

# TRANSFERENCIA PARA LA GESTIÓN DE LA CALIDAD (BPA Y BPM) DE LAS EMPRESAS INDUSTRIALES SOCIALISTAS ALIM - VEGETALES DE VENEZUELA - CORPIVENSA

V. Silbert<sup>2</sup>; P. Cerutti<sup>1</sup>; E. Cerchiai<sup>1</sup>; S. Claros<sup>1</sup>; C. Ciurletti<sup>1</sup>

<sup>2</sup>INTI - CORDOBA, <sup>1</sup>INTI - MENDOZA

[vsilbert@int.gob.ar](mailto:vsilbert@int.gob.ar); [pcerutti@inti.gob.ar](mailto:pcerutti@inti.gob.ar)

## OBJETIVOS:

Apoyar a la Unidad Coordinadora de Control de Calidad e Investigación (UCCCI) de las Plantas ALIM - Vegetales (0111, 0117 y 0121) para garantizar la inocuidad y calidad de los productos elaborados en las mismas.

Elaborar manuales de BPA y BPM para cada una de las tres plantas mencionadas y sus correspondientes cadenas de proveedores de materias primas, de manera que sean una guía orientadora para que los integrantes de las UCCCI tengan herramientas para implementar un sistema de aseguramiento de la calidad en las Plantas de Alimentos vegetales.

## DESCRIPCIÓN:

En el marco del Convenio firmado entre el INTI Argentina y la Corporación de Industrias Intermedias de la República Bolivariana de Venezuela (CORPIVENSA), referido a la construcción de 21 fábricas industriales socialistas enmarcadas en el “Plan de Industrialización Nacional y el nuevo Modelo de Producción Socialista”, INTI elaboró los documentos “Manual de Buenas Prácticas de Fabricación para la Unidad Coordinadora de Control de Calidad e Investigación (UCCCI)” y “Manual de Buenas Prácticas Agrícolas para la Unidad Coordinadora de Control de Calidad e Investigación (UCCCI)” para las Plantas Procesadoras de frutas, raíces y tubérculos ALIM Vegetal 0111, ALIM Vegetal 0121 y ALIM Vegetal 0117.

Las Plantas Agroindustriales Socialistas son un motor propulsor del desarrollo rural integral y del procesamiento y comercialización de los productos agrícolas de Venezuela, con el objetivo final de garantizar la soberanía alimentaria de la población venezolana.

Siendo que el aseguramiento de la calidad de un producto involucra toda la cadena productiva desde la producción primaria hasta el consumidor, los Manuales para las UCCCI ALIM Vegetales, están constituidos por las siguientes etapas:

1- Producción primaria, empaque y transporte hasta las Plantas procesadoras. En esta etapa, el Manual contará con una guía orientativa para la elaboración de una propuesta de implementación progresiva de BPA en las unidades de producción primaria.

2- Industrialización de las materias primas en las Plantas procesadoras abarcando el acopio de las materias primas, el procesamiento y el almacenamiento del producto terminado. En esta segunda etapa, el Manual contará con una guía orientativa para la elaboración de un manual de BPM y sugerencias para su implementación en Planta.

3- Despacho de los productos alimenticios terminados hasta el punto de venta abarcando el transporte y distribución de los mismos en los puntos de venta.

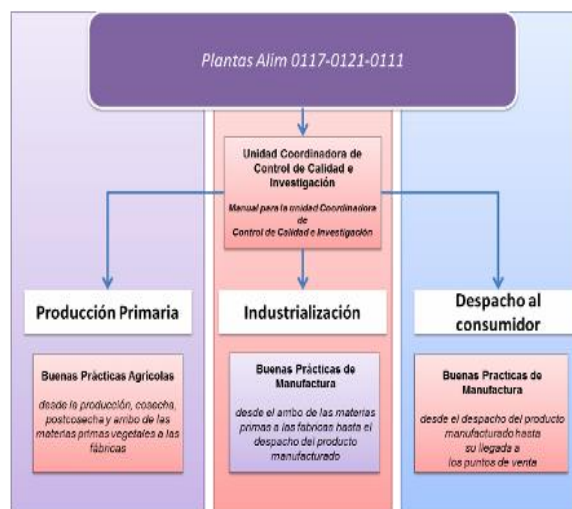


Figura 1: Esquema de los Núcleos Centrales del Manual para la UCCCI.

En cada una de las etapas del Manual se podrá encontrar la información organizada de la siguiente manera:

Identificación y evaluación de peligros<sup>1</sup> potenciales de contaminación<sup>2</sup>.

Recomendación de principios o prácticas de Higiene, BPA o BPM según la etapa, que permitan establecer un plan de acción de mitigación o control de riesgos.

Propuesta de un sistema de Documentación basados en planillas de registro, y en procedimientos e instructivos para la correcta ejecución de las prácticas de Higiene, BPA y BPM según corresponda.

Propuesta de un sistema de autocontrol y auditorías internas basado en el uso de listas de verificación que permitan corroborar que las prácticas recomendadas hayan sido aplicadas.

Los responsables de la UCCCI deberán controlar mediante auditorías la aplicación de las prácticas recomendadas.

Propuesta de un sistema de Trazabilidad basado en una metodología de codificación del producto en todas sus presentaciones, incorporada a las planillas de registro que permita rastrear las materias primas, insumos y productos terminados, con la finalidad de efectuar el retiro oportuno de aquellos alimentos que representen peligros relacionados con la pérdida de la inocuidad o la calidad.

Propuesta de procedimientos e instructivos para las prácticas y principios para que los responsables de la UCCCI puedan elaborar los manuales de las Plantas procesadoras e implementarlos con las/os trabajadoras de las fábricas, agricultores o distribuidores del producto final.

- “Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para la Unidad Coordinadora de Control de Calidad e Investigación”

Para cada una de las Plantas Procesadoras de frutas, raíces y tubérculos ALIM Vegetal 0111, 0121 y 0117, los cuales están disponibles para ser utilizados en otras situaciones.



Foto 1: Cortado, selección y retoque de coliflor en la ALIM0117 (Centro Poblado La Fría, Estado de Táchira).



Foto 2: Lavado por inmersión y turbulencia de los trozos de coliflor.



Foto 3: Envasado manual de las pellas de coliflor precongeladas en bolsas plásticas.



Foto 4: Termosellado al vacío de las bolsas con coliflor.

Tipo de documento	Objetivo	Descripción
Manual de calidad	Expresa lo que la industria hace para proporcionar confianza.	Incluye la Política y los Objetivos de Calidad.
Procedimientos	Describen cómo se hace lo que se expresa.	Indican las actividades necesarias para lograr determinados resultados.
Instructivos de trabajo	Expresan cada tarea en forma detallada.	Detallan la realización de tareas concretas (operación de equipos, extracción de muestras, etc.).
Registros	Comprueban o verifican las tareas.	Recogen información sobre actividades descritas en los 3 niveles anteriores.

Tabla 1: Descripción de los tipos de documentos de los manuales.

## RESULTADOS:

De la información recabada y discusión de los resultados INTI elaboró y transfirió los siguientes documentos:

- “Manual de Buenas Prácticas Agrícolas para la Unidad Coordinadora de Control de Calidad e Investigación”