

## Desarrollo de un modelo de implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura en la industria alimentaria nacional

Lic. Puntieri, María Verónica<sup>(1)</sup>; Ing. Apro, Nicolás Jorge<sup>(1)</sup>; Lic. Ferreyra, Verónica<sup>(1)</sup>; Lic. Fornés, Damián<sup>(1)</sup> Lic. Sánchez, Eliseo<sup>(1)</sup>; Lic. Orbea, María Marta<sup>(1)</sup>; Lic. Gulivart, Verónica<sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup>INTI-Cereales y Oleaginosas – Sede 9 de Julio

### Introducción

Uno de los efectos de la globalización, tanto exterior como interior, es la masividad de la información y el fácil acceso a una inmensa serie de productos de diversos orígenes. Esto hace que los consumidores cada vez comparen más y se tornen más exigentes en relación a la calidad de los productos que podrían adquirir.

Uno de los principios básicos del Aseguramiento de la Calidad sostiene que un producto debe hacerse bien desde el comienzo de la elaboración. Este concepto, implica adoptar un criterio netamente preventivo en los procesos productivos, en lugar de un criterio reactivo, basado únicamente en la inspección final o en el control del producto por parte del consumidor, lo cual se logra a través de sistemas de Calidad como las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Las BPM representan los procedimientos mínimos exigidos en el Mercado Internacional en lo relativo a higiene y formas de manipulación de alimentos.

Por tanto, el objetivo de este programa es brindar asistencia técnica a empresas del sector agroalimentario, para que implementen las Buenas Prácticas de Manufactura, en base a un programa de tutoría y capacitación a través de la metodología de formador de formadores. De este modo lograr el desarrollo de las capacidades endógenas de la empresa para implementar y mantener este sistema de calidad y el concepto de mejora continua.

Finalizada esta etapa se continuará con la asistencia técnica para la implementación del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (HACCP).

HACCP es un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos, basado en la identificación, evaluación y control sistemático de los peligros que afectan a los alimentos. El sistema HACCP actúa mediante un enfoque estructurado y sistemático, desde el campo hasta la mesa, y su implementación exitosa se basa en

la existencia de sistemas de gestión de la calidad sólidamente implantados, como las Buenas Prácticas de Manufactura y las Buenas Prácticas agrícolas.

### Metodología / Descripción Experimental

La metodología de aplicación se realizará en etapas, las cuales se describen a continuación:

Primera Etapa: Difusión y Lanzamiento del Programa

—Convocatoria a las empresas del sector alimentario, donde se difundirán los objetivos del Programa de BPM, su importancia, ventajas y necesidades de implementación.

—Integración de los Centros INTI relacionados con alimentos y uso de las capacidades y experiencias del INTI en Gestión de la Calidad.

Segunda Etapa: Sensibilización Empresarial y Capacitación Básica

—Las empresas involucradas en el programa, firmarán un contrato de partes, donde se acordarán responsabilidades y obligaciones.

El contacto entre la empresa y el INTI será a través de tutores pertenecientes a los centros de alimentos, quienes estarán encargados de brindar el asesoramiento y apoyo correspondiente al RIC (responsables internos de calidad). Cada tutor podrá tener a su cargo un máximo de 5 empresas y será el responsable de mantener una información fluida entre estas y el resto de los responsables del programa.

—Se realizará la sensibilización y capacitación del cuerpo gerencial, en Gestión de Calidad y Sistema BPM.

— Se realizará el Diagnóstico inicial de las empresas, por parte del INTI, donde se definirá el estado de la mismas, antes de iniciar el programa de implementación.

—Elección de los RIC, los cuales actuarán dentro de cada una de las empresas involucradas en el programa.

—Capacitación del RIC, en temas de Gestión de Calidad, BPM y técnicas de implementación.

Tercera Etapa: Implementación y Auditorias

—La implementación consistirá en aplicar las medidas necesarias para cubrir los aspectos o requerimientos que abarcan las Buenas Prácticas de Manufactura.

Para lograr la implementación, cada una de las empresas tendrá acceso a todo el material necesario y

la asesoría correspondiente. El material a utilizar, esta confeccionado y diseñado en formato digital (CD), contando con los ejemplos de toda la documentación a desarrollar, como también los pasos a seguir durante la implementación y el respaldo normativo existente.

—El INTI brindará un servicio de consultaría permanente, para atender las diferentes demandas de acuerdo al avance del programa.

—Auditoria Empresarial y del Sistema BPM: se efectuará un seguimiento personalizado de la implementación de las BPM en las diferentes empresas, auditando el sistema a través de informes y visitas personalizadas.

—Para la implementación de todo el Programa se estima un tiempo de diez a doce meses. Luego de este período se realizará una pre-auditoria, durante la misma los tutores, evaluarán el estado general de la empresa para la correspondiente certificación.

—Finalizado la evaluación de la pre-auditoria, las empresas participantes del programa se encontrarán en condiciones de convocar a un organismo certificador a fin de llevar a cabo la certificación del sistema de Buenas Prácticas de Manufactura.

—Finalización del programa: el funcionamiento y mantenimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura se realizará mediante un control continuo, para lo cual se desarrollarán e implementarán auditorías internas.

Un resumen de todos los pasos del programa, subdividido en las etapas correspondientes, se detalla en la Figura 1.

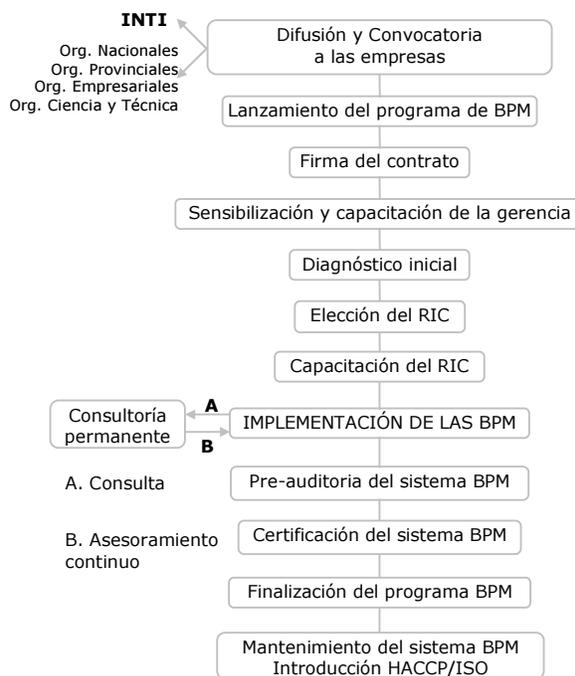


Fig. 1: Secuencia operativa de la implementación de las buenas prácticas de manufactura

## Resultados

En la actualidad, el Centro INTI – Cereales y Oleaginosas cuenta con el programa de Implementación de BPM concluido y en condiciones de ser aplicado.

Durante los meses de Noviembre y Diciembre del corriente año, se realizará el lanzamiento del programa, ante las empresas del sector agroalimentario del área de cereales y oleaginosas y se desarrollará su aplicación a lo largo del año 2005.

## Conclusiones

Con el presente programa se pretende implementar la gestión de control de los productos alimentarios, desde la producción primaria hasta el consumidor, basándose en los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Codex), los cuales subrayan la importancia de las Buenas Prácticas Agrícolas y las Buenas Prácticas de Manufactura como fundamento sólido para incorporar el sistema HACCP y elaborar un sistema de Gestión de la inocuidad de los alimentos de fácil utilización.

Para mayor información contactarse con:

Ing. Apro, Nicolás Jorge – [napro@inti.gov.ar](mailto:napro@inti.gov.ar)