
- **Conformación del Grupo de evaluación sensorial de productos lácteos del INTI**

caracterización



RESULTADOS 2002-2007.

- Portal www.quesosargentinos.gov.ar
- Desarrollo de metodología para la realización de concursos queseros.
- 8 concursos queseros realizados, de alcance nacional (4) y provinciales (4)
- Notable mejora de la calidad final de los quesos.
- Participación de quesos argentinos en concursos internacionales.

el queso argentino es mas conocido



Concurso de Quesos Mercolactea 2006

RESULTADOS 2002-2007.

- 21 misiones de capacitación, actualización y contactos en instituciones europeas.
- Países visitados: España, Francia, Italia, Alemania, Finlandia, Republica Checa, Lituania, Canadá y Sudáfrica.

capacitación propia





El proyecto INTI UE ha prestado una importante asistencia para la mejora de la competitividad de las pymes queseras argentinas.

conclusiones





Ministerio de Relaciones Exteriores
Comercio Internacional y Culto



1er Seminario Internacional para la mejora de la eficiencia y la competitividad de las pymes queseras.

Rafaela, 25-26 de Junio, 2007

Buenos Aires, 28-29 de junio, 2007

muchas gracias...!

Correo electrónico:
lacteos@inti.gov.ar ,
lacteosraf@inti.gov.ar

Paginas web:
www.inti.gov.ar/lácteos,
www.redelac.gov.ar,
www.quesosargentinos.gov.ar

