

01 H. 12220
C 18

45 722

**PROGRAMA DE DESARROLLO COMARCAL
EJE AGROALIMENTARIO
COMARCAL VIRCH-VALDÉS
PROVINCIA DEL CHUBUT**

**CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES
MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN**

INFORME FINAL

Experto responsable: Ing. (MSc) Guillermo A. Chinni

JULIO 2006



ÍNDICE	Pag.
1. INTRODUCCIÓN	4
2. ANTECEDENTES Y FUNDAMENTOS PARA LA CREACIÓN DEL CENTRO DE ESPECIALIDADES AGROALIMENTARIAS	5
3. OBJETIVOS	7
3 a. Objetivo general	8
3 b. Objetivos específicos	8
4. DESARROLLO DEL PLAN DE TRABAJOS	8
4 a. Firma del convenio para la adquisición de lote en mu- nicipio de Gaiman	9
4 b. Contratación de asistencia para el diseño de planos arquitectónico definitivo	9
4 c. Comienzo y realización de Guía (libro) sobre productos de la comarca	10
4 d. Funcionamiento del centro. Asistencia técnica a pro- ductores y elaboradores	12
4 e. Preparación de programa de capacitación	15
4 f. Asignación del contratista y proveedores de maquinas	16
4 g. Planeamiento de acuerdos estratégicos y asociativis- mo	18
4 h. Convenio para desarrollo y preparación de protocolos	20
4 i. Realización de auditoria de construcción	22
4 j. Capacitación en sistemas de calidad	23
5. CARACTERÍSTICAS DEL PROYECTO Y CONCLUSIONES	24
ANEXO I. CONVENIO: ACUERDO DE COLABORACIÓN	26
ANEXO II. CONTENIDOS DE LA GUÍA (LIBRO) DE PRODUC- TOS DE LA COMARCA	29
ANEXO III. PARTICIPANTES DEL GRUPO OPERATIVO IN- TERINSTITUCIONAL	31
ANEXO IV. CONSORCIOS DE COOPERACIÓN, Ley 26.005	32
ANEXO V. PARTICIPANTES DEL PROYECTO AGROALIMEN- TARIO-GOURMET, COMARCA VIRCH-VALDÉS	36
ANEXO VI. PLANO PRELIMINAR DEL CENTRO AGROALI-	37

MENTARIO DE LA COMARCA VIRCH-VALDÉS	
ANEXO VII. CONVENIO: ACUERDO MARCO DE COOPERACIÓN	39
ANEXO VIII. ASPECTOS LEGALES, PRACTICOS Y DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD PARA EL CENTRO AGROALIMENTARIO	41
ANEXO IX. GACETILLA Y NOTAS PUBLICADAS POR LOS MEDIOS PARA EL DICTADO DEL CURSO SOBRE SISTEMAS DE CALIDAD	55
ANEXO X. FOTOGRAFÍAS	59
ANEXO XI. BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA	80

1. INTRODUCCIÓN

El proyecto agroalimentario de la Comarca VIRCH-VALDÉS forma parte del Programa de Desarrollo Comarcal de la Provincia del Chubut, en el que intervienen institucionalmente el Ministerio de la Producción y el Consejo Federal de Inversiones (CFI); así mismo, integra actores, sociales, productivos e institucionales vinculados. Dentro del sector agroalimentario participan: productores, elaboradores PYMES, INTA, Municipios de la comarca, centros de capacitación, CORFO, así como organismos provinciales y nacionales de sanidad alimentaria (Salud Ambiental, Bromatología y SENASA).

El proyecto se desarrolla en un momento histórico caracterizado por mercados exigentes y dinámicos, tanto en el ámbito nacional como internacional, donde es necesario innovar permanentemente en aspectos tecnológicos, productivos y comerciales para alcanzar la competitividad; característica productiva que genera beneficios económicos y sociales. En este marco los actores participantes han resultado crear un *Centro Para el Desarrollo de Delikatessen* (alimentos gourmet), el cual se integra a los Proyectos Productivos Comarcales (PPC) gestionados por el Gobierno del Chubut. Los involucrados y beneficiarios pertenecen a los municipios del Valle Inferior del Río Chubut, así como de Puerto Madryn y cercanías de Península Valdés, denominación geográfica designada como *Virch-Valdés*.

2. ANTECEDENTES Y FUNDAMENTOS PARA LA CREACIÓN DEL CENTRO DE ESPECIALIDADES AGROALIMENTARIAS

Durante el desarrollo del proyecto Agroalimentario-Gourmet se encontró el inconveniente de que productores y elaboradores no se hallan asociados o integrados para conformar productos con identidad local y abastecer las demandas del mercado; así mismo, desconocen aspectos de packaging, legales y de mercado, particularmente en materia de gestión empresarial.

En sectores en crecimiento, como el de la frutas finas, confituras y productos cárnicos se plantearon serios inconvenientes por falta de gestión e infraestructura para procesamiento, almacenamiento y ventas. Sumado a esta problemática, surgen dificultades para concretar inversiones tecnológicas y de infraestructura en forma individual.

Para alcanzar un proceso competitivo creciente es necesario incorporar valor a los productos de la comarca y coordinar actividades entre los integrantes del grupo Agroalimentario-Gourmet.

La problemática planteada en materia de asociativismo y conocimiento tendientes a agregar valor se consideró como prioritaria en los foros previos, denominados: *¿De qué va vivir mi pueblo?* (Ministerio de la Producción; Estrategias para el Desarrollo, 2005). Los mismos contemplaron el nuevo escenario global basado en la sociedad del conocimiento, bloques regionales, estrategias de desarrollo local y recuperación del rol del estado. En este marco participativo se creó el eje Agroalimentario-Gourmet que da origen a este proyecto (Primer Taller Comarca Virch-Valdes, Gaiman, 5 de julio 2005). Cabe destacar que uno de los aspectos que motivó estos foros fue la necesidad de crear alternativas futuras frente a la posible disminución de la actividad del sector hidrocarburífero, el más importante en cuanto a contribución del valor agregado provincial; es, además, el principal sector exportador de la provincia, ya que en 2004 contribuyó con aproximadamente el 61% de las exportaciones del Chubut (Fuente: Ministerio de Economía, agosto 2005).

De continuar con los problemas planteados, los productores-elaboradores podrían perder oportunidades históricas vinculadas al desarrollo del sector Agroalimentario-Gourmet, se acentuaría el incumplimiento de compromisos comerciales, se in-

crementarían los riesgos de provocar enfermedades alimentarias, surgirían demandas legales y se afectaría la imagen y el posicionamiento competitivo de la zona.

La creación del *Centro Para el Desarrollo de Delikatessen* (alimentos gourmet) incorpora el concepto de cadena de valor, el cual se orienta a conectar los actores en pos de satisfacer las necesidades de los clientes y aprovechar la oferta productiva comarcal. Los productos especializados requieren determinado grado de diferenciación, con una identidad propia, acondicionados en adecuados envases y embalajes; los cuales, a su vez, deben originarse en sistemas de gestión que permitan mejorar continuamente la calidad e innovar en aspectos tecnológicos y de presentación. Los productos especializados, a diferencia de los commodities, se posicionan en nichos particulares dentro del mercado, con un sobreprecio por encima del estándar o commodity, por lo que ofrecen un margen de ganancias superior. Los negocios de especialidades son aquellos referidos a productos de cierto valor agregado, elaboración y diferenciación. Cuando estos productos alcanzan al consumidor, éste percibe en ellos un determinado grado de diferenciación y un elevado nivel de empaque y acondicionamiento. La meta de los productos diferenciados va más allá de la simple satisfacción de necesidades alimentarias o de uso. Es más ambiciosa y pretende satisfacer el gusto y el deleite del consumidor, a través de la imagen, la historia, los olores, los colores y demás sentidos. Desde el punto de vista del demandante, y teniendo presente el concepto de calidad, no basta con satisfacer; hay que proveer, asimismo, un valor adicional. Este valor, percibido y demandado por los clientes, permite al oferente obtener mayores beneficios y/o posicionarse mejor en el mercado, o ingresar en él. Al hablar de productos diferenciados, se entiende la existencia de determinados servicios incorporados. Si el cliente necesita algo, dispone de un conjunto de productos-servicios capaces de satisfacer su requerimiento, pero en diferente medida. El valor del producto-servicio es el resultado de la estimación que hace el consumidor de la capacidad total de ese bien para satisfacer sus necesidades. En alimentos, cuando el cliente realiza su elección, algunos de los valores explícitos quedan superados por otros más vinculados al deseo y a los atributos organolépticos (sabor, aroma, color, textura). Sin embargo, los explícitos tales como los valores nutricionales (naturalmente presentes en el alimento), funcionales (facilidad de uso, transporte y conservación por parte de clientes y consumidores) y comerciales (identificación, rotulado, aspectos sanitarios) no dejan de tener una gran importancia. En suma: dentro de la gama total de atributos que el cliente toma en

cuenta, no sólo se encuentran las características físicas; también adquieren gran importancia (y cada vez más) los atributos de valoración de tipo subjetivos, derivados de las distintas preferencias y comportamientos. Algunas de estas tendencias a nivel mundial se relacionan con un mayor intercambio cultural étnico, con el redescubrimiento de antiguas tradiciones productivas y culinarias (Alvarado Ledesma, Agronegocios 2004).

En este marco, el centro de desarrollo agroalimentario facilitará a los productores y elaboradores PyMES participar en procesos dinámicos, orientados a mercados exigentes, donde es necesario generar algunas de las condiciones que determinaron el éxito de las empresas más grandes, que llevan hoy la delantera en la exportación: escala, organización de la cadena, disponibilidad de recursos financieros (II-CA-Argentina (a), marzo 2003).

En los encuentros realizados con pequeños y medianos productores-elaboradores de agroalimentos y delikatessen, sobre una muestra promedio de 40 integrantes, se detectó que es necesario mancomunar esfuerzos para identificar regionalmente sus productos, lograr escala con estándares de calidad y acceder a mercados. Si bien el centro agroalimentario tendrá en el corto plazo un impacto y alcance comarcal, cabe destacar que las oportunidades de los alimentos argentinos, en mercados como E.E.U.U y U.E. se ven favorecidos por el crecimiento económico (3,3% 2005) y poblacional (1% anual); no obstante, los sistemas productivos abastecedores requieren del cumplimiento de: normar de calidad, requisitos de inocuidad, etiquetado, envases y trazabilidad (Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos; Embajada Argentina ante la Unión Europea; EHI-Eurohandelsinstitut -de Alemania-, 2005).

3. OBJETIVOS

Los productores-elaboradores revelaron la necesidad de incrementar sus conocimientos "IN-SITU" (con herramientas tecnológicas de producción y desarrollo) y recibir asistencia técnica en temáticas específicas vinculadas a requerimientos legales, técnicos, gestión empresarial y mercados. Con el propósito de resolver los problemas enunciados, el proyecto agroalimentario contempla, en una primera etapa (año I y II), la creación del centro agroalimentario de la comarca VIRCH-VALDÉS, que permita fomentar mecanismos de integración o asociación y utili-

zar los recursos existentes; promoviendo grupos productivos con actitud empresarial. Para dar inicio al cumplimiento de estos objetivos resultó imprescindible integrar aspectos productivos e institucionales a través de las actividades planteadas en el presente proyecto.

3 a. Objetivo general:

- **Creación de un centro para el desarrollo de Delikatessen.** Éste relevará la oferta comarcal tomado en cuenta toda la cadena de valor que incluye productos, insumos, tecnología, personal, formas jurídicas de organización y necesidades de mercado desde al ámbito del desarrollo. Así mismo, se orientará a la incubación de nuevas empresas y al apoyo de emprendimientos ya existentes.

3 b. Objetivos específicos:

- **Incorporar mecanismos de integración o asociación para formar grupos productivos.** Esto permitirá mejorar la renta y la calidad de vida de productores y elaboradores de alimentos.
- **Utilizar los recursos existentes.** Resulta necesario crear mecanismos comunes para lograr escala en los negocios y acceso a mercados por medio de la incorporación de infraestructura para procesamiento y almacenamiento.

4. DESARROLLO DEL PLAN DE TRABAJOS.

Durante los dos primeros meses de inicio del proyecto ejecutivo se procedió con el cronograma trazado, a la vez que se incorporaron y ajustaron las actividades acorde con las necesidades de productores y elaboradores agroalimentarios de la comarca, así como de los actores vinculados y las posibilidades concretas de gestión. De esta manera, se procedió a redimensionar el diseño preliminar del centro agroalimentario acorde con la superficie del lote que dispondría el municipio de Gaiman, y a los fines de permitir un mejor aprovechamiento del mismo y a la incorporación de nuevos productos a elaborar.

En las etapas del proyecto ejecutivo se procedió con el cronograma trazado. Así mismo, algunas actividades debieron ajustarse a las necesidades de gestión y a los presupuestos provinciales; así como a los requerimientos de los productores y

elaboradores. A continuación se integran las actividades definidas en el Plan de Trabajo.

4 a. Firma del convenio para la adquisición de lote en municipio de Gaiman

En el transcurso del proyecto se procedió a elaborar el convenio marco entre el Gobierno del Chubut, a través de Ministerio de la Producción, con el municipio de Gaiman. Este modelo se elevó a las áreas legales de las respectivas partes para su evaluación y gestión interna de firmas. En anexo se adjunta el mencionado convenio, el cual incluye, como punto marco, el objetivo de establecer el centro agroalimentario con énfasis en especialidades alimenticias. Específicamente, incluye la posibilidad de cooperar en distintas acciones tendientes al fomento y desarrollo del mismo. Éste tendrá una superficie final cercana a los 300 m², que se iniciará con un primer módulo de 100 m², para lo cual el Municipio de Gaiman dispondría de un terreno de aproximadamente 450 m². Se estableció que todo uso, goce y disposición que se haga requerirá el consentimiento del Municipio y del Ministerio de la Producción; el centro tendrá un alcance comarcal con participación activa de productores, elaboradores y actores vinculados; el Ministerio de la Producción facilitará los medios financieros y técnicos para la ejecución, seguimiento y control del centro de desarrollo, mientras que el Municipio brindará el respectivo lote, y se hará cargo de la gestión para la adquisición de los servicios de luz, gas, electricidad y telefonía, así como el mantenimiento edilicio posterior.

4 b. Contratación de asistencia para el diseño de planos arquitectónico definitivo

El rediseño del croquis preliminar se ha desarrollado por el responsable del proyecto durante esta primer etapa (ver anexo); no obstante, se gestionaron los mecanismos internos dentro del ámbito estatal para la elaboración del plano de obra y construcción del centro. A través de la coordinación comarcal del Ministerio de la Producción se están evaluando las alternativas posibles. Según lo establecido, el Municipio de Gaiman realizará la obra en cuestión, así como los planos de obra. Dentro del ámbito provincial, se dispondrían de los recursos necesarios. Para la eta-

etapa siguiente se continuará integrando organismos e instituciones vinculadas e incluías en el Grupo Operativo Institucional (GOI), como ser: CORFO, INTA, IRAM, INTI, Bromatología provincial y SENASA.

4 c. Comienzo y realización de Guía (libro) sobre productos de la comarca

La comarca VIRCH-VALDÉS cuenta con una oferta de diversos productos de origen vegetal, cárnico y marítimo que se conjugan, a su vez, con aspectos culturales, geográficos e históricos, los cuales originan especialidades alimenticias denominadas delikatessen o gourmet. En la actualidad el conocimiento sobre estos productos dentro y fuera de la comarca se encuentra disperso. Como ejemplo de este hecho pueden encontrarse fórmulas, recetas y procesos tradicionales y familiares de gran variabilidad; no existiendo a la fecha material bibliográfico que integre esta temática para ser utilizada por productores y consumidores. La información a disponer y su adecuado uso son herramientas de relevancia para ampliar el mercado comarcal y extra comarcal. Los potenciales clientes deben conocer las características y virtudes de los productos de la zona, razón por la cual resulta necesario generar material para definir el sector Agroalimentario-Gourmet; esto es, cómo se conforma el rubro, quiénes los integran, qué hacen, cómo lo hacen, de dónde provienen y cómo mejoran la calidad de sus procesos. Es por ello que la redacción y edición de un manual en formato libro que incluya estos aspectos será una herramienta para consolidar el sector e incluir aspectos de calidad y Buenas Prácticas de Manufactura, a la vez que sentará bases para denominaciones de origen y será una herramienta para fomentar el consumo de productos gourmet desde el ámbito comarcal a internacional.

La redacción referente al mencionado material demanda de una cuota importante de investigación y desarrollo de productos, máxime si no se dispone de antecedentes al respecto. En anexo se incluyen los contenidos mínimos sobre los cuales se ha comenzado un proceso para recabar información, así como para organizar consultas a productores y elaboradores, empresarios, investigadores y profesionales vinculados.

En las etapas 3, 4 y 5 se continuó recabando información referente a los productos originarios de la comarca.

Dentro de los de origen marítimo se recabó información bibliográfica y fotográfica referente a vieira, navaja, mejillones y bivalvos del género ostrea (ver fotos anexo).

En el rubro de conservas se relevaron en la comarca productos poco difundidos como los del establecimiento El Paraíso, el cual elabora hortalizas en variadas combinaciones atrayentes para el consumidos (ver fotos anexo).

Los cárnicos de la comarca VIRCH-VALDÉS presentan interesantes ventajas desde la tecnología de los alimentos. La carne ovina (animal en pie) que por razones comerciales no alcanza a cumplir con los estándares de peso de las categorías comerciales vigentes, y por lo tanto no poseen valor económico, puede ser utilizados para elaborar chacinados y embutidos. Esta tecnología se encuentra en proceso de difusión y ajuste en el VIRCH, debiéndose mejorar la calidad de los productos y su conservación antes de abordar los mercados. Durante el mes de mayo se realizaron cursos de capacitación en Elaboración de Chacinados y Salazones con Carne Ovina en los municipios de 28 de Julio y Gaiman, en los cuales se participó junto con INTA y los productores interesados (ver fotos en anexo).

En el caso de los chacinados, se define como los productos preparados sobre la base de carne y/o sangre, vísceras u otros subproductos animales que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionados o no con sustancias aprobadas a tal fin.

Los embutidos, en cambio, son los chacinados en cualquier estado y forma admitida que se elaboren, que hayan sido introducidos a presión en un fondo de saco de origen orgánico o inorgánico aprobado para tal fin, aunque en el momento del expendio y/o consumo carezcan del continente.

Por otro lado, las salazones, son los órganos o trozos de carne o de tejido adiposo, que han sufrido un proceso destinado a su conservación mediante la sal, adicionada en forma masiva acorde a la tecnología del producto a elaborar. La salazón a que se someten los productos puede ser seca (cloruro de sodio) o húmeda (salmuera). La elaboración puede concluirse con el ahumado.

Como se mencionó con anterioridad, la redacción referente a los productos agroalimentarios de la comarca demanda de una cuota importante de investigación y desarrollo de productos, máxime si no se dispone de antecedentes al respecto; razón por la cual se ha previsto su finalización para el primer semestre de 2007. En anexo se incluyen fotografías sobre los tópicos mencionados.

4 d. Funcionamiento del centro. Asistencia técnica a productores y elaboradores

El lineamiento central de la asistencia técnica se ha establecido a través de un programa de capacitación simultáneo a la construcción del centro agroalimentario de delikatessen.

Durante el proceso inicial del proyecto se ha comenzado con la asistencia a productores, particularmente en lo referente a necesidades de asociativismo e integración vinculadas al proyecto. Esta integración busca combinar y operar en conjunto, contrariamente a la diversificación desordenada, donde los actores operan por separado.

Desde el aspecto institucional se ha comenzado un proceso en conjunto con lo que se ha denominado Grupos Operativos Interinstitucionales (GOI); los cuales están integrados por los referentes institucionales de las áreas que forman parte de cada Proyecto Productivo Comarcal del provincia del Chubut, quedando como interlocutores responsables de los organismos participantes. Éstos intervienen en las distintas fases de la ejecución de los Proyectos Productivos Comarcales con el propósito de cooperar con apoyo logístico y/o institucional en todo lo concerniente a la articulación de los proyectos, informar sobre iniciativas similares en sus respectivos organismos de referencia. En este marco, se ha comenzado a desarrollar tareas con técnicos del área de Extensión Agropecuaria del INTA Trelew, acorde con el espíritu del proyecto "Marca Única del Valle", recientemente incorporado por dicha institución.

La organizacional del centro vinculada a su funcionamiento para asistencia, producción y desarrollo de productos, se centraría en lo establecido en la ley 26.005 (ver anexo).

La ley 26.005, publicada en el Boletín Oficial el 12/01/05, incorpora una nueva forma contractual tipificada de colaboración empresarial, el Consorcio de Cooperación.

Al igual que las Agrupaciones de Colaboración Empresarial (ACEs) y las Uniones Transitorias de Empresas (UTEs), tienen naturaleza contractual y no son personas jurídicas, ni sociedades, ni sujetos de derecho.

A diferencia de las sociedades, hace a la característica de estos contratos el esquema igualitario entre las partes, evitando una relación de control o subordina-

ción de una respecto a otra. Como consecuencia de su propia naturaleza contractual no societaria, sus participantes no se hallan alcanzados por la prohibición del art. 30 de Sociedades Comerciales (LSC). Por otra parte, la ausencia de personería jurídica determina que el ente generado por el contrato carezca de patrimonio propio y no pueda ser sujeto de proceso contractual.

En cuanto a los miembros, los consorcios de cooperación pueden ser integrados por personas físicas o jurídicas domiciliadas o constituidas en la República Argentina. Los participantes deben desarrollar alguna actividad económica, civil o comercial, pues la finalidad de las operaciones del Consorcio de Cooperación debe relacionarse con la actividad económica de sus miembros.

La expresión "personas jurídicas" comprende a las mencionadas en el art. 33 del cod. civil, sean de carácter público o privado. A título de ejemplo se estipula que podrán participar las sociedades y empresas del estado con personería jurídica; las sociedades civiles, las sociedades comerciales (excepto las sociedades accidentales o de participación), las sociedades cooperativas, las sociedades de garantía recíproca y las agrupaciones y fundaciones.

En relación al domicilio, se entiende que no se refiere al domicilio real sino al especial para la ejecución de sus obligaciones.

El contrato deberá identificar a sus miembros (para el caso del centro agroalimentario, en una primera etapa, será de veinte productores y elaboradores que mostraron sustancial interés y participación). En el caso de personas jurídicas, se deberá consignar fecha del acta y órgano que aprobó la participación.

La falta de matriculación en el Registro Público de Comercio no será obstáculo para su identificación, que puede efectuarse con el CUIT y en cuanto al acta de aprobación puede acompañarse en instrumento público o privado con firmas certificadas, pues la transcripción en libros rubricados constituye un medio de prueba, pero no el único.

La finalidad de esta organización común es la de facilitar, desarrollar, incrementar o concretar operaciones relacionadas con la actividad económica de sus miembros, definidas o no al momento de su constitución, a fin de mejorar o acrecentar sus resultados. Al igual que las Agrupaciones de Colaboración Empresarial, los Consorcios de Cooperación pueden llevar a cabo actividades mutualísticas por el término que el contrato determine, sin que la ley fije un plazo máximo, pero también pueden estructurarse para actuar en el mercado, pues la ley de Contrato de Colabo-

ración Empresarial (LCC, Consorcio de Cooperación) no proscribire la persecución de fines de lucro.

De manera similar a las Uniones Transitorias de Empresas (UTES), también pueden desarrollar proyectos consorciales, siendo convencional la participación de sus miembros en los resultados, pero sin hallarse constreñidos a especificidad y temporariedad de aquéllas. Como ejemplo podría citarse el caso para distribuir un producto específico en el cual los participantes llevarán a cabo una parte distinta del proceso de fabricación, soporten sus propios costos y obtengan sus ingresos en la proporción determinada en el contrato.

El formato del contrato, su inscripción, podrá ser el contrato constitutivo por instrumento público o privado, con firma certificada en este último caso.

Desde el aspecto fiscal, el consorcio no es sujeto en el impuesto a las ganancias. Los resultados deberán ser declarados por los participantes de acuerdo a lo establecido en el contrato. Tampoco es sujeto en el impuesto a la Ganancia Mínima Presunta, cuya base imponible son los activos, que el consorcio carece, sin perjuicio de que sus representantes actúen como responsables sustitutos de los miembros por estar a cargo de la administración de los mismos.

La figura creada a través de la ley 26.005 resulta útil para la conformación final del proyecto y su funcionamiento, herramienta que por su carácter de contrato nominado otorgará mayor seguridad jurídica a los contratantes; por lo cual se presume que será utilizado en lugar de la constitución de sociedades y de otros acuerdos de colaboración, teniendo en cuenta el amplio marco establecido en relación a su finalidad y a las relaciones internas entre sus miembros.

En la provincia del Chubut, puede mencionarse como antecedente que se encuentra en formación un Consorcio de Cooperación para los apicultores del Valle Inferior del Río Chubut.

En las etapas 3,4 y 5 se ha continuado con la asistencia semanal a productores en aspectos de calidad y asociativismo, donde además de la producción, se han abordado aspectos referentes a mejoras de la calidad y formación de clusters, entendiendo como tales a una agrupación de agentes económicos que participan en forma directa (cadena productiva) o indirectamente (industrias conexas) en la creación de productos finales (fotos en anexo).

El enfoque de cluster tratado con los productores valoriza el concepto de que no sólo es posible sino que es mejor reemplazar la competencia por la solidaridad en términos económicos.

Las temáticas abordadas obedecen a la necesidad de que productores y elaboradores no se encuentran asociados o integrados para conformar productos con identidad local y abastecer las demandas del mercado; así mismo, desconocen aspectos vinculados a gestión empresarial y gestión de la calidad.

Desde el aspecto de capacitación, también se contempló la inclusión de empleados y trabajadores de empresas alimenticias establecidas en la comarca, quienes también requieren información y formación laboral acorde con los requerimientos necesarios para desarrollar sus tareas laborales y fortalecer las empresas vinculadas al sector. De esta manera, en la formación de recursos humanos, se suman esfuerzos para acompañar desde el Estado al conjunto del sector en aspectos de relevancia, como son los sistemas de calidad, seguridad alimentaria, trazabilidad, servicio al cliente y buenas prácticas de manufactura. Al respecto, se realizaron dos actividades vinculadas. En primer lugar, un viaje de capacitación al sector andino de El Bolson para instrucción y asistencia técnica en la elaboración de dulces y conservas (En coordinación con INTA y CORFO); y el segundo, una jornada en conjunto con el IRAM referente a Sistemas de Calidad Agroalimentarios para el Desarrollo Comarcal. Ver en anexo fotografías.

Los talleres organizados obedecen a la necesidad hallada en el campo de trabajo, donde productos como conservas y dulces presentaban inconvenientes tecnológicos. Se pudo detectar la incorporaban conceptos de procesos o embalaje mal aplicados, lo cual generó alimentos mal conservados o con problemas de calidad. Como ejemplo puede citarse fórmulas mal aplicadas en proporciones de azúcares o el uso de papel interno en las tapas para conservas.

4 e. Preparación de programa de capacitación

La asistencia técnica durante el primer año de desarrollo del proyecto, como se mencionó con anterioridad, se realizará principalmente a través del programa de capacitación, aunque cabe mencionar que también se complementa con asistencia sobre casos puntuales "in-situ" de cada productor y elaborador.

En función de las problemáticas en las que se ven inmersos los productores, se establecieron temáticas a tratar basadas en sistemas de calidad, asociativismo, así como Control de Puntos Críticos y Buenas Prácticas de Manufactura. Se realizó asistencia, talleres y cursos distribuidos en los 5 meses realizados, según el programa trazado inicialmente. Ver Anexo fotografías.

A continuación se especifica el programa de capacitación planteado, y al cual se le dará continuidad en la siguiente etapa:

Tareas	Mes Proyecto											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
	Mes calendario											
	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Planteamiento de acuerdos estratégicos y asociativismo.			■	■								
Convenios para desarrollos y preparación de protocolos.				■	■							
Capacitación: Sistemas de Gestión de Calidad.					■							
Capacitación: Dulces y conservas (CORFO, INTA, Min. Prod.)							■					
Mejoramiento de procesos (INTI, IRAM, Min. Prod)								■				
Mejoramiento de procesos (INTI, IRAM, Min. Prod)									■			

4 f. Asignación del contratista y proveedores de maquinas

Durante el desarrollo del proyecto, y en función de los lineamiento provinciales, así como de los sistemas de gestión financiera vigentes dentro de ese ámbito, se determinó que el sistema para el financiamiento de la obra se realizará a través del municipio de Gaiman, quien a su vez tendrá la responsabilidad de realizar la infraestructura del Centro Agroalimentarios de la Comarca con los medios que cuenta en la actualidad (director de obra, personal y maquinarias), actuando dicho municipio como contratista directo.

La incorporación de maquinarias se ha previsto realizarla próximo a finalizar la infraestructura edilicia, la cual se realizará a través de la Unidad Ejecutora Provincial (UEP), con fondos que destinarán la provincia del Chubut vía Municipio de Gaiman.

Este mecanismo Provincia-Municipio-UEP se ha utilizado con anterioridad para proyectos educativos y de infraestructura, como es el caso de la ampliación de Escuela Agropecuaria ubicada dentro del municipio de Gaiman, la cual se finalizó durante el corriente año.

En resumen, la UEP será la proveedora del equipamiento, la cual adquirirá los siguientes equipos para el centro:

Equipamiento	Cantidad
Amasadora	1
Anafes: cant. 4 con cacerola Nro 50 de 25.000 Kcal.	4
Autoclave	1
Balanza comercial hasta 30 kg	2
Batidora	1
Computadora portátil	1
Cuter	1
Estanterías	20
Frezzer	1
Heladera	2
Herramientas menores de gastronomía (ollas, cubiertos)	
Horno	1
Horno rotatorio	1
Licuada	1
Mesadas de acero inoxidable según plano	
Muebles de oficina	
Rallador	1
Paila 100 L c/mechero	1
Pulpadora discontinua con tamiz.	1
Tolva para uniformizar	1
Pasteurizador para 70 frascos	1
Peachímetro	1
Refractómetro de baja	1
Refractómetro de alta	1
Procesadora multifunción	1
Cámara 7,000 Kg	1
Sobadora	1
Macerador	1
Bandejas de cocción	1
Moldes	10

4 g. Planeamiento de acuerdos estratégicos y asociativismo

Los acuerdos estratégicos y asociativos entre los productores para hacer uso del centro agroalimentario, así como para mancomunar esfuerzos, se enmarcarán dentro del contrato legal denominado Consorcio de Cooperación.

El Consorcio de Cooperación se define como un contrato asociativo, plurilateral de organización, comprendido dentro de los llamados contratos de colaboración empresarial, de naturaleza cooperativa y mutualística, cuyo objeto es establecer una organización común con la finalidad de facilitar, desarrollar, incrementar o concretar operaciones relacionadas con la actividad económica de sus miembros, definidas o no al momento de su constitución, a fin de mejorar o acrecentar sus resultados. Dentro de las operaciones, e incluye los consorcios de cooperación que se constituyan para la exportación.

Ventajas y beneficios comerciales y empresariales

Permite a las empresas PYMES un uso conjunto y racional de los medios humanos y técnicos, abaratando costos y promoviendo la eficiencia de las mismas.

Permite de una forma flexible y amplia, integrar Consorcios a:

- Productores de un mismo bien o de un mismo grupo de bienes y/o entre prestadores de un mismo servicio.
- Productores de bienes o prestadores de servicios complementarios o afines.
- Productores de bienes o prestadores de servicios de economías regionales.
- Productores de bienes o prestadores de servicios que formen una cadena de valor.
- Productores de bienes o prestadores de servicios.

Los consorcios bajo cualquier otra modalidad permiten:

- Concentración de volúmenes de bienes a exportar.
- Usufructuar a cada empresa, las ventajas de concentración en las compras (materias primas e insumos) que se destinen al procesamiento de bienes.

- Adquirir en conjunto bienes de capital destinados a la producción de bienes.
- Procesamiento, envase y embalaje en común de los bienes.
- Utilizar una marca en común para todos los bienes del consorcio.
- Realizar en forma conjunta y compartida, todas las actividades destinadas a la promoción y concreción de producciones o exportaciones.
- Unificar diversos procesos y procedimientos como controles de calidad de los bienes a exportar, seguros, fletes, permisos, despachos, etc.
- Adecuar en forma conjunta los procesos de producción o prestación de servicios de cada PYME a los requisitos internacionales.
- Mantener una sola cadena de comercialización y distribución externa.
- Concretar en conjunto operaciones de exportación.
- Hacer uso de una herramienta asociativa para hacer frente a la evolución de la economía, fortaleciendo los aspectos débiles.

Ventajas y beneficios jurídicos

Evita la constitución de una nueva sociedad y en consecuencia:

- El mayor costo que ello implica
- La rigidez operativa que significa mantener una estructura societaria independiente.
- La pérdida de la individualidad empresarial, jurídica, administrativa y patrimonial a manos de una tercera persona jurídica, la nueva sociedad.
- La devolución del IVA por los bienes y servicios exportados y cualquier ventaja aduanera en forma directa o indirecta a los socios integrantes como es el caso del consorcio, ya que en caso de una nueva sociedad la devolución se realizaría a ésta.
- Otorga seguridad jurídica a quienes participen del Consorcio, ya que este se constituirá de acuerdo al tipo de contrato, eliminando cualquier vinculación con la sociedad de hecho y con la limitación establecida por el artículo 30 de la Ley de Sociedades con relación a las Sociedades por acciones.

- Al tener CUIT, el Consorcio puede inscribirse en el Registro de Exportadores para exportar bienes y servicios de las empresas que lo integran, ya sea a nombre propio, como Consorcio propietario de la mercadería o bajo la forma establecida por la Res. 616 AFIP (Exportación por cuenta y orden de terceros) haciendo un solo permiso de embarque.

4 h. Convenio para desarrollo y preparación de protocolos

En esta etapa del proyecto se han realizado las actividades mencionadas en puntos anteriores vinculadas a acuerdos marco de cooperación entre El Estado Provincial e instituciones vinculadas, particularmente el INTA, integrante del Grupo Operativo Interinstitucional (GOI); el cual está integrado como referentes institucional del área de extensión rural. Éste intervienen en las distintas fases de la ejecución del proyectos con el propósito de cooperar con apoyo logístico y/o institucional en todo lo concerniente a la articulación de las actividades, informar sobre iniciativas similares en sus respectivos organismos de referencia. En este marco, se ha elevado un convenio Marco con el INTA para desarrollo del proyecto y colaboración (ver anexo). Con relación a CORFO e IRAM se realizarán contrataciones o solicitudes específicas y puntuales de profesionales para capacitaciones vinculadas y asistencia para la preparación de protocolos. Como ejemplo de lo citado, durante el mes de mayo se realizaron actividades de capacitación y asistencia en coordinación con las mencionadas instituciones.

Los desarrollos y protocolos, además de adecuarse a toda la normativa comercial e impositiva, es menester que los productos para consumo humano sean aprobado y controlados por la Autoridad Sanitaria Competente.

En el ámbito nacional la Autoridad Sanitaria es el SENASA (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria), quien para el caso de productos de frutas y hortalizas delega, en muchos casos, la aprobación y control de productos alimentarios a las Autoridades Sanitarias provinciales normalmente a través de las Direcciones de Medio Ambiente o similares, y a veces y en algunos casos la responsabilidad puede quedar en manos de la Autoridad Municipal correspondiente.

Estas últimas deben proveer al usuario toda la normativa adecuada para elaborar, fraccionar distribuir y comercializar los productos elaborados para uso huma-

no, y es obligación del elaborador someter a aprobación tanto el establecimiento elaborador como cada uno de los productos alimentarios que fabrique.

Habilitaciones municipales de productos alimentarios: Estas habilitaciones sólo tienen validez en el ejido municipal correspondiente, o en otros municipios que posean convenios especiales con el habilitante. En estos casos el elaborador debe construir el establecimiento elaborador de acuerdo a las normas municipales correspondientes, debe tramitar la correspondiente habilitación municipal del mismo y debe enviar muestras de productos al laboratorio bromatológico (normalmente a los laboratorios de la autoridad bromatológica provincial) correspondiente para que determine si el producto es apto para consumo humano. Luego de las presentaciones indicadas, el elaborador recibirá un número de habilitación municipal del establecimiento y un número de protocolo de análisis para cada producto que elabore. Dichos números son los que deben figurar en los rótulos de los productos elaborados, junto con otra información legal que se detallará más adelante. La característica más importante de este tipo de habilitación es que el número de protocolo de análisis de los productos elaborados debe renovarse todos los años y por ende también debe cambiarse, todos los años, el rótulo de los alimentos.

Habilitaciones provinciales de productos alimentarios: Algunas provincias tienen la particularidad de brindar habilitaciones que sólo tienen validez en el ámbito de la provincia correspondiente o en aquellas en que existan convenios particulares con la provincia habilitante. En este caso, además de la habilitación municipal correspondiente, debe tramitarse la habilitación provincial del establecimiento elaborador y la aprobación y habilitación de cada uno de los productos que se elaboren. El elaborador recibirá un número de habilitación provincial del establecimiento, a veces denominado RIPE, que es común para todos los productos que se elaboren, y un número distinto para cada uno de los productos alimentarios, a veces denominado RI-PA. En este caso las habilitaciones deben renovarse cada cinco años, pero los números continúan siendo los mismos, con lo cual no aparece el inconveniente de tener que cambiar los rótulos.

Habilitaciones nacionales de productos alimentarios: Todas las provincias, que actúan como autoridad de aplicación, pueden o deben brindar habilitaciones válidas en todo el territorio nacional. En este caso, además de la habilitación municipal correspondiente, debe tramitarse la habilitación nacional del establecimiento elaborador y la aprobación y habilitación de cada uno de los productos que se elaboren. El

elaborador recibirá un número de habilitación nacional del establecimiento, denominado RPE o RNE, que es común para todos los productos que se elaboren, y un número distinto para cada uno de los productos alimentarios, denominado RPPA o RNPA. Los dos primeros dígitos de los números de habilitación normalmente identifican la procedencia, por ejemplo: 01 es la Capital Federal, 02 la Provincia de Buenos Aires, 07 la Provincia de Chubut, 16 la Provincia de Río Negro. Las habilitaciones deben renovarse cada cinco años, pero los números continúan siendo los mismos, con lo cual no aparece el inconveniente de tener que cambiar los rótulos.

Cualquiera sea el ámbito de la habilitación bromatológica siempre es necesario presentar a la Autoridad competente la siguiente documentación: Monografía de la elaboración del producto, Proyecto de Rótulo y Memoria Descriptiva del o de los Locales del Establecimiento Elaborador, con copia de planos aprobados por la Autoridad Municipal y la correspondiente Habilitación Municipal, además en cada documento está reglamentada que información hay que presentar. Asimismo, siempre se acompaña la información anterior con las correspondientes notas de elevación en donde figuraran aspectos legales de la empresa elaboradora, y por lo menos dos muestras de cada producto que se desee habilitar.

Los mencionados aspectos técnico-legales han sido consultados con los departamentos de Bromatología provincial, SENASA y CORFO; de manera que sea posible la difusión de dichos requerimientos entre los productores que participarán del centro agroalimentario.

En anexo se ha incluido documento sobre Protocolos, Aspectos Legales, Prácticos y Aseguramiento de la Calidad Para Empresas Comerciales, los cuales se toman como fundamento técnico para el centro agroalimentario de la comarca.

4 i. Realización de auditoria de construcción

Previo al inicio del proyecto se planificó la posibilidad de dar inicio a la construcción del centro agroalimentario en Gaiman; no obstante, por aspectos presupuestarios, no se pudo dar comienzo al levantamiento de la infraestructura. A pesar de ello, se avanzó con el estudio de los lotes que serían factibles para desarrollar el centro. En anexo se adjunta fotografías de los lotes en los cuales se hará la construcción. En la siguiente etapa se prevé comenzar con el levantamiento del mismo, para lo cual se asignará al Municipio de Gaiman con \$ 130.000.

4 j. Capacitación en sistemas de calidad

De acuerdo con lo planificado se realizó el curso de sistemas de gestión de calidad en coordinación con el IRAM, titulado: "**Sistemas de Calidad Agroalimentarios para el Desarrollo Comarcal**". Previo al mismo se difundió en los medios locales aspectos del Programa de Desarrollo Comarcal impulsado por el Gobierno de la Provincia del Chubut y apoyado por el CFI, a la vez que se incluyeron temáticas vinculadas al Proyecto Agroalimentario de la comarca VIRCH-VALDÉS. En anexo se adjunta gacetilla difundida en los medios de comunicación radiales y gráficos.

El mismo estuvo dirigido a emprendedores y productores agroalimentarios de la región, y se desarrolló en las instalaciones de la Galería del Encuentro, Fontana 220, de la ciudad de Trelew, los días 17 y 18 de julio de 2006, en horario de 14 a 20 hs. Asistieron 24 productores al seminario, los cuales participaron activamente en una modalidad de tipo taller. Tuvo como objetivo profundizar en la aplicación de los estándares de calidad, comprender la importancia de iniciar un proceso hacia la calidad, aplicar las directivas y normas recomendadas para la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura y de Higiene de los Alimentos para el desarrollo productivo.

El programa realizado fue el siguiente:

- Introducción a la temática de inocuidad y calidad agroalimentaria.
- Cadena Agroalimentaria, del campo a la mesa.
- Aplicación de BPA, BPM, HACCP y su articulación con los sistemas de calidad.
- Aspectos conceptuales de ISO 9000.
- Introducción a la ISO 22000.
- Qué es implementar? Y qué es certificar?
- Pasos para llegar a una implementación y pasos para llegar a una certificación.
- BPM 14102 y 14201, diferencias.
- Enfermedades transmitidas por alimentos.

5. CARACTERÍSTICAS DEL PROYECTO Y CONCLUSIONES

El proyecto agroalimentario-Gourmet se fundamenta en el concepto de cadena de valor, el cual abarca la totalidad de las relaciones existentes entre las distintas partes que conforman un todo dirigido a satisfacer las necesidades del cliente.

La visión del sistema permite el análisis de los mecanismos de incentivo y control, que determinan la coordinación en el mercado de los agroalimentos.

En el caso de los emprendimientos productivos de especialidades son aquellos referidos a productos de cierto valor agregado, elaboración y diferenciación regional. Cuando estos productos alcanzan al consumidor, éste percibe en ellos un determinado grado de diferenciación y un elevado nivel de empaque y acondicionamiento.

En la actualidad se observan dos grandes estrategias competitivas de las empresas agroalimentarias: una por medio de los costos y otra, de la diferenciación. El desafío empresarial se basa en liderar un mercado mediante costos o por la vía de la diferenciación. Cuando se lidera en costos, la estrategia consiste en promover el aumento permanente de la productividad física y, por ende económica. Los commodities están íntimamente ligados a esta estrategia. Por el contrario, cuando se lidera en diferenciación, se lleva a cabo una mejora continua de la calidad en el sentido más amplio. Los productos diferenciados y de alta especificidad son característicos de esta estrategia de diferenciación y presentación que busca generar un atractivo en los consumidores.

La calidad entendida como valor no sólo se asocia al producto; se admite cada vez más que ésta se encuentra estrechamente vinculada a la información (y en la percepción) que los clientes y consumidores posean del producto. Éste es un punto clave. La información retenida por el consumidor define, en gran medida, el grado de diferenciación.

La diferenciación de la oferta requiere bases sólidas. Se trata de asegurar productos que ofrezcan garantías higiénico-sanitaria, calidad uniforme, presentación y rotulado de productos en consonancia con las normativas vigentes y volúmenes acordes a los compromisos adquiridos.

El proyecto de Creación del Centro Agroalimentario de la Comarca VIRCH-VALDÉS y sus actividades se fundamentan en la creación de valor a través de pro-

ductos diferenciados manufacturados y comercializados en un mismo ámbito organizativo y estructural. El mismo se enmarca dentro del eje agroalimentario-gourmet, el cual forma parte del Programa de Desarrollo Comarcal de la Provincia del Chubut, en el que intervienen institucionalmente el Ministerio de la Producción y el Consejo Federal de Inversiones (CFI); así mismo, integra actores, sociales, productivos e institucionales vinculados.

Conclusiones

En la etapa desarrollada del proyecto, y de acuerdo con los recursos disponibles, se concluyó con las principales actividades del mismo, satisfaciendo así las expectativas primordiales de los beneficiarios, particularmente en lo concerniente a capacitación, asistencia técnica, establecimiento de convenios y vinculación tecnológica e interinstitucional hacia los productores agroalimentarios de la comarca.

En la siguiente etapa, de acuerdo con el presupuesto a asignar por parte de la provincia del Chubut, se prevé profundizar en aspectos de capacitación, inicio de construcción del centro y dar continuidad a las actividades iniciadas, las cuales se incluyen en el nuevo plan de trabajo.

ANEXO I

CONVENIO: ACUERDO DE COLABORACIÓN

Entre el Ministerio de la Producción representado en este acto por el Ministro Dr. Martín Buzzi, en adelante **EL MINISTERIO** y la Municipalidad de Gaiman representado en este acto por el Sr. Raúl Milton Mac Burney, en su carácter de Intendente, en adelante **EL MUNICIPIO**, acuerdan celebrar el presente Acuerdo en el marco de la política instaurada por el Estado Provincial en base a la organización productiva comarcal del territorio, el que quedará sujeto a las siguientes cláusulas:

PRIMERA: OBJETO

El presente COMPROMISO posee la finalidad de:

- a) Conformar el Grupo Operativo Interinstitucional (GOI) para llevar a cabo el **Proyecto Productivo Comarcal (PPC) "Centro para el desarrollo de Delikatessen" de la Comarca de VIRCh-Valdés** perteneciente al eje agroalimentario.
- b) Desarrollar una Cooperación Inter institucional entre el Ministerio de la Producción y la Municipalidad de Gaiman.
- c) Aunar recursos y esfuerzos que optimicen la presencia y el accionar de las instituciones del Estado en la Comarca.
- d) Realizar las acciones necesarias para la implementación del PPC.
- e) Contribuir a impulsar el desarrollo humano, cultural y productivo de la población de la Comarca VIRCh-Valdés incentivando la producción de agroalimentos de alta calidad.
- f) Asistir al desarrollo y fortalecimiento de la Comarca.
- g) Contribuir al desarrollo y fortalecimiento del eje agroalimentario.
- h) Cooperar en distintas acciones tendientes al fomento y desarrollo de especialidades agroalimentarias de la Comarca Virch – Valdés a través del establecimiento de un centro para tales fines en el ámbito del ejido de la localidad de Gaiman.

SEGUNDA: EL MINISTERIO se compromete a:

- a) concretar todos los esfuerzos necesarios para la realización del Proyecto Productivo Comarcal.
- b) realizar la supervisión de la realización del PPC.

TERCERA: EL MUNICIPIO se compromete a:

- a) ceder un terreno de aproximadamente 450 m² como mínimo, el cual contemplará posibilidades de ampliación a través de los sucesivos años, para la construcción de un centro para el desarrollo agroalimentario con énfasis en delikatessen, en adelante Centro de Desarrollo.

CUARTA: del Centro de Desarrollo.

a) Objetivo general:

- Relevará la oferta comarcal tomando en cuenta toda la cadena de valor que incluye productos, insumos, tecnología, personal, formas jurídicas de organización y necesidades de mercado desde al ámbito del desarrollo. Así mismo, se orientará a la incubación de nuevas empresas y al apoyo de emprendimientos ya existentes.

b) Objetivos específicos:

- Incorporar mecanismos de integración o asociación para formar grupos productivos. Esto permitirá mejorar la renta y la calidad de vida de productores y elaboradores de alimentos.
- Utilizar los recursos existentes. Resulta necesario crear mecanismos comunes para lograr escala en los negocios y acceso a mercados por medio de la incorporación de infraestructura para procesamiento y almacenamiento.
- Formar empresas Agroalimentarias-Gourmets. Este objetivo permitirá consolidar el sector en el mediano y largo plazo.

Para cumplir con los fines propuestos, las acciones se desarrollarán siguiendo los lineamientos incluidos en el proyecto que da origen al centro de desarrollo, así como en su cronograma de actividades.

QUINTA: Las partes establecen la plena participación entre ellas y el permanente deber de colaboración tendiente a la ayuda mutua en la definición de nuevas necesidades y en la búsqueda de soluciones ante los eventuales problemas que puedan presentarse.

SEXTA: La duración del presente Convenio, será de cuatro años (4 años) renovable mientras el objetivo esté vigente. Cuando la rescisión fuere unilateral deberá comunicarse por escrito a la contraparte con una anticipación mínima de 6 meses (6 meses).

SEPTIMA: Ejecución y supervisión.

La ejecución y supervisión del PPC "Centro para el desarrollo de Delikatessen" estará a cargo de **EL MINISTERIO** por intermedio de quien designe.

OCTAVA: Difusión.

EL MINISTERIO y **EL MUNICIPIO**, coordinadamente, diseñarán enlaces en sus páginas Web para dar difusión al proyecto.

Asimismo, darán difusión del proyecto por todos los medios que consideren apropiados. En cualquier caso se deberá aclarar que se trata de una actividad conjunta.

En prueba de conformidad se firman tres (3) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, en la ciudad de _____, a los _____ días del mes de _____ del 2.006.-

ANEXO II

CONTENIDOS DE LA GUÍA (LIBRO) DE PRODUCTOS DE LA COMARCA

Contenidos

Introducción

La provincia del Chubut

Las comarcas y sus ventajas comparativas.

Historia productiva

Características ecoproductivas de la comarca VIRCH-VALDÉS

El Valle inferior del Río Chubut

Puerto Madryn y la Península Valdés

Alimentos y Turismo

Productos de mar

La pesca artesanal

Vieira

Cholga

Mejillones

Peces

Algas

Productos agroalimentarios del Valle

Frutas finas

Dulces y mermeladas

Miel

Tortas

Chocolates

Lácteos

Conservas

Carnes

Sistemas productivos de calidad

Buenas Prácticas de Manufactura

Denominaciones de origen

Las empresas agroalimentarias

Los emprendedores

Mercados

Envases y embalajes

Integraciones. Los clusters

Agronegocios en la Patagonia

Chubut

Comarca Virch-Valdés

Productos diferenciados. Las especialidades

La información en los agroalimentos

Las instituciones

Guía de productores e instituciones

ANEXO III

PARTICIPANTES DEL GRUPO OPERATIVO INTERINSTITUCIONAL

EJE AGROALIMENTOS				
GRUPO OPERATIVO INTERDISCIPLINARIO - GOI -				
ORGANISMO	AREA	RESPONSABLE	TELEFONO	EMAIL
M Producción. Resp. Proyecto	Comarca Virch-Valdes	Ing. Guillermo Chinni	15566833	gachinni@yahoo.com.ar
M Producción RRNN	Denominaciones de origen	Mabel Quiroga	485203/197	qmabel@hotmail.com
M Producción RRNN	Protección Ambiental	Dir. Leila Gallego	482606/601 Int.295	proteccionambiental@chubut.gov.ar
M Producción Des Economico	Dir. Agroalimentos	Oscar Gonzalez, Marina Perez	485203/197 Int. 251	comarcas@chubut.gov.ar
CORFO	Coord. Reg. Comarcal	Ing. Lopez	485452/476471/ 445072	gtegral1@infovia.com.ar
Sec. de Salud Ambiental	Bromatología	Dir. Flores, René Aisido	421011/427421	saludambientaltw@hotmail.com
INTA	Extensión	Ariel Hughes, Pablo Rimoldi	44665-4/58	ahughes@chubut.inta.gov.ar primokf@chubut.inta.gov.ar, virch@chubut.inta.gov.ar
UEP	Subsecretaría UEP	Victor Cisterna, Guillermo Marino	485448	S/d
Municipalidad de Gaiman	Intendencia	Intendente Raúl Mac Burnoy	491014- fax 4913	mgaiman@ar.inter.net

ANEXO IV

CONSORCIOS DE COOPERACION

LEY 26.005

Creación. Se dispone que las personas físicas o jurídicas, domiciliadas o constituidas en la República Argentina, podrán constituir por contrato "Consortios de Cooperación" estableciendo una organización común con la finalidad de facilitar, desarrollar, incrementar o concretar operaciones relacionadas con la actividad económica de sus miembros, definidas o no al momento de su constitución, a fin de mejorar o acrecentar sus resultados. Naturaleza de los mismos. Contenido obligatorio de los contratos de formación. Autoridad de Contralor. Causales de disolución. Beneficios.

Sancionada: Diciembre 16 de 2004

Promulgada de Hecho: Enero 10 de 2005

El Senado y Cámara de Diputados de la Nación Argentina reunidos en Congreso, etc. sancionan con fuerza de Ley:

ARTICULO 1° — Las personas físicas o jurídicas, domiciliadas o constituidas en la República Argentina, podrán constituir por contrato "Consortios de Cooperación" estableciendo una organización común con la finalidad de facilitar, desarrollar, incrementar o concretar operaciones relacionadas con la actividad económica de sus miembros, definidas o no al momento de su constitución, a fin de mejorar o acrecentar sus resultados.

ARTICULO 2° — Los "Consortios de Cooperación" que se crean por la presente ley no son personas jurídicas, ni sociedades, ni sujetos de derecho. Tienen naturaleza contractual.

ARTICULO 3° — Los "Consortios de Cooperación" no tendrán función de dirección en relación con la actividad de sus miembros.

ARTICULO 4° — Los resultados económicos que surjan de la actividad desarrollada por los "Consortios de Cooperación" serán distribuidos entre sus miembros en la proporción que fije el contrato constitutivo, o en su defecto, en partes iguales entre los mismos.

ARTICULO 5° — El contrato constitutivo podrá otorgarse por instrumento público o privado, con firma certificada en este último caso, inscribiéndose conjuntamente con

la designación de sus representantes, en los Registros indicados en el artículo 6° siguiente.

ARTICULO 6° — Los contratos constitutivos de "Consortios de Cooperación" deberán inscribirse en la Inspección General de Justicia de la Nación o por ante la autoridad de contralor que correspondiere, según la jurisdicción provincial que se tratare. Si los contratos no se registraren, el consorcio tendrá los efectos de una sociedad de hecho.

ARTICULO 7° — Los contratos de formación de los "Consortios de Cooperación" deberán contener obligatoriamente:

1.- El nombre y datos personales de los miembros individuales, y en el caso de personas jurídicas, el nombre, denominación, domicilio y datos de inscripción del contrato o estatuto social, en su caso, de cada uno de los participantes. Las personas jurídicas además, deberán consignar la fecha del acta y la mención del órgano social que aprobó la participación contractual en el Consorcio a crearse.

2.- El objeto del contrato.

3.- El término de duración del contrato.

4.- La denominación, integrada con la leyenda "Consortio de Cooperación".

5.- La constitución de un domicilio especial para todos los efectos que pudieren derivarse del contrato, el que regirá tanto respecto de las partes como con relación a terceros.

6.- La determinación de la forma de constitución y monto del fondo común operativo, así como la participación que cada parte asumirá en el mismo, incluyéndose la forma de actualización o aumento en su caso.

7.- Las obligaciones y derechos convenidas entre los integrantes.

8.- La participación de cada contratante en la inversión del proyecto consorcial si existiere y la proporción en que cada uno participará de los resultados si se decidiere establecerla.

9.- La proporción en que se responsabilizarán los participantes por las obligaciones que asumieren los representantes en su nombre.

10.- Las formas y ámbitos de adopción de decisiones para el cumplimiento del objeto. Obligatoriamente deberán reunirse para tratar los temas relacionados con el cumplimiento del objeto cuando así lo solicite cualquiera de los participantes por sí o por representante, adoptándose las resoluciones por mayoría absoluta de las partes, salvo que el contrato de constitución dispusiere otra forma de cómputo.

11.- La determinación del número de representantes del Consorcio, nombre, domicilio y demás datos personales, forma de elección y de sustitución, así como sus facultades, poderes y formas de actuación, en caso de que la representación

sea plural. En caso de renuncia, incapacidad o revocación de mandato, el nuevo mandatario será designado por unanimidad, salvo disposición en contrario del contrato. Igual mecanismo se requerirá, para autorizar la sustitución de poder.

12.- Las mayorías necesarias para la modificación del contrato constitutivo, para la que se necesitará unanimidad en caso de silencio del contrato.

13.- Las formas y mayorías de tratamiento de separación, exclusión y admisión de nuevos participantes. Si el contrato guardare silencio se entenderá que la admisión de nuevos miembros requerirá una decisión por unanimidad.

14.- Las sanciones por incumplimientos de los miembros y representantes.

15.- Las causales de revocación o conclusión del contrato y formas de liquidación del consorcio.

16.- Las formas de confección y aprobación de los estados de situación patrimonial, atribución de resultados y rendición de cuentas, reflejando adecuadamente todas las operaciones llevadas a cabo en el ejercicio usando técnicas contables adecuadas. El contrato establecerá una fecha anual para el tratamiento del estado de situación patrimonial, el que deberá ser tratado por los miembros del Consorcio, debiéndose consignar los movimientos en libros de comercio conformados con la formalidad establecida en las leyes mercantiles, con más libro de actas donde se consignent la totalidad de las reuniones que el Consorcio realice.

17.- La obligación del representante de llevar los libros de comercio y confeccionar los estados de situación patrimonial, proponiendo a los miembros su aprobación en forma anual. Asimismo estará a cargo del representante la obligación de controlar la existencia de las causales de disolución previstas en el artículo 10 precedente, informando fehacientemente a los miembros del Consorcio y tomando las medidas y recaudos que pudieren corresponder. El representante tendrá asimismo la obligación de exteriorizar, en todo acto jurídico que realice en nombre del Consorcio, la expresa indicación de lo que está representando, en los términos establecidos en el inciso 4) precedente; siendo responsable personalmente en caso de omitirlo.

ARTICULO 8° — Los contratos de formación de "Consortios de Cooperación" deberán establecer la inalterabilidad del fondo operativo que en el mismo fijen las partes. Este permanecerá indiviso por todo el término de duración del acuerdo.

ARTICULO 9° — Para el caso que el contrato de constitución no fijare la proporción en que cada participante se hace responsable de las obligaciones asumidas en nombre del Consorcio, de acuerdo a lo estipulado en el inciso 9) del artículo 7°, se presume la solidaridad entre sus miembros.

ARTICULO 10. — Son causales de disolución del Consorcio, además de aquellas que pudieren haber sido previstas en el contrato de formación:

1.- La realización de su objeto o la imposibilidad de cumplirlo.

2.- La expiración del plazo establecido.

3.- Decisión unánime de sus participantes.

4.- Si el número de participantes llegare a ser inferior a dos.

5.- La disolución, liquidación, concurso preventivo, estado falencial o quiebra de uno de los miembros consorciados, no se extenderá a los demás; como tampoco los efectos de la muerte, incapacidad o estado falencial de un miembro que sea persona física, siguiendo los restantes la actividad del Consorcio, salvo que ello resultare imposible fáctica o jurídicamente.

ARTICULO 11. — Facúltase al Poder Ejecutivo Nacional, a otorgar, de acuerdo a lo establecido en la Ley 24.467, artículo 19, beneficios que tiendan a promover la conformación de consorcios de cooperación especialmente destinados a la exportación, dentro de los créditos que anualmente se establezcan en el Presupuesto General de la Administración Nacional.

ARTICULO 12. — Comuníquese al Poder Ejecutivo.

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL CONGRESO ARGENTINO, EN BUENOS AIRES, A LOS DIECISEIS DIAS DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO DOS MIL CUATRO.

—REGISTRADO BAJO EL N° 26.005—

EDUARDO O. CAMAÑO. — MARCELO A. GUINLE. — Eduardo A. Rollano. — Juan H. Estrada.

ANEXO V

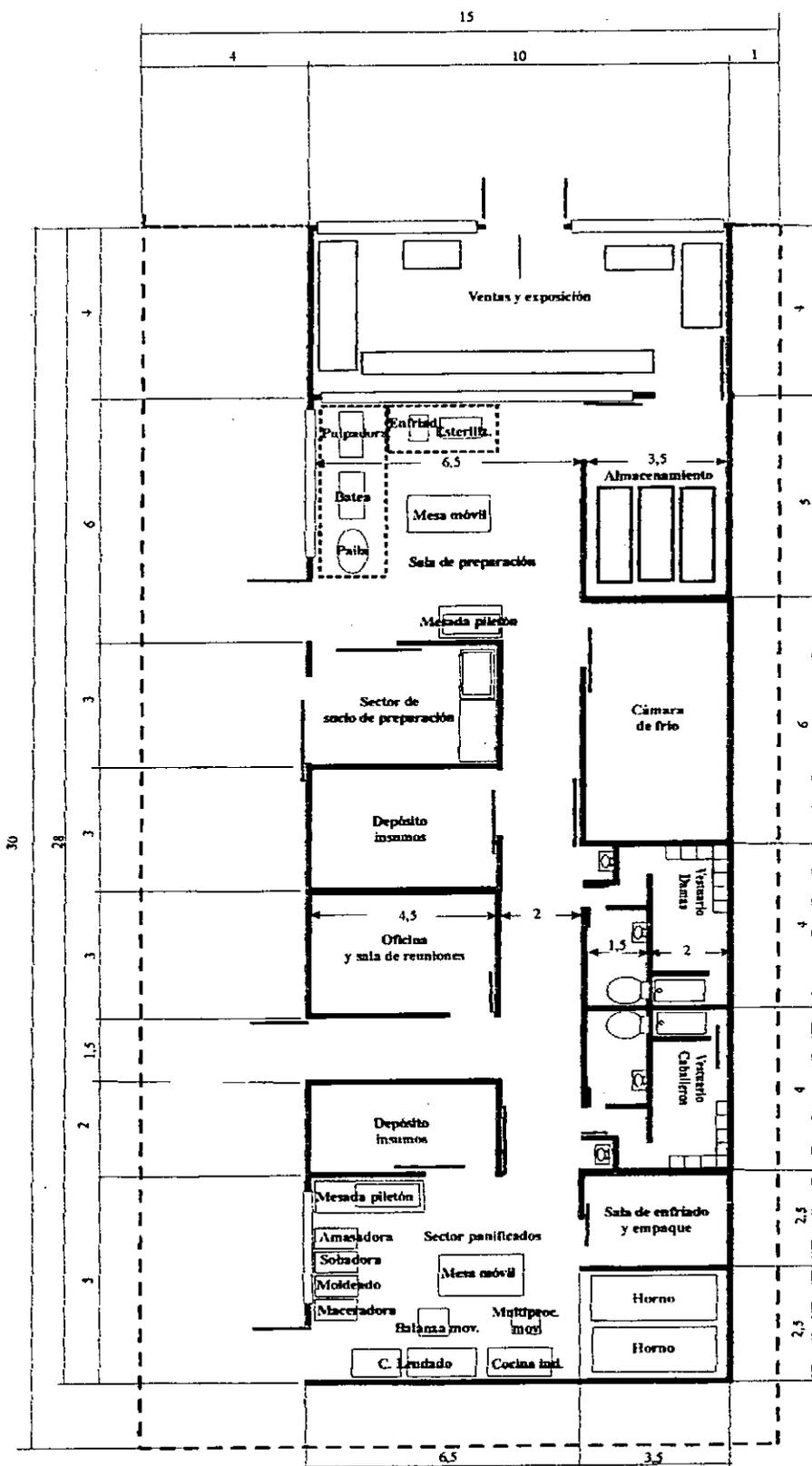
PARTICIPANTES DEL PROYECTO AGROALIMENTARIO-GOURMET, COMARCA VIRCH-VALDÉS

El proyecto ha presentado marcado interés entre los pequeños y medianos productores y elaboradores de la comarca. Se ha recabado interés en más de 100 interesados, 20 de los cuales se citan a continuación:

Baez, Beatriz
Bau, Nadia Susana
Bentancour, Judith
Bragoli, Rosa
Cassani, Carlos
Coria, Susana
Curruial, Nelida
Davila, Fernando
Fernández, María
Griffiths, Eulen
Hunchak, Elena
Mercado, Noé
Nasuti, Carmelo José
Pugh de Sanz, Anita
Rodal, Claudio L.
Sanz, Julio
Senala, Sandra
Serbia, José M.
Velazquez, Anita
Zamarreno, Verónica

ANEXO VI

**PLANO PRELIMINAR DEL CENTRO AGROALIMENTARIO
DE LA COMARCA VIRCH-VALDÉS**



CENTRO DE DESARROLLO AGROALIMENTARIO DE LA COMARCA VIRCHIL-VALDÉS

Proyectos Productivos Comarcales
Eje Agroalimentario-Gourmet

Ubicación: localidad de Gaiman

Ministerio de la Producción

Croquis preliminar: Ver 2
Ing. Guillermo A. Chiari

ANEXO VII

CONVENIO: ACUERDO DE MARCO DE COOPERACIÓN

Entre el Ministerio de la Producción representado en este acto por el Ministro Dr. Martín Buzzi, y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) representado en este acto por el Ing. Agr. Rubén Adolfo Micci, en su carácter de Director de la experimental Trelew, acuerdan celebrar el presente Acuerdo en el marco de la política instaurada por el Estado Provincial en base a la organización productiva comarcal del territorio.

Las partes acuerdan:

- Desarrollar una Cooperación Inter institucional entre el Ministerio de la Producción y el INTA.
- Conformar el Grupo Operativo Interinstitucional (GOI) para llevar a cabo los Proyecto Productivo Comarcal (PPC) de las comarcas del Chubut, que sean correspondientes a los ejes estratégicos agroalimentarios, agrícola y ganadero.
- Realizar las acciones necesarias para la implementación del PPC.
- Aunar recursos y esfuerzos que optimicen la presencia y el accionar de las instituciones del Estado en la Comarca.
- Contribuir a impulsar el desarrollo de los agroalimentos, la agricultura y la ganadería.
- Colaborar en el desarrollo de los agroalimentos, la agricultura y la ganadería.
- Asistir al desarrollo y fortalecimiento de las Comarcas.

En prueba de conformidad se firman tres (3) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, en la ciudad de _____, a los _____ días del mes de _____ del 2.006.-

ANEXO VIII

ASPECTOS LEGALES, PRACTICOS Y DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD PARA EL CENTRO AGROALEIMENTARIO

MEMORIA DESCRIPTIVA DEL ESTABLECIMIENTO

El Establecimiento contará con los siguientes locales según plano:

Salas de elaboración

Baños

Depósito

Sala de expendio y ventas

Sala de elaboración

Oficinas

Paredes: Construidas de mampostería revestidas hasta los 2 m de altura con cerámicos lisos de color natural. Por sobre el revestimiento y hasta el cielorraso las paredes fueron revocadas con revoque fino y pintadas con látex de color natural.

Pisos: De cerámicos lisos color natural, con zócalos del mismo material y rectos. El piso cuenta con una canaleta central para drenaje de líquidos, cubierta con malla de acero resistente al tránsito con aproximada 30 % de área libre y perforaciones longitudinales de 3 mm.

Friso Sanitario: Ya indicado en paredes

Cielorrasos: Tirantería de madera machihembrada tipo punta diamante, con película de rubber oil en la parte superior. Pintados con lacas transparentes. Por sobre la película, se colocó un aislante térmico y el techo se ha cubierto con chapa de zinc prepintada.

Aberturas: metálicas, con mosquiteros en las aberturas que abren. Medidas: según plano.

Sistemas de ventilación: Se ventilará, en forma natural, mediante apertura de puertas y ventanas. No posee sistemas agregados para la ventilación forzada.

Método o sistema de control contra insectos, roedores, etc.: Además de las protecciones de alambre mosquitero en las aberturas, todas las piletas de patio o canaletas de drenaje poseen sifón y rejilla para impedir el ingreso de insectos y/o roedores. Se aplica insecticida en los alrededores externos y se lucha contra los roedores externos mediante medidas higiénicas.

Tarimas, estanterías o soportes: La sala de elaboración posee estanterías metálicas.

Mesadas: Las mesadas son de loza recubierta con el mismo cerámico que las paredes y una es de placas de mármol Dimensiones según plano.

Piletas: Las piletas son de acero inoxidable. Dimensiones según plano.

Fuente de provisión de agua: El agua que se utiliza en el establecimiento es provista por la red de agua potable municipal. El establecimiento está abastecido de agua fría y caliente. La caliente proviene de un termotanque calefaccionado con gas, instalado en el local.

Maquinaria existente: Cocina a gas industrial. Pasteurizador de acero inoxidable. Paila de acero inoxidable. Tanto el pasteurizador como la paila se calefaccionan con mecheros para gas natural.

Destino de residuos sólidos y/o efluentes: Los residuos sólidos se disponen para que sean recogidos por el sistema municipal de recolección de residuos. Los efluentes líquidos se vuelcan a cisterna (pozo) provista para tal fin.

Iluminación: Tubos fluorescentes con protección para rotura.

Baños

Número de unidades: El establecimiento cuenta con dos baños (uno para mujeres y uno para hombres).

Paredes: Construidas de mampostería revestidas hasta los 2 m de altura con cerámicos lisos de color natural, en la zona de la bacha. Por sobre el revestimiento, y en todo el resto de las paredes y hasta el cielorraso las paredes fueron revocadas con revoque fino y pintadas con látex de color natural.

Pisos: De cerámicos lisos color natural, con zócalos del mismo material y rectos.

Friso Sanitario: Ya indicado en paredes

Cielorrasos: Tirantería de madera machihembrada tipo punta diamante, con película de rubber oil en la parte superior. Pintados con lacas transparentes. Por sobre la película, se colocó un aislante térmico y el techo se ha cubierto con chapa de zinc prepintada.

Artefactos instalados: Pileta lavamanos tipo bacha e inodoro.

Desagües: Están conectados a una cámara séptica que a su vez conecta con sistema o pozo.

Vestuarios: Anexos a los baños y de las mismas características constructivas. Poseen bachas lavamanos.

Sala de expendio: Posee las mismas características constructivas que la sala de elaboración, excepto que sólo está recubierta con cerámicos la pared linder a al conservador – exhibidor.

Depósito: De las mismas características constructivas que la sala de elaboración pero las paredes no están revestidas con cerámicos. Las paredes con revoque fino, se pintaron con látex color natural.

Las instalaciones de gas, agua y energía eléctrica de todo el Establecimiento están embutidas en un canal de acero galvanizado con tapa instalado, sobre paredes, a 0,70 m del nivel del piso.

El cumplimiento de todas las etapas se recibirá un número habilitante del Establecimiento Elaborador, válido para todos los productos, y un número por cada producto presentado, en este caso tres distintos.

Aspectos prácticos:

Estos se refieren a los procedimientos adecuados para la elaboración de cada producto. En la parte de elaboración de cada tipo de producto de este trabajo se han intentado volcar los aspectos más relevantes de la práctica en el manejo de las formulaciones, las recetas, el equipamiento, etc. Sin embargo, la posibilidad de aplicar las recomendaciones son función directa de la estructura de organización de cada empresa elaboradora. Por ello es imprescindible elaborar un manual de normas de manejo de los distintos aspectos que integran la cadena de la elaboración y debe ponerlos en conocimiento y a disposición del personal. La mejor forma de organizar este aspecto es a través de una muy buena capacitación de las personas que trabajan, de modo que entiendan que las normas no son un "capricho" del empresario, sino que por el contrario responden a objetivos muy claros y al conocimiento de lo que está pasando durante la elaboración de cada producto en particular. Si esto se logra es relativamente fácil asegurar la uniformidad y la calidad de los productos elaborados, y siempre un buen manejo producto de la debida capacitación no sólo asegurará mejor calidad sino que también, y no es un aspecto menor, se mejorará el manejo de la estructura de costos de la empresa.

El aseguramiento de la calidad se debe constituir en la preocupación más importante de del establecimiento elaborador. Es realmente difícil establecer una definición de "calidad" que abarque todos los aspectos que la componen, máxime si se logra entender que en la calidad intervienen muchos factores y todos los actores de intervienen en la cadena, no sólo de la elaboración propiamente dicha sino que el problema de la calidad en estos productos comienza con toda la problemática de la

producción primaria de la materia y finaliza en el manejo del producto por el consumidor final.

Evidentemente la preocupación del empresario debe abarcar un espectro realmente muy amplio y es común que abarcar todos los aspectos que integran la cadena se tome imposible, a menos que se cuente con un manual en donde se especifique con el mayor detalle posible como debe manejar cada actor la parte que le compete en forma directa. Normalmente, cuando las normas se han querido imponer por parte del empresario no han dado el resultado adecuado, por ello resulta imprescindible que las mismas se establezcan mediante un consenso amplio con todos y cada uno de los actores que intervienen en la cadena. El resultado de esto se puede expresar en lo que se denomina Manual de Normas de Buenas Prácticas de Manufactura o BPM.

Manual de Normas BPM: También denominado GMP en la bibliografía escrita en inglés. Este manual debe establecerse para cada empresa en particular, es decir no puede efectuarse un manual BPM general y válido para todos los casos, ya que depende de muchos factores y principalmente del tipo de organización de la empresa elaboradora. Aquí se volcará que aspectos debe contemplar un manual BPM, y alguna orientación para su elaboración.

Buena parte de la información que se detallará fue extraída de CORFO y de la Guía de Buenas Prácticas para la Elaboración de Conservas Vegetales editada por la SAGPyA (Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Nación Argentina) en su página de Internet.

Definición de calidad:

Según la normativa ISO 9000, Calidad es "el conjunto de características de una entidad que le confieren la aptitud para satisfacer las necesidades establecidas e implícitas". En este caso, son las características correspondientes a la propia naturaleza de un producto alimenticio, y la capacidad del mismo para satisfacer los requisitos establecidos. Así cuando se habla de principales requisitos que debe reunir un alimento, sin duda el más importante es que sea INOCUO para la salud de la persona que lo consume. Por ello en todo establecimiento elaborador de alimentos se hace cada vez más necesario adoptar sistemas que permitan garantizar la calidad sanitaria del producto terminado.

Si bien el principal requisito es el de inocuidad, no alcanza para determinar, por sí sólo, la calidad de un producto alimentario. Se deberían agregar otros aspectos que hacen a la calidad, como: Que debe ser Asimilable, Nutritivo, y elaborados con la mejor calidad organoléptica, tecnológica, ética y estética. Estos aspectos fueron tratados al inicio de esta publicación y en la integración de su conjunto se debería buscar una mejor definición de calidad. Es decir, que un buen manual de BPM debería incluir todos los aspectos de calidad indicados.

Las BPM entonces tienen como objetivo establecer los criterios de prácticas y procedimientos adecuados para la manufactura de alimentos inocuos, saludables, atractivos y sanos destinados al consumo humano que hayan sido sometidos a algún proceso industrial.

Como ya se mencionó, la responsabilidad de la calidad final de alimento elaborado depende de todos y cada uno de los actores que intervienen en la denominada cadena alimentaria.

Cadena alimentaria: Una cadena alimentaria es la sucesión de las distintas etapas de agregado de valor que se relacionan con la obtención de un producto terminado.

Como se observa la cadena alimentaria comienza con el proceso de obtención de la materia prima.

De la Materia prima:

Los aspectos que es necesario tener en cuenta para la materia prima son:

- Variedad
- Prácticas culturales con especial atención al uso de agroquímicos
- Cosecha
- Prácticas de post cosecha antes de llegar al establecimiento elaborador
- Control de la calidad física y química durante la recepción en planta elaboradora
- Control de la calidad microbiológica

Recomendaciones más importantes con relación a la materia prima

Es importante establecer un sistema de monitoreo en todos los niveles de operación agrícola (campo, instalaciones de almacenamiento y embalaje, centro de distribución y transporte). El personal encargado de esto debe tener la preparación adecuada para asegurarse de que las actividades que se llevan a cabo en cada etapa se realizan correctamente.

Todo fluido o material que entra en contacto con las frutas y hortalizas frescas puede ocasionar su contaminación. La mayoría de los microorganismos patógenos presentes en estos alimentos provienen de heces humanas o animales.

Un importante vehículo de los mencionados contaminantes es el agua. Sin embargo, la posibilidad de contaminación por esta fuente depende de la calidad y procedencia de la misma. Por lo tanto, es necesario adoptar buenas prácticas agrícolas para reducir al mínimo el riesgo de contaminación.

Hay que identificar la fuente y forma de distribución del agua que se usa y ser conscientes de la posibilidad de que constituya una fuente de microorganismos patógenos.

En general se supone que el agua subterránea está menos expuesta a altos niveles de microorganismos patógenos que el agua superficial. Sin embargo, es de considerar que en ciertas condiciones los pozos poco profundos, los construidos indebidamente y los pozos viejos pueden ser afectados por el agua superficial.

Otro motivo surge de utilizar compost de estiércol o desechos biológicos municipales sólidos como mejoradores del suelo. Esta práctica debe ser supervisada de cerca para minimizar la posibilidad de contaminación.

Otros factores que aumentan la probabilidad de contaminación son la presencia de descargas de aguas residuales en la parte superior del río, los derrames del alcantarillado y la cercanía de establecimientos con alto nivel de producción ganadera.

Como el agua de uso agrícola frecuentemente es un recurso compartido, es necesario tener en cuenta los factores que afectan la cuenca hidrográfica común. Por ejemplo, la topografía del terreno y el uso actual o pasado de los campos adyacentes son factores que afectan la posibilidad que el agua de riego constituya

un medio de dispersión de contaminantes. Los agricultores tienen que evaluar sus tierras en términos de su proximidad a terrenos cuyos usos puedan representar un riesgo de contaminación en momentos de abundante precipitación.

Quizás los agricultores no puedan controlar todos los factores en su cuenca hidrográfica, pero es esencial que conozcan los problemas que podrían presentarse, pues esto les ayudará a determinar las medidas de control más viables.

Entre las alternativas de control cabe considerar el análisis de la calidad del agua. Se pueden realizar análisis periódicamente y observar el estado de contaminación en el suministro de agua. Las pruebas para detectar la presencia de E. coli, por ejemplo, pueden realizarse en laboratorios privados o estatales.

Asimismo, las frutas y verduras con superficies amplias o en las que se puedan adherir con facilidad o quedar atrapados los organismos patógenos, corren mayor riesgo de contaminación por el agua de riego, especialmente si éste se realiza por aspersión y cerca del momento de la cosecha.

Finalmente, la higiene y las prácticas sanitarias de los operarios involucrados en el ciclo de producción juegan un papel esencial en reducir al máximo las posibilidades de contaminación microbiana de frutas y hortalizas.

De la estructura edilicia y las instalaciones del establecimiento Elaborador

- Emplazamiento
- Vías de tránsito interno
- Edificios e instalaciones: pisos, canaletas de desagüe, paredes, techos y cielorrasos, ventanas y otras aberturas, puertas, Alojamientos, lavabos, vestuarios y cuartos de baño, iluminación, instalaciones eléctricas, de agua fría y caliente y de gas.
- Máquinas y Equipos
- Abastecimiento y calidad del agua para la elaboración y para limpieza
- Evacuación de efluentes sólidos y líquidos
-

De la Limpieza e Higiene del establecimiento y de las máquinas y equipos: recomendaciones generales:

Aún las plantas de procesamiento de productos frutihortícolas mejor diseñadas no pueden evitar que los microorganismos indeseables lleguen al alimento, a menos

que cada área y cada parte de los equipos resulten fáciles de limpiar. Ello obliga a tener en cuenta todas las características, ya apuntadas, de un diseño sanitario, tanto de instalaciones como de equipos, cuando deban enfrentarse nuevos emprendimientos, ampliaciones o remodelaciones de fábricas ya existentes, como también para mantener en óptimo estado de conservación los edificios y el equipamiento. La suciedad que aparece en fábricas de procesado de frutas y hortalizas puede ser removida fácilmente mediante sistemas limpiadores portátiles o aún con limpieza manual en plantas pequeñas. En plantas grandes son aconsejables sistemas combinados de equipos centrales de limpieza con espumas y de limpieza "in situ". Sin embargo, el uso de estos equipos es aún poco frecuente en fábricas de conservas. De cualquier modo, todos los productos de limpieza y desinfección que se utilicen deben ser aprobados previamente por los organismos competentes. Dichos productos deben estar identificados y guardados en lugar adecuado, fuera de las áreas de manipulación de alimentos. Los procedimientos para la limpieza de instalaciones, equipos y utensilios deberían, sin excepción, encontrarse detallados por escrito en cada establecimiento, en el marco de un plan de limpieza y desinfección para cada área, línea de elaboración, etc. Dichos procedimientos deben incluir la forma correcta de realizar la operación, los productos a utilizar (concentraciones, temperaturas, elementos mecánicos, etc.) y el momento en que debe llevarse a cabo. La limpieza y desinfección tienen que estar seguidas por una cuidadosa inspección de las áreas higienizadas. Los equipos o áreas que ya se encuentran limpios deben ser identificados como tales. Aunque no puede establecerse un plan de limpieza y desinfección único para todas las plantas de procesado de frutas y hortalizas, ya que los procedimientos variarán con el diseño, el tamaño, la antigüedad y las condiciones de la planta, siempre deben ser tenidos en cuenta los siguientes lineamientos generales:

La limpieza y desinfección de instalaciones y equipos se hallará a cargo de un equipo de mantenimiento sanitario, integrado por operarios especializados y con conocimientos adecuados sobre la importancia de estas operaciones.

Si bien el equipo de mantenimiento sanitario será responsable de la limpieza, todos los empleados deben colaborar para mantener todo el establecimiento permanentemente ordenado: los contenedores de residuos, las herramientas, los

insumos y las pertenencias personales tienen que estar siempre en el lugar adecuado y previsto para ello.

El uso de contenedores adecuados para los residuos, ubicados en lugares estratégicos y apropiados, facilitará que sean sacados y vaciados con la frecuencia necesaria.

Dichos recipientes tienen que estar diseñados y contruidos con material que permita su rápida limpieza y desinfección, operaciones que deben realizarse frecuentemente.

Cuando el orden y la limpieza son adecuados, las plagas no encuentran alimento ni asilo en el interior de los establecimientos. La limpieza puede realizarse más fácilmente si se disminuye la cantidad de suciedad en los equipos, éstos se deberían limpiar o enjuagar rápidamente después de su uso, además sería importante tomar las siguientes precauciones:

Controlar el calentamiento en los equipos para evitar que la suciedad se queme o adhiera fuertemente.

Enjuagar y lavar cada equipo inmediatamente después de su uso y antes de que se seque la suciedad.

Reemplazar las juntas o cierres defectuosos de forma que no goteen o salpiquen.

Manejar los productos alimenticios y los ingredientes de forma cuidadosa para evitar que se derramen.

Si un equipo se avería, enfriar por debajo de 30°C, para frenar en lo posible el crecimiento de microorganismos. Si la interrupción fuera demasiado larga, vaciar y limpiar el equipo hasta que esté en condiciones de ser utilizado nuevamente.

Durante interrupciones breves en una línea de elaboración, mantener en funcionamiento los equipos como lavadores, escurridores, blanqueadores, etc., enfriando, en lo posible por debajo de los 30°C

Para la limpieza, conviene aislar cada equipo, tanto como sea posible, evitando arrastrar suciedad hacia equipos que ya se limpiaron.

Usar recursos y herramientas tales como aire a presión, cepillos, espátulas, etc. para eliminar, antes de la limpieza, los residuos o depósitos de gran tamaño de los equipos.

Los agentes de limpieza y desinfección deben ser enjuagados perfectamente antes de que el lugar o el equipo vuelva a utilizarse en la elaboración de alimentos.

Las áreas y líneas de elaboración deben limpiarse profundamente en forma diaria, aunque algunos equipos (como las cintas transportadoras) pueden requerir una limpieza más frecuente (una vez por turno o aún cada cuatro horas de tareas), cuando el establecimiento trabaja en forma continua.

Los desagües, vestuarios, cuartos de aseo, baños del personal, vías de acceso, playas de materias primas, etc., también requieren programas diarios que aseguren permanentemente su limpieza.

Para las áreas de almacenamiento de productos elaborados y exteriores de la fábrica pueden diseñarse programas de limpieza y desinfección semanales.

En la elección de los desinfectantes es necesario tener en cuenta que si bien todos los productos disponibles en el mercado son efectivos contra las formas vegetativas de los microorganismos, algunos no tienen casi acción sobre las esporas bacterianas. Estas esporas son las responsables de las alteraciones de los productos enlatados y pueden sobrevivir a los tratamientos de esterilización industrial de algunas conservas. Toda operación de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones debe ser supervisada e inspeccionada visualmente. Además de ello, el programa completo debe evaluarse mediante pruebas de laboratorio periódicas. Los registros escritos de los resultados obtenidos son muy importantes para poder evaluar el desarrollo del programa en el tiempo.

Para la limpieza de los equipos e instalaciones

Remover previamente toda la suciedad gruesa que sea posible.

Mucha suciedad podrá ser removida fácilmente mediante el remojo con agua a 55°C, por cuanto estará formada por compuestos solubles en agua. Sin embargo, el agua caliente, aún a temperatura un poco mayor (60 – 80°C) no remueve las sustancias demasiado adheridas. El uso de agua caliente y/o vapor para limpieza o desinfección debe ser muy cuidadoso debido a que los riesgos de quemaduras del personal son importantes.

Si los equipos son de acero inoxidable, podrán utilizarse limpiadores ácidos para remover suciedad más adherida. Con otros materiales pueden ser más convenientes limpiadores alcalinos. En ambos casos hay que respetar las concentraciones indicadas por el fabricante.

Si es necesario, se realizará el cepillado o remoción manual de suciedad muy adherida con espátulas, etc.

Tener en cuenta que los compuestos de limpieza y desinfección deben tener acceso a todos los resquicios de los equipos. Para facilitar su acción, en algunos casos puede ser necesario el uso de tensioactivos en forma conjunta con los limpiadores ácidos o alcalinos.

Generalmente los limpiadores deben dejarse actuar unos 10 a 20 minutos. Pasado ese tiempo hay que enjuagar el equipo para arrastrar la suciedad.

Es recomendable enjuagar con agua 50-55°C, comenzando por la parte superior de los equipos.

Para la limpieza de pisos se recomienda el uso de agua a presión (mangueras), a 50°C y utilizar productos que no afecten el material de los mismos, en las concentraciones indicadas por el proveedor. Si se utilizan tensioactivos, es conveniente que no produzcan espuma.

Los filtros de agua y ablandadores deben limpiarse frecuentemente mediante circulación de agua en contracorriente.

La desinfección de los equipos debe realizarse una vez que los mismos están limpios y enjuagados, ya que la mayoría de los compuestos usados en la desinfección son sensibles a los residuos de materia orgánica.

Los compuestos de cloro, como los hipocloritos de sodio o de calcio, son muy fáciles de manejar pero sensibles a cambios de temperatura, a residuos orgánicos y al pH. Deben utilizarse en concentraciones de 50 a 100 mg/litro. No necesitan enjuagarse si la concentración utilizada es menor a 200 mg/litro, pero su acción frente a las esporas bacterianas es limitada.

También son muy utilizados los iodóforos, en concentraciones indicadas por los proveedores.

Los productos a base de sales de amonio cuaternario son muy efectivos para la desinfección, aún en bajas concentraciones.

De la lucha contra Plagas

De la misma forma que en los programas de limpieza, para la prevención y el control de las posibles plagas, es conveniente que en cada industria se disponga de

instrucciones escritas referidas a las medidas a adoptar, y la forma y frecuencia de hacerlo efectivo.

Para ello, en primer lugar, deben identificarse los animales y/o parásitos que pueden representar un problema tanto desde el punto de vista de la higiene como de la conservación de los productos. En general la nómina incluye aves (pájaros como palomas, gorriones y otros), mamíferos (murciélagos y roedores) e insectos. Cada uno de estos grandes grupos o, a veces, cada especie en particular, tiene formas diferentes de control de acuerdo a sus características y ciclo de vida.

Sin embargo, en todo control de plagas es muy importante la prevención que comprende varios aspectos:

Hay que evitar, como ya se señaló, lugares de asilo y cría en los alrededores del establecimiento, ya sea en zonas aledañas o en el mismo predio exterior de la fábrica. Es necesario mantener el orden y la limpieza en los lugares de disposición de los residuos sólidos y retirarlos con suficiente frecuencia. También son importantes la frecuencia de limpieza y el orden en la playa de materia prima.

Impedir, en lo posible, su entrada al establecimiento. En el caso de pájaros y moscas resulta relativamente fácil la utilización de mallas para proteger las aberturas. Asimismo, la protección de los desagües con rejillas finas impide el acceso a los roedores por esa vía. Sin embargo, frecuentemente, algunos roedores y cucarachas llegan al interior de la fábrica en bolsas o embalajes de algunos insumos o ingredientes tales como azúcar, cartones, etc., por lo que se hace imprescindible controlar cada partida cuando es recibida y antes de su ingreso.

Mantener en el interior de los depósitos y de todo el establecimiento el orden y la limpieza, de tal manera que las plagas carezcan de lugares donde anidar o esconderse. El manejo de los productos en existencia como se indica más adelante en el capítulo de "almacenamiento", facilitará el control. Además, con frecuencia, será necesario un plan de revisión cuidadosa de las instalaciones a fin de detectar deterioros que posibiliten el acceso o el refugio de las plagas, los que, en caso de ser encontrados, deben repararse de inmediato.

No se debe permitir el acceso a perros o gatos al interior del establecimiento, depósitos, etc. Ellos también contaminan las instalaciones, los materiales de empaque, etc.

De la Higiene del Personal: En las primeras paginas de este trabajo se presentan las prácticas adecuadas para el manejo de éste aspecto.

De los Productos a Elaborar: En este ítem se deben incluir todos los protocolos que tengan en cuenta:

La formulación del producto

Las técnicas para su normal elaboración, las técnicas de control aplicables durante y al final de la elaboración.

Las técnicas y los controles de calidad para el envasado, incluyendo las prácticas adecuadas para el manejo de los envases.

Las técnicas y los controles de calidad para el etiquetado y embalado de los envases de venta.

De los productos elaborados:

Métodos y técnicas para el control de calidad final.

Las condiciones y modalidades para su normal acondicionamiento en depósitos

Las condiciones y modalidades de carga y tránsito durante el transporte y la distribución.

Las condiciones y modalidades para su almacenaje y exhibición en los puntos de venta minorista.

Las recomendaciones para el manejo del producto terminado por parte del consumidor final.

ANEXO IX

**GACETILLA Y NOTAS PUBLICADAS POR LOS MEDIOS PARA EL DICTADO
DEL CURSO SOBRE SISTEMAS DE CALIDAD**



INSTITUTO ARGENTINO
DE NORMALIZACIÓN
Y CERTIFICACIÓN



CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES



El **Ministerio de Producción** de la Provincia del Chubut y el **CFI** -Consejo Federal de Inversiones, invitan a Ud. a participar del Seminario-taller **“Sistemas de Calidad Agroalimentarios para el Desarrollo Comarcal”**, que será dictado por **IRAM** – Instituto Argentino de Normalización y Certificación, dentro del proyecto de desarrollo comarcal impulsado por la Provincia de Chubut.

El mismo está dirigido a emprendedores y productores agroalimentarios de la región y se desarrollará en instalaciones de la Galería del Encuentro de la ciudad de Trelew los días 17 y 18 de Julio de 2006 en horario de 14 a 20 hs Los interesados en participar podrán inscribirse hasta el 14 del presente por medio electrónico a la siguiente dirección:

agrialim@yahoo.com

Vacantes limitadas. Modalidad taller.

El presente seminario tiene como objetivo profundizar en la aplicación de los estándares de calidad, comprender la implicancia de iniciar un proceso hacia la calidad, aplicar las directivas y normas recomendadas para la Implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura y de Higiene de los Alimentos para el desarrollo productivo.

El mismo será coordinado por el Ing. Guillermo Chinni y se dictará por la Lic. Silvia Vilanova – Coordinadora de Capacitación del Depto. de Agroalimentos de IRAM.

Programa

- *Introducción a la temática de gestión de la Inocuidad y calidad agroalimentaria*
- *Cadena Agroalimentaria, del campo a la mesa.*
- *Aplicación de **BPA-BPM-HACCP** y su articulación con los sistemas de calidad.*
- *Aspectos conceptuales de **ISO9000**.*
- *Introducción a la **ISO 22000**.*
- *Que es implementar? y que es certificar?*
- *Pasos para llegar a una implementación y pasos para llegar a una certificación.*
- ***BPM 14.102 y 14201**: diferencias.*
- *Enfermedades transmitidas por Alimentos*

**GOBIERNO DEL
CHUBUT**

DICTAN EN TRELEW UN CURSO DIRIGIDO A PRODUCTORES Y FABRICANTES

Buscan mejorar la calidad agro-alimentaria

En instalaciones de la Galería del Encuentro de Trelew se viene realizando un curso para productores organizado por el Ministerio de la Producción de la Provincia del Chubut, relacionado con sistemas de calidad agro-alimentaria para el desarrollo comarcal, con la participación de la especialista y capacitadora Silvia Vilanova, del IRAM, y coordinado por el eje agro-alimentario, a cargo del Ing. Guillermo Chinni, en el marco del llamado Plan Comarcal.

En tal sentido, el coordinador del evento dijo que «el curso está dirigido a productores y elaboradores para que puedan acceder a mercados, para que puedan procesar de manera segura sus alimentos y para que se puedan vender a nivel municipal, provincial, nacional e internacional, y de esta manera que realmente sean reconocidos».

Participan de este curso taller, que finaliza hoy, productores y elaboradores de todo el Valle; Gaiman, Dolavon, 28 de Julio, Trelew y Puerto Madryn, en resumen de toda la comarca del Virch-Valdés, dos productos relacionados con lo que es agro-industria.

ALIMENTOS SANOS E INOCUOS

Por su parte, Silvia Vilanova del IRAM, dijo a EL CHUBUT que la temática de su exposición tiene relación con «las buenas prácticas de manufacturas, análisis de peligros, puntos críticos de control, y sistema de gestión de calidad para productores de alimentos de la Comarca del Virch y Valdés».

Agregó que este curso dura dos días -finaliza hoy- y «apunta



Aspecto del curso que se viene desarrollando en la Galería del Encuentro sobre mejoramiento de los alimentos, dictado por Silvia Vilanova del IRAM.

fundamentalmente a introducir a los pequeños productores en todo lo que son los sistemas de gestión de calidad con la idea de introducir alimentos sanos e inocuos, tanto para el consumo interno como para exportación, porque los requisitos de exportación tienen que ver con sistemas de calidad, pero también los requerimientos de nuestra propia población, que tienen que ver con mejorar los alimentos que nosotros consumimos.

Señaló a continuación que «a partir de este tipo de cursos y de la aplicación de sistemas que se emplean acá, de alguna forma lo que hacemos es garantizar más tiempo de producción

de los productos de nuestros lugares y más garantía de que esos productos no van a enfermar a la gente».

Consultada sobre el nivel de interés por esta exposición, la capacitadora dijo que «la gente que viene participando está muy incentivada, muy metida en el tema, está muy a la expectativa del proyecto de Gaiman, que ha sido el generador de este curso, y desde el IRAM como capacitadora, con todo lo que haya que contribuir a mejorar cualquier proceso productivo, estamos trabajando en conjunto con la provincia del Chubut», concluyó diciendo la entrevistada.

Jornada 18/07/06

PROYECTOS

Continúa la capacitación

A su tiempo, el responsable del Eje Agroalimentario, Guillermo Chini, expresó que "este proyecto para desarrollar distintas capacitaciones acerca de la calidad agropecuaria comenzó el año pasado, con asistencia y capacitación a productores".

Continuó expresando el responsable del Eje Agroalimentario que "este año se dictarán otros cursos y se va a empezar a construir un centro en Gaiman donde se realizarán distintas conservas y se procesarán dulces; el mismo servirá de planta piloto dado que la base de la idea es brindar

apoyo a los productores y elaboradores, y el espíritu de este proyecto comarcal es trabajar con otras instituciones, como INTA, IRAM, (y es continuar en esa idea que se empezó y para empezar lo importante es la continuidad para poder tener alimentos seguros, alimentos con denominaciones de origen y que finalmente a los productos del Chubut y de la comarca se los reconozca primero internamente, nacionalmente y luego a nivel internacional, de esta manera podremos destacarnos, con productos de altísima calidad y únicos en el mundo.#

ANEXO X FOTOGRAFÍAS



Fig. 1 y 2. Productora de la comarca expone su producción. En la actualidad una gran diversidad de productos se genera en forma casera, debido a que los elaboradores no poseen infraestructura para procesamiento con sistemas productivos que incluyan control sanitario, buenas prácticas, una marca en común, y, que a la vez, mantenga aspectos culturales y regionales.





Fig. 4 y 5. Las confituras presentan un potencial poco desarrollado en la comarca. Estos productos tienen alta aceptación por parte de los turistas.



Fig. 6. Frutas finas procesadas en forma artesanal para bebidas.

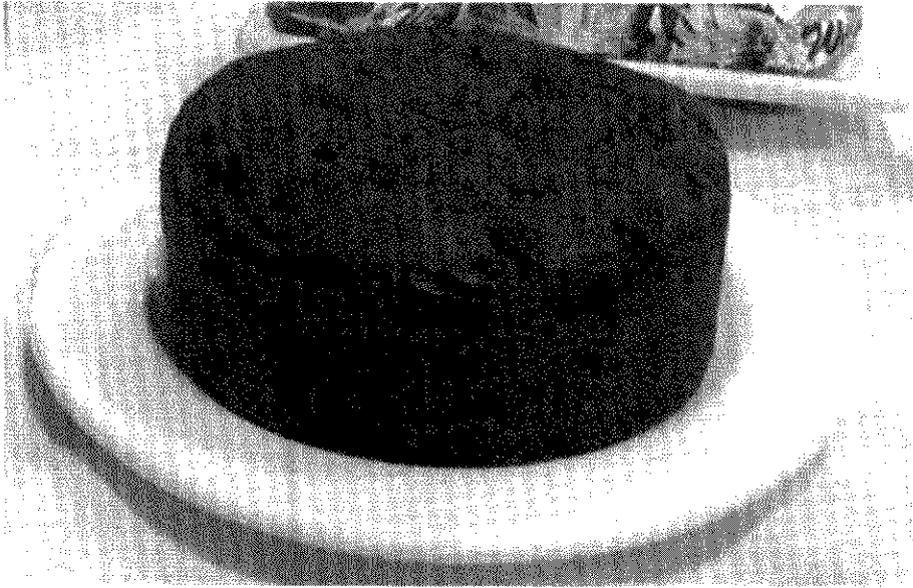


Fig. 7. La torta galesa, a pesar de su amplia difusión como producto comarcal, no posee Denominación de Origen y a sufrido sustanciales cambios de sus características originales en los últimos años.



Fig. 8. Las nueces que se cultivan en el Valle Inferior del Río Chubut poseen singulares cualidades sanitarias y organolépticas, aspecto valorado para su uso en confituras y panificaciones.

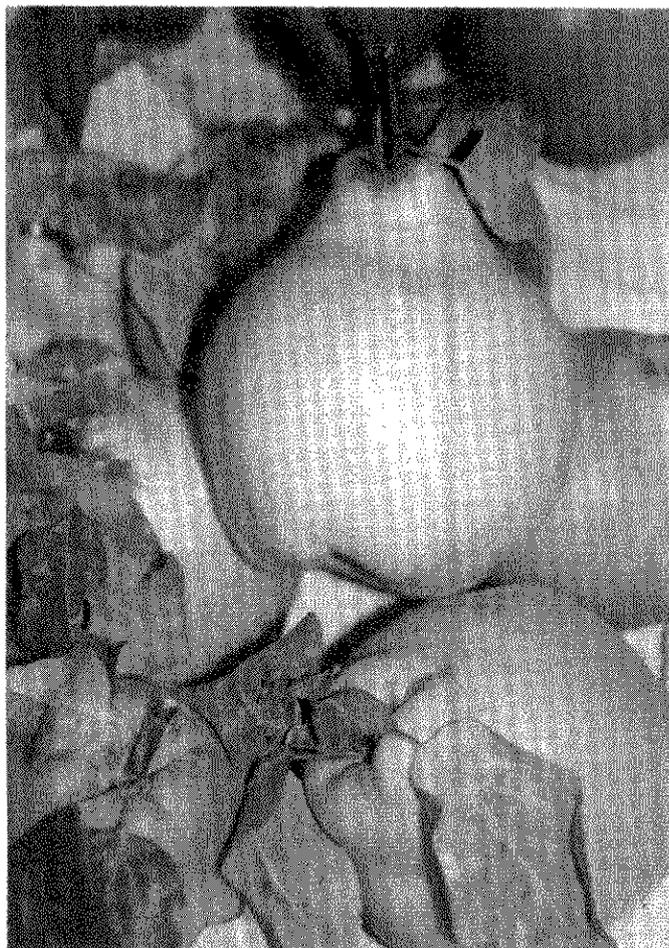
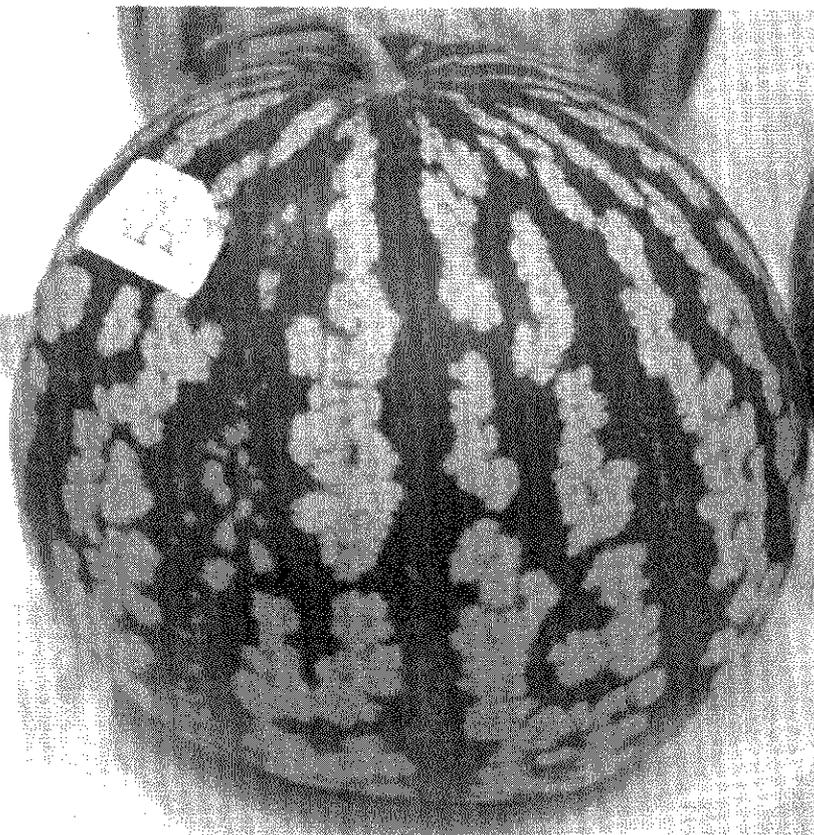


Fig. 9 y 10. El citrón (arriba) es muy utilizado para la elaboración de uno de los dulces más demandados y característicos de la comarca.

El membrillo (izquierda) se desarrolla favorablemente en las chacras del Valle Inferior del Río Chubut; sus características organolépticas y rendimiento permiten al productor elaborar subproductos con facilidad.

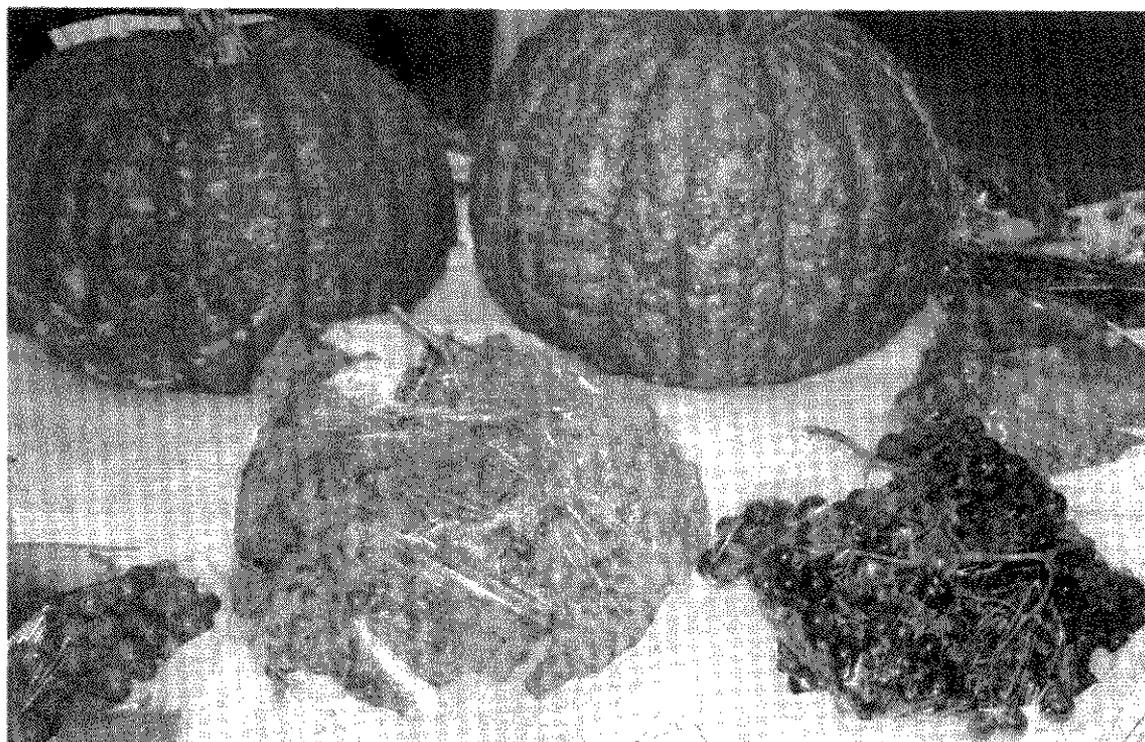


Fig. 11 y 12. Diversas variedades de zapallos y uvas, entre las que se encuentran el zapallo tipo ingles y la uva moscatel, se cultivan en las chacras de la comarca; no obstante, su marcada producción estacional origina una concentración de estos productos. La industrialización de éstos como dulces permitiría aprovechar la producción local.

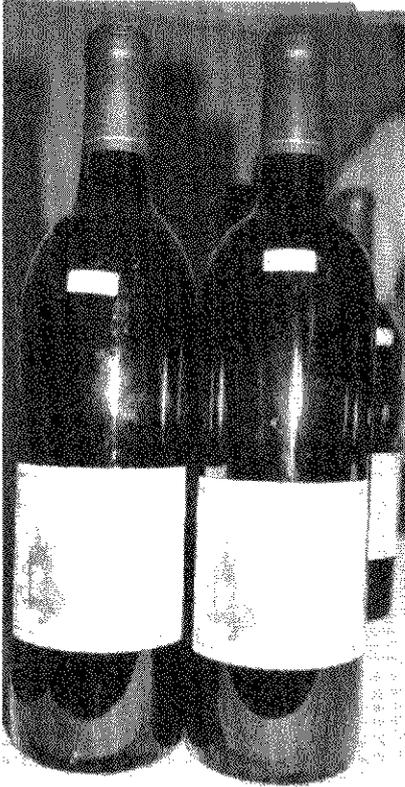
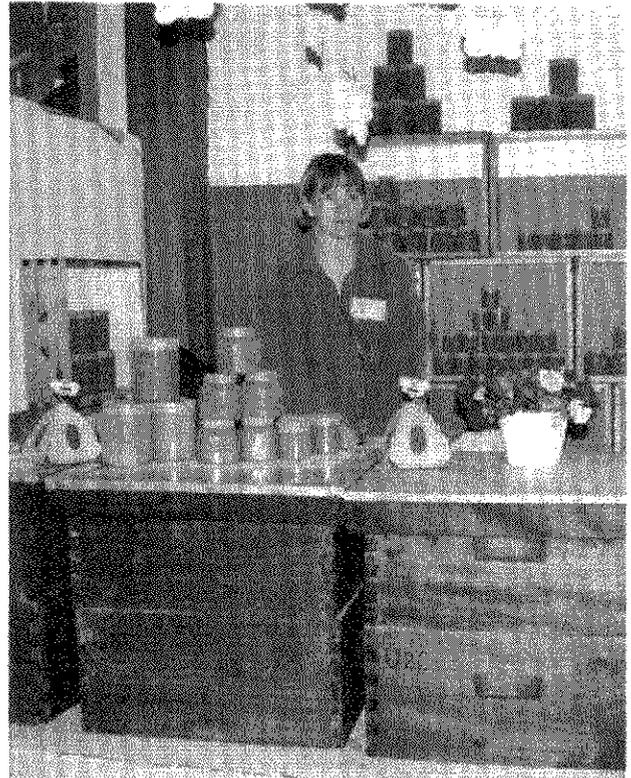


Fig. 13. La elaboración de vinos es incipiente en la comarca. Las condiciones edáficas, climáticas y sanitarias permitirían a esta zona de la Patagonia convertirse en la zona más austral del mundo en materia vitivinícola.

Fig. 14. La actividad apícola en el VIRCH se conforma por pequeños productores que recientemente han comenzado un proceso de industrialización.





Figs. 15 y 16. Reuniones de asistencia técnica y presentación del proyecto realizadas durante los meses de mayo y junio en Gaiman. Participación de productores, INTA, intendente de Gaiman y Ministerio de la Producción.



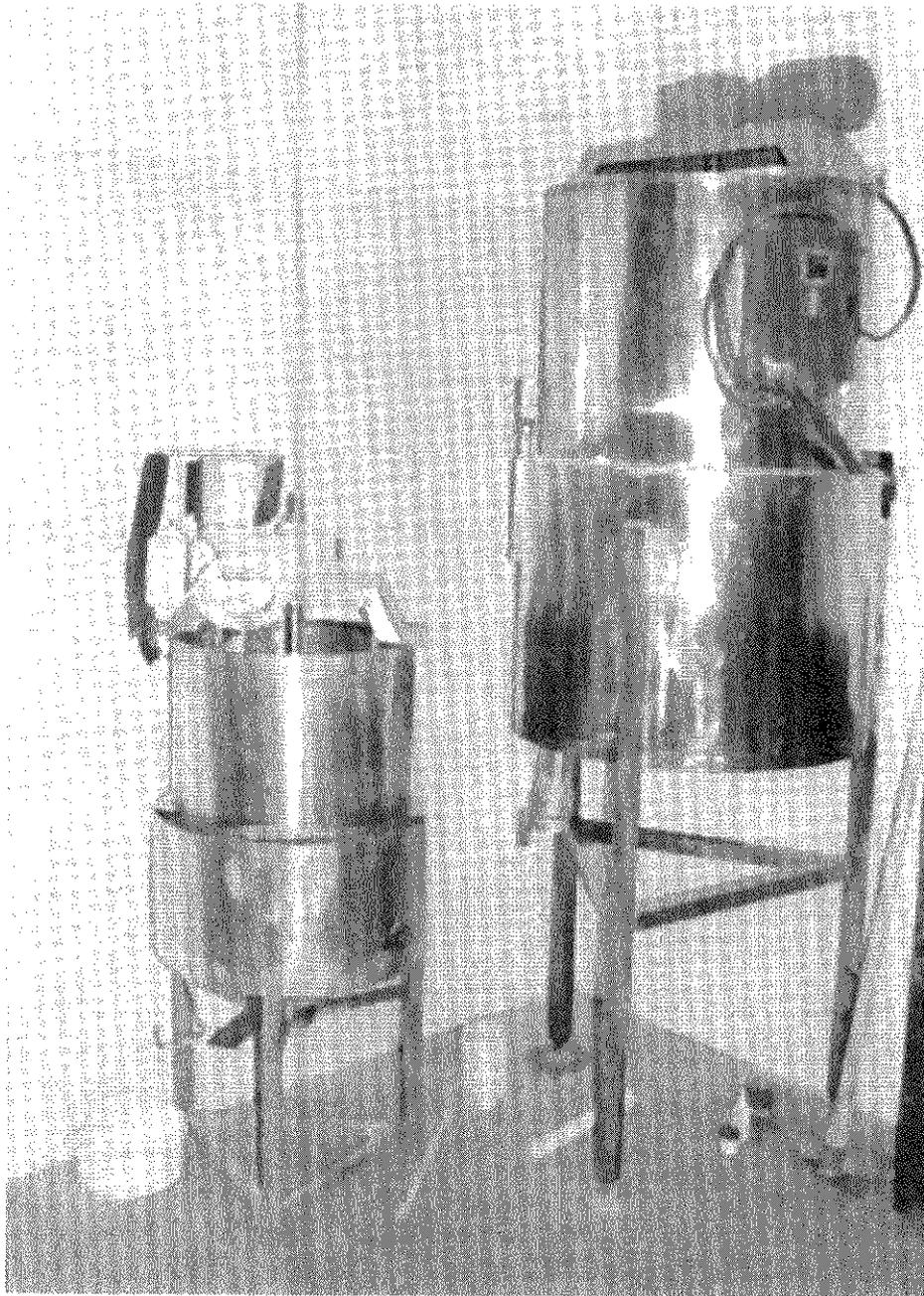


Fig. 17. Equipamiento utilizado por productor de Pto. Madryn para elaborar dulces.



Fig. 18. Reunión con productores en Gaiman, establecimiento Don Julio.



Fig. 19. Productos del establecimiento El Paraíso.



Fig. 20. Conservas elaboradas en forma artesanal con productos frutihortícolas del VIRCH.



Fig. 21. La carne ovina ofrece alternativas tecnológicas que se están desarrollando en la comarca.

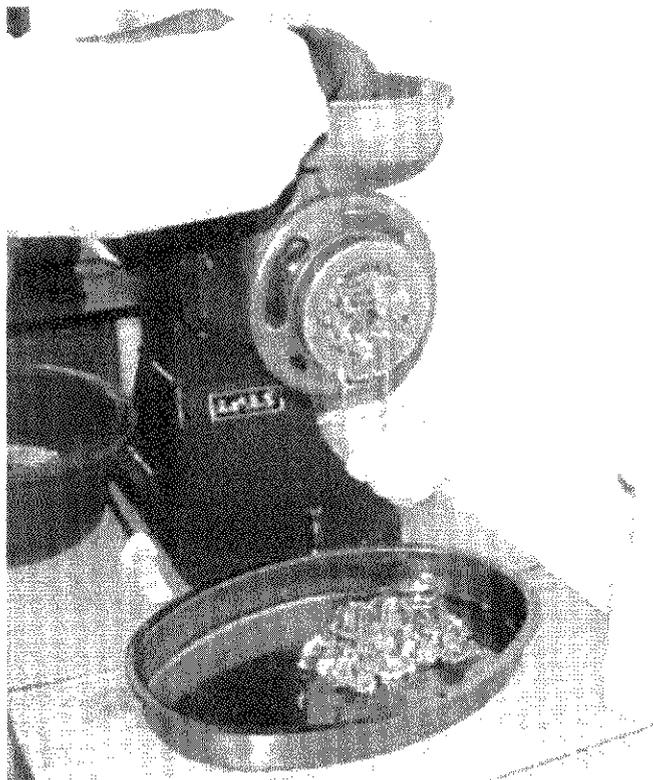


Fig. 22. Curso de elaboración de Chacinados, embutidos y salazones. Picado de carne ovina y adición de grasa porcina.



Fig. 23. Curso de elaboración de Chacinados, embutidos y salazones. Embutido de carne ovina.



Figs. 24 y 25. Curso de elaboración de Chacinados, embutidos y salazones. Atado de chorizos de carne ovina.





Fig. 26. Curso de elaboración de Chacinados, embutidos y salazones. Atado de leber.

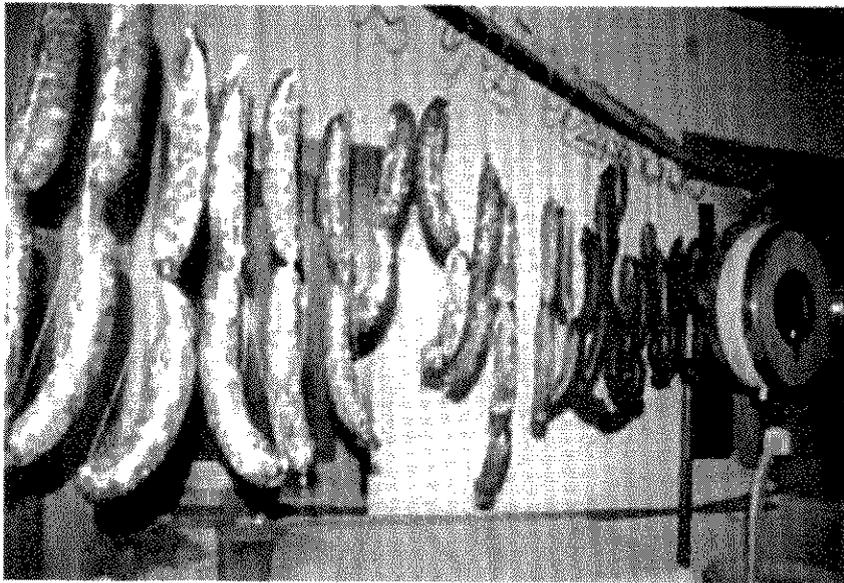


Fig. 27. Curso de elaboración de Chacinados, embutidos y salazones. Producto terminado en proceso de maduración.



Fig. 28. Curso de elaboración de Chacinados, embutidos y salazones. Productores preparando embutidos.

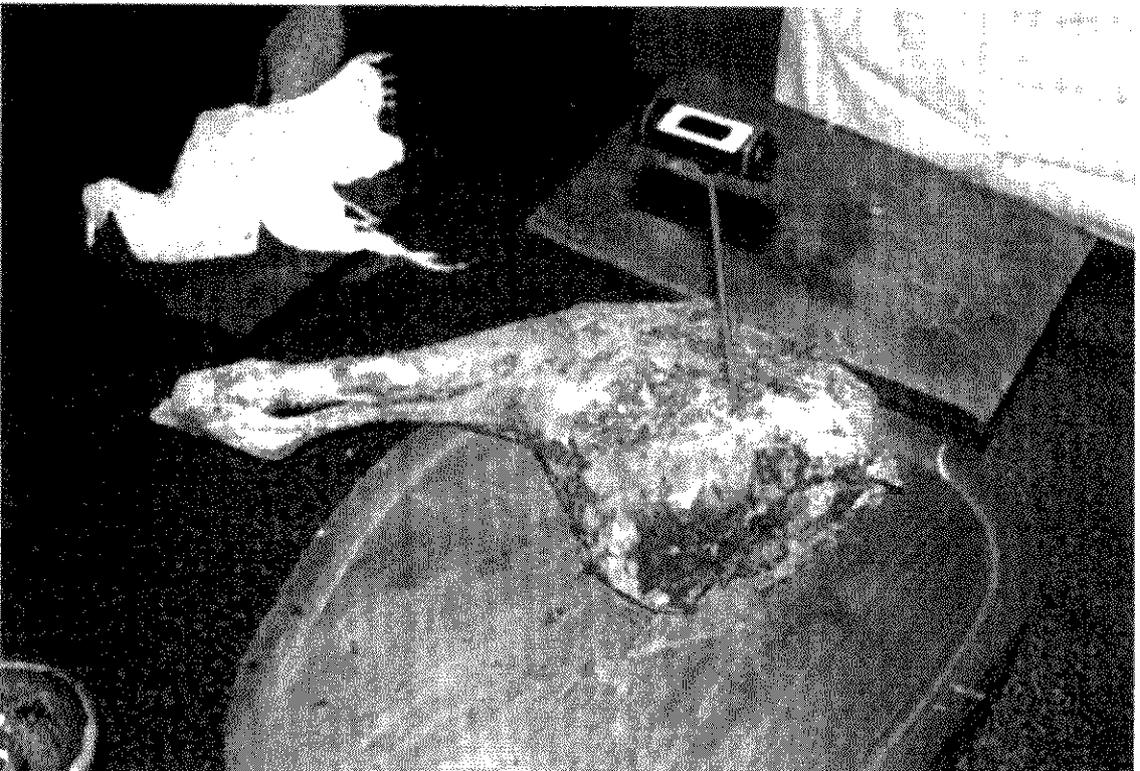
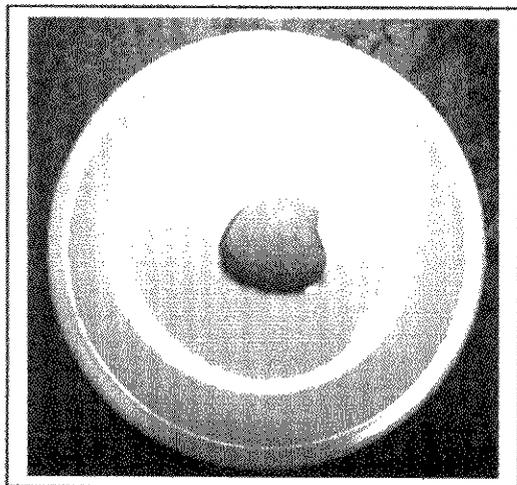


Fig. 29. Curso de elaboración de Chacinados, embutidos y salazones. Control de temperatura en pieza ovina.

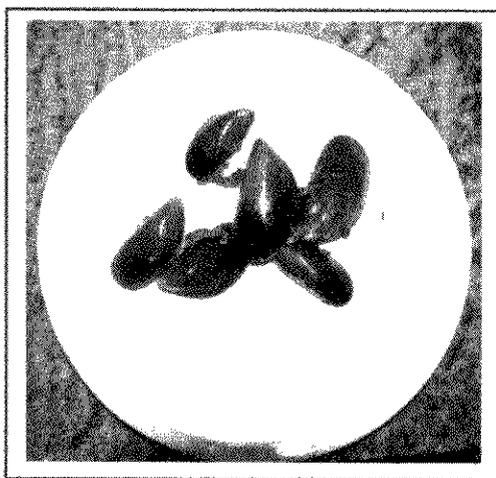


Fig. 30. Participantes del Curso de elaboración de Chacinados, embutidos y salazones en la localidad de 28 de Julio. Presencia de productores, INTA, Intendente de 28 de Julio y Ministerio de la Producción.

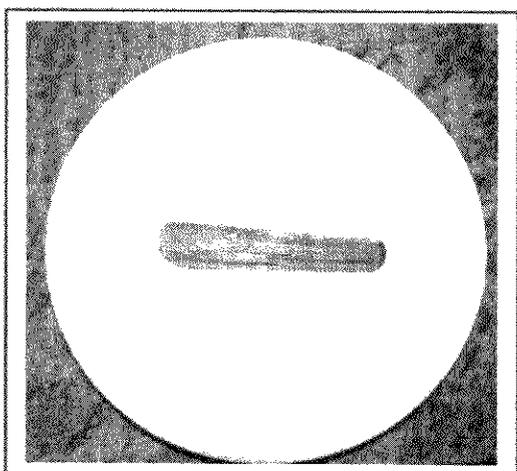
Productos de la Comarca, sector VALDÉS



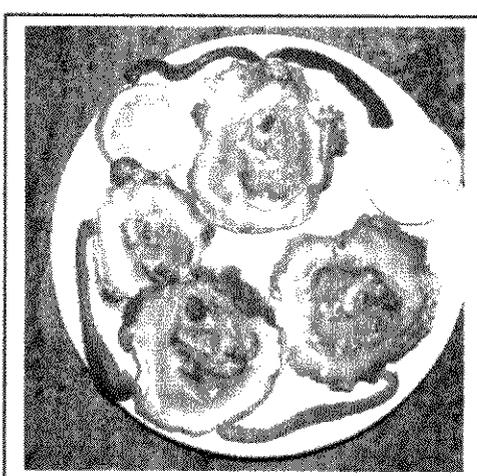
a) Almeja



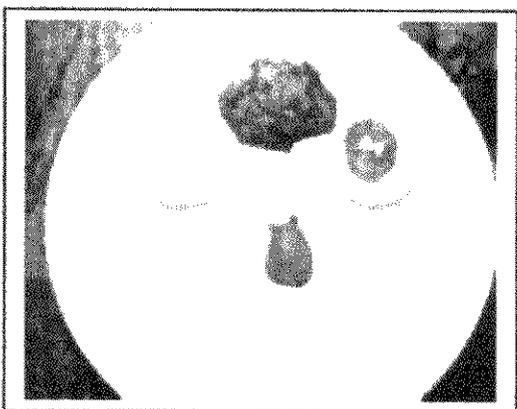
b) Mejillones



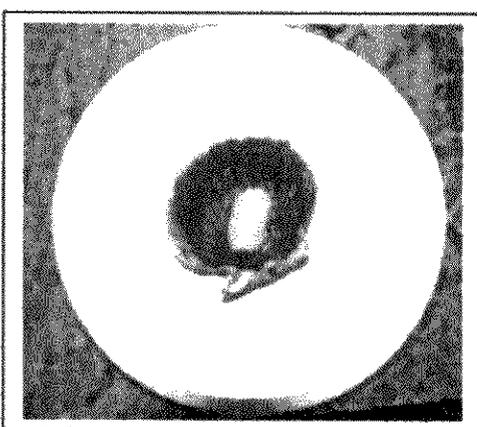
c) Navaja



d) Ostras



e) Piure



f) Vieira



Jornadas de capacitación en sector cordillerano.

Fábrica de Dulces El Monje



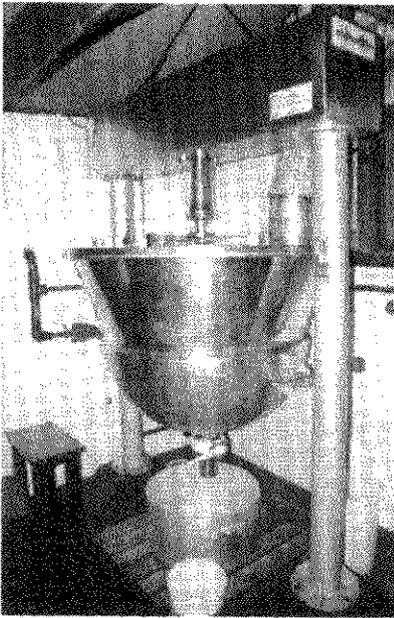
Jornadas de capacitación en sector cordillerano.

Implementos utilizados para fabricar dulce artesanal.



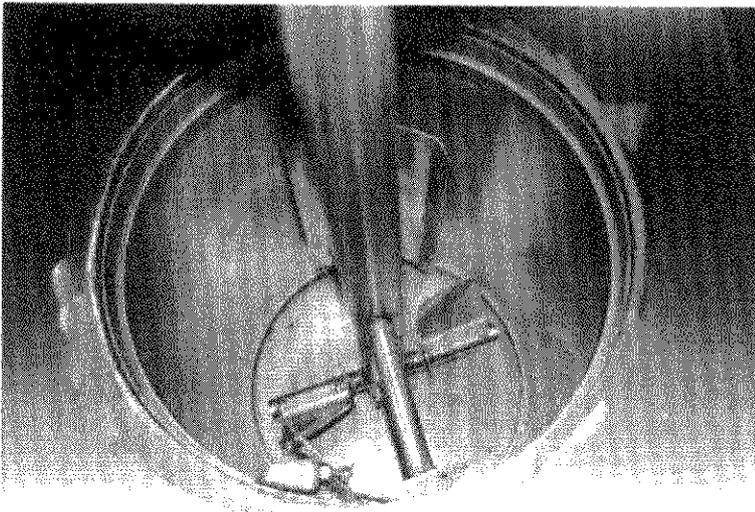
Jornadas de capacitación en sector cordillerano.

Fábrica Flia. Méngoli que realiza dulces artesanales para diabéticos con método de paila.



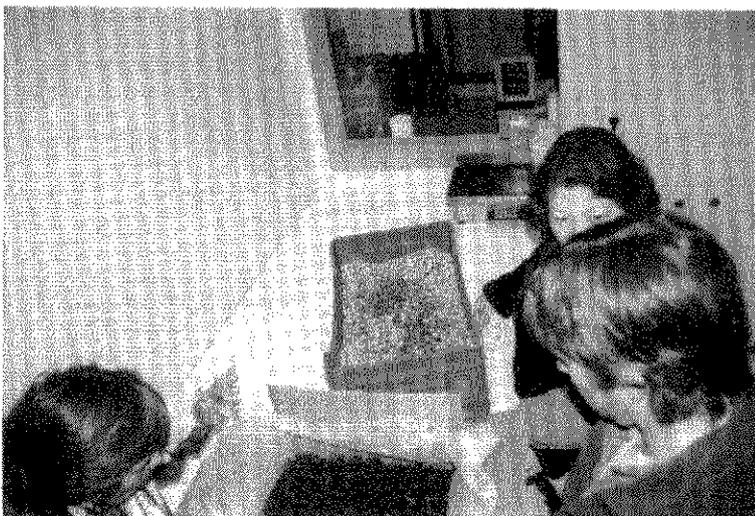
Jornadas de capacitación en sector cordillerano.

Paila del Establecimiento Flia. Méngoli.



Jornadas de capacitación en sector cordillerano.

Pulpadora para fruta fina.

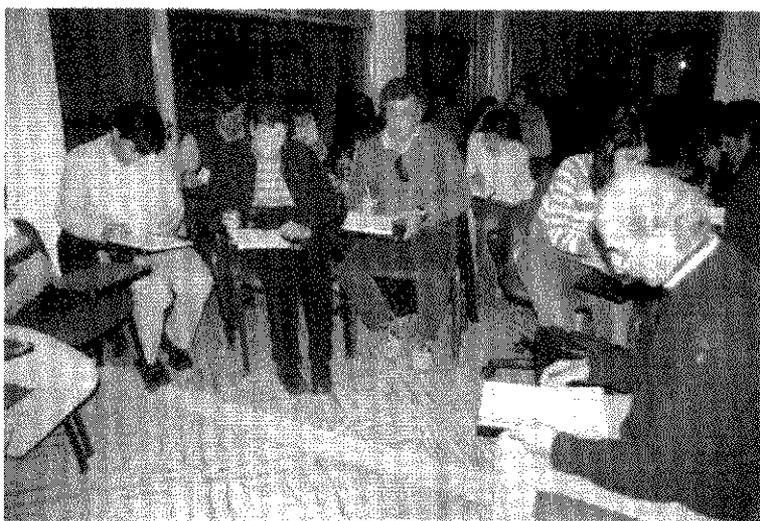


Jornadas de capacitación en sector cordillerano.

Fruta fina congelada utilizada para elaborar dulces en período invernal.



Jornadas de capacitación sobre SISTEMAS DE CALIDAD junto al IRAM



A través de la modalidad taller participativo los productores incorporaron conocimientos y plantearon dudas sobre cómo adoptar sistemas de calidad.



Las herramientas de mejora planteadas en el curso resultaron de interés para los participantes, dado la necesidad de incorporar sistemas de gestión como ISO 9000 y BPM para mejorar sus negocios.

ANEXO XI. BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

ALVARADO LEDESMA, MANUEL. *Agronegocios, Empresa y Emprendimiento*. Editorial El Ateneo, 2004.

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES (CFI). *Producción regional exportable, frambuesas y otras berries, Provincia del Chubut*. Ing. Muncha Díaz Cano, agosto 2003.

CORFO. De Michelli, Antonio. *Aspectos Legales, Prácticos y de Aseguramiento de la Calidad para Empresas Comerciales*.

EHI-Eurohandelsinstitut, Seminario Argentina: alimentos hacia el mundo. *Acceso de productos al mercado Europeo: exigencias de calidad (Food Safety Requirements for the Access to the European Market)*. Dr. Wolfgang von Wiese (de Alemania), 2005.

EMBAJADA ARGENTINA ANTE LA UNIÓN EUROPEA. *El agro argentino en Europa: realidades y desafíos*. Ministro Consejero Agrícola Gustavo Idígoras, 2005.

INDEC, Censo Nacional Agropecuario 2002. Cuadro 4.18, Chubut, Hortalizas. *EAP con límites definidos. Superficie implantada a campo y bajo cubierta por especie, según departamento*.

INDEC, Censo Nacional Agropecuario 2002. Cuadro 4.22. Chubut. Frutales. *EAP con límites definidos. Superficie implantada por especie según departamento y cantidad de plantas en el total de la provincia*.

INDEC, Censo Nacional Agropecuario 2002. Cuadro 11.10. Chubut. *Ramas de actividad de las empresas con las que se integra la EAP. EAP con límites definidos por rama de actividad, según departamento*.

INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN PARA LA AGRICULTURA (IICA-ARGENTINA) (a). *Estudios Agroalimentarios, Componente: fortalezas y debilidades del sector agroalimentario, Frutas Finas (1.EG.33.7, Documento 6)*. Tamara Von Bernard y Edith S. de Obschatko, marzo 2003.

INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN PARA LA AGRICULTURA (IICA-ARGENTINA) (b). *Estudios Agroalimentarios, Componente: fortalezas y debilidades del sector agroalimentario, Productos Orgánicos (1.EG.33.7 Documento 8)*. Romeo Volonte, marzo 2003.

INTA Trelew. *Diagnóstico sobre la ACTIVIDAD APÍCOLA en el Valle Inferior del Río Chubut (VIRCH)*. Gerardo Coppe, 2005.

INTA Trelew. *Presente y futuro del sector cerecero en el Valle Inferior del Río Chubut (VIRCH)*. Grupo de Fruticultura, Ing. Agr. M.Sc. Eduardo Cittadini, 2005.

LEY Nº 4459, LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DEL CHUBUT. *Sistema de reconocimiento, registro y protección mediante las Indicaciones Geográficas o Denominaciones de Origen*. 1998.

MINISTERIO DE ECONOMÍA. DIRECCION NACIONAL DE PROGRAMACION ECONOMICA REGIONAL. *Panorama Económico Provincial, Chubut*. Secretaría de Política Económica, agosto 2005.

MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, GOBIERNO DEL CHUBUT. *Registro provincial de productores, actualizado 2005*.

MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, GOBIERNO DEL CHUBUT. *Delikatessen de la provincia del Chubut*.

MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, GOBIERNO DEL CHUBUT. ANEXO II: "Análisis del Desarrollo de la Provincia del Chubut".

MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, GOBIERNO DEL CHUBUT. *¿De qué va a vivir mi pueblo? Estrategias para el desarrollo 2005, Construyendo futuro*.

MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, GOBIERNO DEL CHUBUT. *Primer taller comarca VIRCH-VALDÉS, 5 de Julio de 2005, Gaiman, Consejo deliberante, Construyendo futuro*.

MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, GOBIERNO DEL CHUBUT. *Proyectos por ejes estratégicos definidos en la reunión Comarcal del día 25 de julio, Gaiman, 2005*.

PRIMER SIMPOSIO MUNDIAL. *Cooperativismo y Asociatividad de Productores Apícolas*. Ciudad de Mendoza, República Argentina 2 al 5 de septiembre de 2004.

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS. *Argentina: alimentos hacia el mundo*. Consejero Agrícola en Brasil, Lic. Fernando Urbani, 2005.

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS. *Objetivos de la Dirección Nacional de Alimentos*. 2005.

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS. *Argentina: alimentos hacia el mundo*. Consejero Agrícola en Estados Unidos, Ing. José Molina, 2005.