

0/0.13

46284

MII



**SAN JUAN**  
**GOBIERNO**

**Provincia de  
San Juan**

**Consejo  
Federal de  
Inversiones**



**PROYECTO**  
**CAPACITACION EN SISTEMAS DE**  
**GESTIÓN DE CALIDAD EN**  
**LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA E**  
**INDUSTRIAS DE**  
**LA PROVINCIA DE SAN JUAN**

**INFORME FINAL**

**JULIO DE 2007**

Ing. Viviana Mariani  
Ing. Pedro A. Landa  
Ing. Gabriel Berardinelli



## INDICE

<b>1.0.- INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>3</b>
<b>OBJETIVO GENERAL.....</b>	<b>4</b>
<b>2.0.- DESARROLLO .....</b>	<b>7</b>
<b>PLAN DE TAREAS.....</b>	<b>8</b>
<b>3.0.- ANEXOS .....</b>	<b>51</b>
<b>ANEXO I.....</b>	<b>52</b>
<b>ANEXO II.....</b>	<b>74</b>

## **1.0.- INTRODUCCIÓN**

## **OBJETIVO GENERAL**

El objetivo general se orienta a impulsar un Programa integral de sensibilización, capacitación y orientación para que la población destino tenga las herramientas necesarias para que por medio de los actores específicos logre la implementación y certificación de normas de calidad exigibles y voluntarias fijadas por los centros internacionales de consumo de alimentos, dirigido a las principales cadenas agroalimentarias de la provincia de San Juan.

Para ello se tomó como referencia las normas voluntarias ya exigibles en las cadenas de distribuidores, mayoristas y supermercados de la Unión Europea y Reino Unido, siendo estos mercados los que lideran los niveles de exigencias y a su vez son los principales destinos de los productos de las cadenas de San Juan.

También se consideró como antecedentes las normas voluntarias que hoy se aplican en el mercado nacional.

Para cumplir con el objetivo planteado se realizarán capacitaciones en sistemas de gestión de calidad (norma EUREPGAP) en la producción primaria. En las industrias procesadoras de alimentos y plantas de empaque de la Provincia se desarrollarán módulos de capacitación en función a la evaluación de las necesidades de cada una de ellas.

## **ANTECEDENTES y JUSTIFICACIÓN**

La colocación de productos de San Juan en el mercado externo ha crecido, superando el punto más bajo que se ubica en 1997. A partir del año 2002, con un régimen de cambio más favorable, las perspectivas han aumentado.

San Juan se encuentra en condiciones de atender a la demanda mundial de productos alimentarios con alto valor agregado, excelente calidad y con características que los pueden hacer codiciables por un segmento de alta capacidad adquisitiva.

Con relación a los alimentos y bebidas, el comercio interno e internacional ha sufrido grandes transformaciones como respuesta al cambio en los hábitos y en la vida cotidiana de los consumidores con cierto poder adquisitivo. Las preferencias de éstos han progresado desde la “seguridad alimentaria” al “deleite del cliente”. Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), la introducción de los organismos genéticamente modificados en la agricultura, eventos como la aparición de la enfermedad conocida como “vaca loca”, o la contaminación de alimentos con dioxinas, han promovido *mecanismos de diferenciación*, como la *identidad preservada* (que a través de sistemas de manejo de cultivos, incluida la etapa de comercialización, permite identificar el origen o la naturaleza de los productos); o los “*certificados de calidad*” (certificados de especificidad – tipificaciones-; normas de gestión de la calidad ISO) que caracterizan genéricamente distintos atributos que definen la calidad de un proceso o producto. Todos los protocolos y normas basan su diferenciación en un sistema de trazabilidad que permita sustentar las apelaciones que los caracterizan.

En general todos los mecanismos de diferenciación comparten la misma finalidad: posibilitar la identificación de determinadas cualidades de los cultivos (por ejemplo, mayor contenido oleico o proteico); o la identificación de productos que detentan características especiales relacionadas con su método o proceso de producción (alimentos orgánicos, por ejemplo), o su origen geográfico (denominaciones de origen). Cada una de ellas posee destinatarios específicos; en algunos casos estos sistemas requieren de una mayor inversión inicial generando una disminución de los costos en el mediano y largo plazo.

Esta mayor inversión no siempre es generadora de un plus en el precio pero si lo es de una colocación diferencial de los productos a partir del reconocimiento por el cliente de una identidad propia diferente.

Los instrumentos ligados a la certificación de calidad (certificados de productos orgánicos, tipificaciones y/o normas de gestión de calidad EUREGAP, BPA, BPM, HACCP, ISO 9000, ISO 14.000, etc.) definen y caracterizan genéricamente la calidad del proceso de cultivo o manufactura, o del producto.

La diferenciación de productos abre una nueva oportunidad de negocios y crea valor económico en la cadena región-producto-servicio-cliente.

La diferenciación de productos aparece como un camino viable para sostener exportaciones futuras de manera competitiva, ya que es la clave para acceder a nuevos clientes de distintos nichos del mercado nacional y mundial, atendiendo a sus necesidades y gustos, con productos de sabores, olores y colores particulares.

## **2.0.- DESARROLLO**

## **PLAN DE TAREAS**

El presente es el Informe Final correspondiente a las actividades realizadas para el Proyecto CFI – Ministerio de la Producción y Desarrollo Económico referente a “Capacitación en Sistemas de Gestión de Calidad en la Producción Agropecuaria e Industrias de la Provincia de San Juan”.

Dentro de este contexto las acciones realizadas, de acuerdo al cronograma informado, han sido:

### **1. Taller en el Ministerio de Producción**

Con el objetivo de coordinar las tareas a desarrollar en el proyecto, aunar criterios y analizar alternativas para el logro de las metas propuestas para el mismo, se organizó un taller con los responsables de las distintas áreas involucradas: Subsecretaría de Agricultura, Subsecretaría de Industria, Subsecretaría de Medio Ambiente, Asuntos Vitivinícolas, Defensa al Consumidor, Dirección de Sanidad Vegetal, Comercio exterior, Ciencia y Técnica, Dirección de Asuntos Agropecuarios, CFI Provincial, Asesores del Ministerio de Agricultura, Coordinación de Grupos Productivos, Grupos Productivos de Oliva, Caprino, Uva en fresco, Pasas, Melón, Vinos, Dulces y conservas.

Luego de realizada la presentación en Power Point (*adjuntada en el 1º Informe de Avance*) los representantes consideraron de gran importancia la sensibilización y capacitación de todos los integrantes de las cadenas productivas, planteándose la necesidad provincial de aplicar BPA (Buenas Prácticas Agrícolas) en los productos fruti-hortícolas y BPM y HACCP en el procesamiento. (*Integrantes del Taller Ver 1º Informe de Avance*)





Ing. Ricardo Zavala, Dip. Ruperto Godoy e Ing. Pedro Landa



Lic. Oscar Güell (San Juan), Ing. Rolando Cámpora (CFI)  
durante la presentación del Ing. Pedro Landa

## 2. Taller con los actores relevantes del medio en cuestión

Con el objetivo de identificar corrientes de trabajo confluyentes, aunar criterios y analizar alternativas de colaboración se realizaron reuniones con los representantes de las Cámaras olivícola, de Comercio Exterior, del Mosto y Bodegueros.

### ❖ **Reunión / Taller con el Sr. Daniel Domingo Dates presidente de la Cámara de exportadores olivícola y Productor de olivo - Procesador de aceite de oliva y aceitunas en conserva.**

El Sr. Dates tiene a su cargo una planta de extracción de aceite, que tiene implementado BPM y HACCP, certificada por dos empresas y está comenzando a implementar BPA en los olivares propios.

Exporta a USA aceite orgánico con marca propia y también a otros destinos: España, Reino Unido y Chile.

Para el productor la certificación de calidad significa una llave de acceso diferencial, que en algunos casos se convierte en requisito de aceptación y ventaja comparativa frente a otros potenciales proveedores.

Tienen actualmente 60 proveedores de materia prima, algunos de ellos de gran escala.

Con el objeto de asegurar la seguridad e inocuidad de la materia prima recibida en la planta, los proveedores completan un formulario cuyos temas están referidos a la aplicación de agroquímicos, tiempo de carencia de los productos, momento de cosecha, etc.

- ❖ **Reunión / Taller con el Sr. Domingo Héctor Alós presidente de la Cámara de Comercio Exterior que abarca frutas de carozo, mosto de uva, pasas y productos orgánicos y presidente de Agroexport S.A. empresa que procesa pasas para exportación y mercado interno.**

En la planta de proceso de Agroexport S.A. se certifica BPM y HACCP. Ambas certificaciones se comenzaron a implementar hace tres años como inquietud de los integrantes de la cámara y así se certificaron varias empresas en conjunto, algunas de las cuales procesan también uva en fresco. Exporta a USA y otros destinos.

Considera que es necesario sensibilizar y capacitar a los proveedores de materia prima en Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y establece que será un proceso difícil en el caso de pequeños productores. Los proveedores medianos de la empresa, cuya superficie de producción superan las 50 has, tienen en general conocimiento de las Buenas Prácticas Agrícolas.

Tienen 150 proveedores de uva en fresco, algunos de mayor escala, que se encuentran certificados.

- ❖ **Reunión / Taller con el Dr. Rodolfo Nale Presidente de la empresa Fabril Alto Verde S.A.**

El Dr. Rodolfo Nale es Presidente de la Cámara de Bodegueros de San Juan, Director del COVIAR (Corporación Vitivinícola Argentina) y miembro del Directorio de Bodegas Argentinas.

Durante la reunión destacó la necesidad de implementación de BPA en los viñedos, requisito que en general, es demandado por las bodegas, para mejorar la calidad de sus vinos.

Consideró importante también incluir en los talleres de sensibilización y capacitación temas inherentes a la producción orgánica, dada la demanda creciente que se verifica en el mercado externo de este tipo de productos.

❖ **Reunión / Taller con el Ing. Jorge Rives- Asesor técnico de la Empresa MostoMat**

El Ing. Jorge Rives es Presidente de la Cámara del Mosto de San Juan y posee una amplia experiencia en el tema de elaboración de jugo de uva concentrado. Realizó una presentación respecto a las tendencias en ascenso del mercado externo del mosto, cuyo principal comprador es EEUU, seguido por Sudáfrica y Japón y la producción de uva destinada a la industrialización (40% de la molienda se destina a jugo concentrado)

Destacó la importancia de la implementación de BPA por parte de los viñateros como ítem importante para la obtención de lotes de mosto de alta calidad y de este modo evitar las pérdidas que se producen en la industria por la presencia de residuos de agroquímicos.

La incorrecta utilización de los mismos en las fincas, las cosechas de uva realizadas en los períodos de carencia generan materia prima con presencia de residuos de agroquímicos que alteran los lotes de mosto.

Las empresas que integran la Cámara realizan una vez al año jornadas con los viñateros para aumentar la tecnología del cultivo y por ende la calidad final del producto.

Como complemento de estas capacitaciones, el Ing. Rives consideró importante la realización de talleres de sensibilización para los proveedores de los integrantes de la Cámara.

### **3. Taller de sensibilización para los diferentes segmentos focalizados**

#### **a. Grupos Productivos de la Provincia de San Juan**

**\* Taller/ Reunión con integrantes del grupo productivo dirigidos por la Licenciada María Elia Videla quien lidera el grupo productivo de Dulces y Conservas de San Juan.**

Se destacó la importancia de la capacitación en BPM para industrias relacionadas con dicho grupo productivo, principalmente las de mediana escala y para las empresas de mayor envergadura la capacitación en HACCP.

**\* Taller/ Reunión con integrantes del grupo productivo Uva de mesa**

Los integrantes del grupo productivo plantearon la necesidad de capacitar a los productores y empacadores de uva en Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura ya que han observado a través de las diferentes campañas la falta de control del personal en cuanto a higiene y comportamiento y falta de idoneidad en las tareas del empaque.

La modalidad de cosecha en general corresponde a las actividades bajo parral existiendo también empaques ubicados en las fincas productoras.

**\* Taller/ Reunión con el Coordinador del grupo productivo de ajo - Lic. Marcos Recio**

En este grupo productivo se encuentran cinco productores que han comenzado a certificar BPA en fincas. La certificación se inicia por la demanda establecida por los empaques, ubicados en Mendoza, quienes exigen a sus proveedores materia prima certificada. Se acordó la realización de capacitaciones de BPA en las fincas, como modelo de implementación para otros grupos productivos de menor escala comercial.

**\* Taller/ Reunión con la Coordinadora del grupo productivo de bodegas Sra. Celina Pereyra**

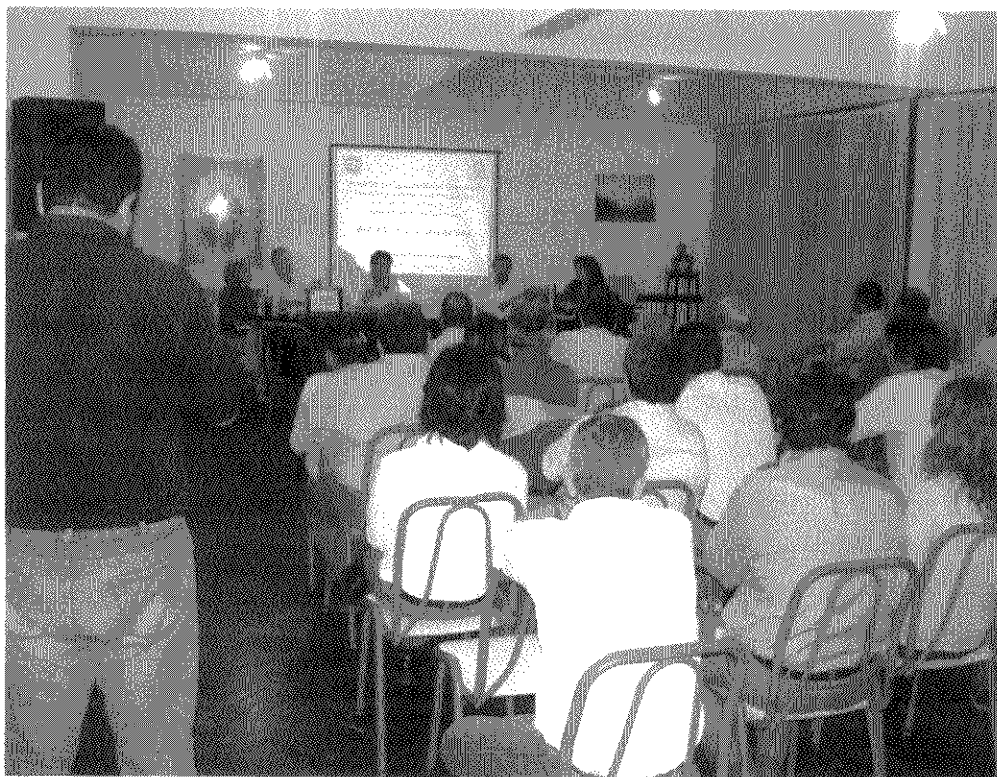
La coordinadora explicó la visión que posee el grupo de bodegas, en cuanto al logro de la excelencia de sus producciones y continuar trabajando para lograr la más alta calidad. Las bodegas se abastecen de materia prima producida en sus propias fincas, por ello se consideró la necesidad de la capacitación en BPA, BPM y HACCP. Con el objetivo de alcanzar los logros propuestos se deberán analizar diversos parámetros de calidad desde la finca hasta el producto final, por ello, es necesario la realización de las capacitaciones en sistemas de calidad.

**b. Municipios de los departamentos vinculados a las principales cadenas productivas**

**\* Reunión / Taller en la Intendencia de Pocito con el Sr. Intendente Dr. Sergio Uñac**

El departamento de Pocito participa del sector agrícola de la provincia con el 15% de la producción, contando con la mayor superficie de la provincia en uva de mesa. La producción de uva de mesa, ajo, olivo, tomate para industria, semilleros, plantas de extracción de aceite y bodegas conforman la producción departamental.

Actualmente el Municipio está impulsando la construcción de un galpón de empaque para procesar la producción de ajo, que actualmente se procesa en la provincia de Mendoza.



Taller de sensibilización en la localidad de Pocito

De izquierda a derecha: Ing. Viviana Mariani- Lic. Oscar Güell

Dr. Sergio Uñac –Ing. Pedro Landa – Lic. María Elia Videla

**\* Taller de sensibilización en Pocito**

Participaron del mismo productores de vid, cebolla, ajo, elaboradores de conservas y productores de semillas. La presentación abarcó los temas referentes a las demandas actuales de los mercados internacionales y la necesidad de implementar paulatinamente las Buenas Prácticas Agrícolas en las fincas. (*Participantes Ver 1º Informe Parcial*)

Del diálogo establecido con los productores surgieron temas referentes acerca de las formas de asegurar la higiene en cosecha y empaque de uva de mesa bajo parral, respecto a la confección de los registros de las actividades en las fincas y los plazos para comenzar a implementar BPA.

\* **Reunión / Taller en la Intendencia de Rawson con el Sr. Intendente Mauricio Ibarra, la Licenciada Vanina Andino a cargo de la Secretaria de Producción e integrantes del Municipio el Licenciado Emilio Achem y el Sr. Fabián Flores.**

A través del municipio se están financiando las construcciones de cámaras de frío para productos frutihortícolas y una planta de proceso de tomate triturado que beneficiaría a 600 productores de tomate.

Las operaciones de empaque que se realizarán en estas instalaciones requieren, de acuerdo a lo expresado por el Sr. Intendente, capacitación en BPM y HACCP para todos los integrantes de la cadena alimentaria.



Reunión/Taller en la Intendencia de Rawson

(al frente) Sr. Intendente Mauricio Ibarra; (derecha) Ing. Pedro Landa, Lic. Vanina Andino y Lic. Oscar Güell ;(izquierda) Ing. Viviana Mariani y Lic. María Elia Videla



**\* Taller de sensibilización en la Feria Agroindustrial de Rawson**

Se realizó el Taller en la Feria Agroindustrial con la asistencia del grupo "manos a la obra" integrado por productores y elaboradores artesanales, como así también técnicos y coordinadores de las provincias de San Juan, Mendoza, La Rioja y San Luis. (Asistentes ver 1º Informe Parcial)

La diversidad productiva en la que se desarrollan las actividades de los asistentes permitió abordar parámetros generales de la calidad relacionados con sus producciones. Del diálogo surgieron temas tales como: demandas de los consumidores, satisfacción del producto y atributos de calidad.

Los asistentes agradecieron la temática de la charla, considerándola muy productiva y práctica en la aplicación del día a día de sus actividades.



Asistentes al Taller de Rawson y el Ing. Pedro Landa

**\* Reunión / Taller en la Intendencia de 25 de Mayo con el Sr. Intendente Dr. Juan Carlos Quiroga Moyano.**

Se presentó el Proyecto de Capacitación en Sistemas de Gestión de Calidad y el Sr. Intendente propuso un taller de sensibilización para los productores del Departamento y estudiantes de las escuelas agrotécnicas, quienes desarrollan sus actividades productivas en plantaciones de olivo y plantas de extracción de aceite.



El Sr. Intendente de 25 de Mayo y el Ing. Pedro Landa

**\* Taller de sensibilización en 25 de Mayo**

Se realizó el Taller en una escuela de 25 de Mayo con la asistencia de pocos productores, especialmente de uva y olivo. La interacción con los productores permitió desarrollar los temas referentes a inocuidad de los alimentos, la higiene del personal durante el empaque del producto, la aplicación de agroquímicos y los cuidados que se deben tener para evitar la contaminación de los alimentos, de las personas y del ambiente.



Escuela de 25 de Mayo – Lugar del taller de sensibilización

c. Entidades y Cámaras empresarias vinculadas a las principales cadenas productivas

**❖ Reunión / Taller en la Cámara Olivícola de San Juan**

Se presentó el Proyecto a los integrantes de la Cámara, quienes consideraron de vital importancia la capacitación en BPA para sus proveedores y BPM para sus plantas de proceso.

Se acordó que la capacitación se implemente a pequeños productores y operarios, separados de los encargados de campo y/o jefes de cuadrilla y profesionales de la actividad.

❖ **Reunión / Taller en la Cámara de Bodegueros**

Se presentaron los objetivos del proyecto y se coordinó en realizar dos capacitaciones convocando a 1) proveedores de las bodegas (productores vitícolas) para que reciban una capacitación sobre BPA y 2) encargados de bodega para que reciban una capacitación sobre BPM y HACCP en bodegas.



Reunión en la Cámara de Bodegueros con su Presidente Dr. Rodolfo Nale (izq) y miembros de la Cámara

❖ **Reunión / Taller en la Cámara de Comercio Exterior**

La Cámara reúne a exportadores de frutas frescas y deshidratadas, mosto de uva, pasas y productos orgánicos.

El Lic. Gutiérrez, gerente de la Cámara, manifestó la necesidad de iniciar las capacitaciones en BPA para proveedores de las empresas exportadoras y BPM para sus plantas de proceso; para ello se le envió un resumen del Proyecto que expresa en forma clara el alcance del mismo y las áreas específicas de capacitación.

Las capacitaciones comenzarían con las cadenas productivas de uva de mesa y pasas, para continuar con las cadenas de mosto y bodegas.

La Cámara convocó a productores de uva de mesa con el objeto de expresar las actuales necesidades referentes a la capacitación en sistemas de gestión de calidad., pero dada la fecha de convocatoria realizada y habiéndonos presentado en el lugar, en fecha y horario convenido, la reunión no pudo llevarse a cabo, ya que los productores en su mayoría estaban abocados a la cosecha de uva en fresco para exportación.

Posteriormente se mantuvieron reuniones con los integrantes de la Cámara, quienes organizarían una capacitación en "Oportunidades comerciales de productos diferenciados" en el Centro de acceso del CFI San Juan y presentarían un plan para el año próximo de las necesidades de capacitación para todas las cadenas productivas.

La Cámara debido a las múltiples obligaciones, no tuvo la posibilidad de concretar la organización de la capacitación, a pesar de tener el equipo CFI a su disposición. Es importante destacar que agradeció tener la oferta de capacitación propuesta a través del el equipo, manifestando interés en organizar jornadas de capacitación en un futuro cercano.



Lic. Ricardo Gutiérrez- Representante de la Cámara de Comercio Exterior  
(Izq.) Ing. Viviana Mariani –Ing. Pedro Landa – Lic. Oscar Güell  
(Der.) Lic. María Elia Videla

d. Principales empresas exportadoras vinculadas a las principales cadenas productivas

- ❖ **Reunión con el presidente de la empresa Oliovita S.A. y Solfrut S.A. (Empresas olivícolas productoras de aceitunas y aceite de oliva), el representante de la empresa Manpower, proveedora de mano de obra temporaria calificada, y el Jefe de producción de Solfrut S.A.**

El representante de la empresa Manpower manifestó la necesidad e importancia de trabajar en la capacitación del personal como un primer paso para asegurar la calidad de los productos. Se estableció la importancia de la estratificación del auditorio para las capacitaciones, de acuerdo al conocimiento y experiencia que poseen estas empresas en la organización de las labores y cosechas.

❖ **Reunión con Expofrut S.A. Empresa exportadora**

El Sr. Maximiliano Turcuman -Gerente Zonal Cuyo- informó que actualmente poseen 200 proveedores en la provincia de San Juan que abastecen los productos de uva, ajo, frutas de carozo (ciruela, damasco), de los cuales solo el 60% certifican BPA.

Se consideró importante una capacitación de BPA a los proveedores de la empresa que aún no han comenzado a implementar y certificar.

Del diálogo surgió la necesidad de realizar capacitaciones en BPM en las localidades de Zonda- Ullum- Albardón – Carpintero – 25 de Mayo – Caucete, en los empaques que se encuentran en las fincas proveedoras apuntando específicamente a la higiene del producto.

❖ **Reunión con MostoMat S.A. – Empresa elaboradora de Mosto**

El Ing. Rives – Asesor técnico de la empresa- informó que poseen alrededor de 300 proveedores de materia prima distribuidos en los valles de Tulum, Ullum y Zonda.

La empresa está certificada bajo normas HACCP y solicitan a los proveedores la aplicación de BPA. Si bien se realiza una capacitación anual a proveedores, el Ing. Rives consideró relevante convocar a distintos estratos: a) viñateros b) bodegueros trasladistas c) responsables técnicos y d) responsables económicos, a la capacitación en BPA y BPM para reforzar la tarea que viene realizando la empresa en los aspectos tecnológicos y económicos con sus proveedores.

❖ **Reunión con Agroindustrias Cassab Ahún S.R.L. Empresa elaboradora de pasas**

La empresa procesa pasas de uva con calidad orgánica certificada; sus proveedores pertenecen a la empresa Conexport S.A. y no poseen implementación de BPA en las fincas.

Se acordó realizar una capacitación a encargados de fincas con el objeto de mejorar la calidad de la materia prima que entregan a la planta, asegurando así la inocuidad e higiene del producto.

**4. Análisis y evaluación de la sensibilización en los diferentes segmentos focalizados**

Finalizando el análisis y diagnóstico de los diferentes segmentos focalizados se estableció la necesidad de dirigir las capacitaciones a dos estratos:

- a) pequeños productores y jefes de cuadrilla utilizando la metodología de los talleres de sensibilización y capacitación.
- b) medianos productores, estudiantes y egresados de escuelas agrotécnicas, y profesionales, mediante talleres de nivelación y actualización.

**5. Desarrollo de un plan de capacitación**

De los talleres de sensibilización para los diferentes segmentos focalizados y de las reuniones realizadas con los actores relevantes del medio, surge un plan de capacitación con contenidos específicos. Se han cumplido las capacitaciones por empresa dirigidas a proveedores y operarios de planta, capacitaciones en los diferentes Municipios a través de las Secretarías de Producción, capacitaciones a las Escuelas Agrotécnicas de acuerdo a lo manifestado por los grupos productivos y capacitaciones a las Cámaras entrevistadas.



## **6. Implementación de talleres de nivelación a profesionales y técnicos**

Para el desarrollo de esta tarea se organizaron tres reuniones de capacitación en las localidades de San Agustín del Valle Fértil, San José de Jachal y San Juan Capital. (Asistentes Ver Anexo I)

### **1- San Agustín del Valle Fértil - Escuela Agrotécnica "Ejército Argentino"**

Con aproximadamente 120 asistentes, con un público integrado por Docentes y Directivos de Escuelas Agrotécnicas, Profesionales de las principales carreras Universitarias y Terciarias, Productores Agropecuarios, Egresados y alumnos de los últimos años.

Los talleres se organizaron en dos grupos: a) Directores, Coordinadores, Jefes Sectoriales, Instructores, Profesores y Productores y b) Alumnos del último año y egresados.

Se abordaron los contenidos referentes a Buenas Prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas Ganaderas, Producción Orgánica, Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP.

Para que los talleres fueran más interactivos se envió con anticipación el material impreso y electrónico (CD) de los contenidos. Al finalizar los mismos se realizó una evaluación de los temas desarrollados.



Taller de BPM- Productor, Prof. Walter Ortiz y los capacitadores Oscar Güell y María Elia Videla



Profesores, Productores y Profesionales participantes en Valle Fértil



Alumna de 3º Año exponiendo las actividades que realizan en la escuela junto al Prof. Walter Ortiz



Evaluación con modalidad taller para docentes y productores

## **2- San José de Jachal - Escuela Agrotécnica "Dr. Manuel Belgrano"**

Participaron del taller cuatro escuelas de las localidades de Rodeo, Iglesia, Jachal y Huaco, con aproximadamente 200 asistentes, de los grupos mencionados anteriormente. Los talleres se desarrollaron con la misma modalidad ya expuesta.



Presentación del equipo CFI por el Prof. Walter Ortiz



Profesores, Profesionales y Productores asistentes en el Taller de BPA, BPG y Producción Orgánica



Cierre del Taller en Jachal. De izquierda a derecha Ing. Viviana Mariani, Lic. María Videla, Lic. Oscar Güell, Prof. Walter Ortiz, Ing. Pedro Landa y Director de la Escuela Manuel Belgrano



Entrega de material impreso y CD a las escuelas de Jachal

### **3- San Juan Capital - Escuela de Enología y Fruticultura**

Con más de 200 asistentes, de los mismos grupos mencionados, participaron alrededor de siete escuelas agrotécnicas. Los talleres se desarrollaron con la misma modalidad ya expuesta.

Se adjunta Artículo publicado en el Diario de Cuyo - Suplemento Verde (ver Anexo II)

Se realizaron las capacitaciones a profesionales en las actividades citadas, con participación activa de los Colegios profesionales, mediante talleres de sensibilización junto a productores.

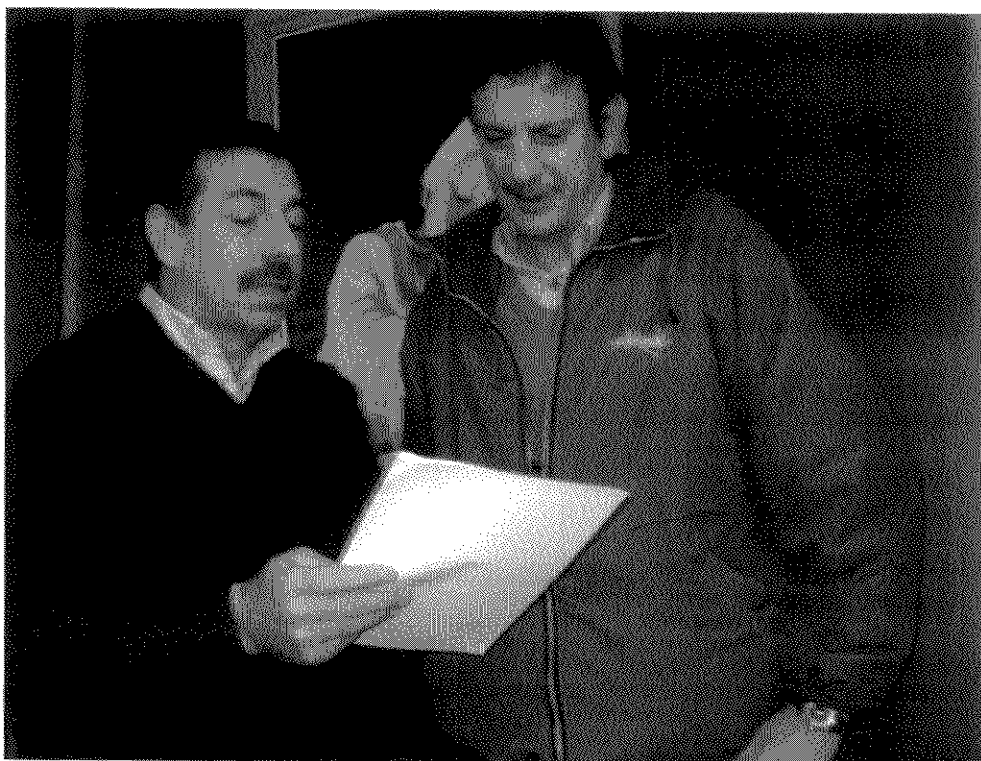
Se analizó realizar en una etapa posterior capacitaciones a profesionales profundizando aquellos temas específicos que fueran expresados en las encuestas.

**\* Entrevista con el Lic. Raúl Emilio Tomba Torres del Consejo de Profesionales en Tecnología de Alimentos.**

El Consejo tiene actualmente 150 asociados, que en general brindan servicios profesionales a todas las cadenas productivas de la provincia.

De acuerdo a lo expresado por el Lic. Tomba Torres para aumentar la necesidad de los servicios profesionales se debe sensibilizar aun más a los productores e industriales de la provincia en BPA y BPM, que al adquirir mayores conocimientos generen una mayor demanda de trabajo profesional.

Desde su punto de vista la capacitación ofrecida a los profesionales en el marco del Ministerio de Educación fue muy buena, en cuanto a conocimientos y sensibilización, pero sería necesario en otra etapa abordar las Normas de Calidad: EUREPGAP, ISO BPA, BPM, HACCP y temas como Alcance y responsabilidad profesional con mayor profundidad.



Ing. Pedro Landa y Lic. Raúl Tomba Torres  
acordando los temas de capacitación

**\* Entrevista con el Ing. Agr. Mario Coralli del Centro de Ingenieros Agrónomos de San Juan**

En la reunión mantenida en el Centro de Ingenieros Agrónomos, el Ing. Agr. Mario Coralli responsable del Área de Difusión y Capacitación del Centro de Ingenieros Agrónomos, expresó que las capacitaciones ofrecidas para las cadenas productivas, que involucran a todos los profesionales del sector fueron muy buenas, en cuanto a los conocimientos desarrollados y a la sensibilización realizada.

En virtud de estos buenos resultados obtenidos y a la demanda de mayor información por los profesionales, el Ing. Coralli se mostró muy interesado en realizar más capacitaciones apuntando a temas como Buenas Prácticas Agrícolas, Seguridad laboral e Higiene, como alternativas de diferenciación de productos para la valorización de las cadenas agroalimentarias que se desarrollan en la provincia.

Se mencionó que estas demandas podrán ser canalizadas por la continuidad del proyecto que está culminando en su primera fase, para lo cual se mostró muy interesado en los avances del mismo, para poder organizar las capacitaciones citadas.



Ing. Agr. Mario Coralli y el Ing. Agr. Gabriel Berardinelli analizando los temas a abordar con mayor profundidad



## 7. Implementación de talleres de capacitación a productores y empresarios

### ❖ Capacitación al Grupo productivo de vinos San Juan

**Lugar:** "Bodega del Estero" (*Asistentes Ver 2º Informe de Avance*)

**Participantes:** asesores, encargados, enólogos y propietarios de las bodegas que conforman el grupo productivo.

**Temas desarrollados:** Normas EUREPGAP, especialmente BPA, ya que algunos bodegueros procesan materia prima (uva para vinificar) de su propia producción.

**Temas claves:** registros que deben llevar los productores, protección del personal y conservación de los recursos con respecto a la aplicación de agroquímicos, la inocuidad alimentaria en los momentos de cosecha y transporte de la uva.

**Lugar:** Bodega "Las Marianas".

**Participantes:** asesores, encargados, enólogos y propietarios de las bodegas que conforman el grupo productivo.

**Temas desarrollados:** BPM y HACCP, trazabilidad como aspecto importante en bodegas para iniciar un sistema de gestión de la calidad, peligros químicos en la elaboración de vinos, determinación de los puntos críticos de control en las diferentes etapas del proceso de vinificación.

**Temas claves:** costos referentes a las mejoras a realizar para cumplimentar los puntos exigidos por las Normativas.

Al finalizar el taller se realizó una recorrida con el grupo por las instalaciones de la bodega, observándose la descarga de bins de uva, el proceso de descobajado mecánico y el transporte de las uvas para el proceso de vinificación.

❖ **Capacitación en la Cámara Olivícola de San Juan**

**Lugar:** Sede Cámara Olivícola de San Juan

**Participantes:** miembros de la Cámara (*Asistentes Ver 2º Informe de Avance*)

**Temas desarrollados:** BPM, infraestructura edilicia, higiene del personal, procedimientos estandarizados de los procesos, procedimientos de higiene y sanitización, registros, etc.

**Acciones a seguir:** Algunos asistentes demostraron interés en comenzar a implementar BPM, ya que cumplirían los requisitos exigidos por la Normativa en sus plantas de proceso.

❖ **Capacitación a productores vitícolas proveedores de plantas de proceso de pasas**

**Lugar:** Establecimiento Cassab Ahún

**Participantes:** productores vitícolas y los encargados de finca (*Asistentes Ver 2º Informe de Avance*)

**Temas desarrollados:** exigencias de los consumidores, la calidad exigida por los mercados internacionales y cada uno de los puntos de las BPA: trazabilidad, registros, higiene, conservación de los recursos naturales, aplicación de agroquímicos entre otros.

**Temas claves:** llenado de registros en el campo, la implementación del uso de baños para el personal que realiza las actividades de poda, aplicación de agroquímicos, cosecha, el control del personal durante la cosecha en lo referente a su higiene y cuidados.



Ing. Pedro Landa y consultores CFI conversando con el grupo de productores proveedores de uva para pasas

❖ **Capacitación a la Cámara de Bodegueros**

**Lugar:** Bodega Fabril Alto Verde de la localidad de Pocito

**Participantes:** miembros de la Cámara de Bodegueros. (*Asistentes Ver 2º Informe Parcial*)

**Temas desarrollados:** exigencias de los consumidores, diferenciación de los productos obtenidos a través de la incorporación de Normas de calidad, responsabilidad social de las empresas, variables operativas, monitoreos de proceso (registros, controles), quejas de los consumidores, identificación de peligros físicos, químicos y biológicos al ingreso de la materia prima y durante las etapas del proceso de vinificación, parámetros de control, trazabilidad en bodegas, listas de chequeo entre otros.

**Temas claves:** el cumplimiento de las normativas en los términos de inocuidad, falta de capacitación del personal y créditos acordes para la implementación de estos sistemas.

**Acciones a seguir:** un pequeño porcentaje de los asistentes ha implementado BPM y en algunos casos sistemas de gestión de calidad HACCP, el resto los implementará con la disponibilidad de créditos.

❖ **Capacitación en BPM a la Empresa Pasas del Oeste S.A.**

**Lugar:** Empresa Pasas del Oeste S.A.

**Participantes:** directivos, encargados de proceso, operarias y el asesor técnico.

**Temas desarrollados:** BPM- Higiene del personal, vestimenta y la importancia de contar con los POES para asegurar la inocuidad alimentaria del producto.

**Temas Claves:** puntos críticos de control del proceso: a) control de proveedores de la materia prima b) presencia de residuos químicos en la materia prima y c) el agua utilizada en el lavado.

**Acciones a seguir:** Con respecto al punto proveedores, solicitarán en el mediano plazo que los mismos cumplan con las Buenas Prácticas Agrícolas como una forma de disminuir los riesgos de contaminación de la materia prima. Como conclusión los directivos manifestaron constituir un equipo de trabajo para abordar los temas necesarios para cumplimentar las BPM y de esta forma trabajar en forma más ordenada y eficiente, apuntando sobretodo a la capacitación del personal. *(Asistentes Ver 2º Informe Parcial)*



Un grupo de operarias de la empresa Pasas del Oeste S.A.

❖ **Capacitación a la empresa Solfrut S.A. - 25 de Mayo**

**Lugar:** Empresa Solfrut S.A.

**Participantes:** encargados de las fincas de la empresa, proveedores y técnicos.

**Tema desarrollado:** BPA

**Temas claves:** necesidad de ampliar diferentes contenidos referentes a la aplicación de agroquímicos, higiene en cosecha y gestión de envases vacíos.

**Acciones a seguir:** analizar diferentes alternativas para dar cumplimiento a los requisitos exigidos por EUREPGAP



Ing. Viviana Mariani y asistentes en la capacitación a Solfrut S.A.

❖ **Capacitación a la Cámara Vitícola y al Grupo productivo uva de mesa**

**Lugar:** Sede del INV de San Juan

**Participantes:** Grupo productivo uva de mesa, miembros y productores de la Cámara Vitícola.

**Temas desarrollados:** Normas EUREPGAP: inocuidad alimentaria, la necesidad de implementar las BPA y todos los puntos de referencia de la normativa: agua, suelo, uso de agroquímicos, cosecha, poscosecha, etc.

**Temas claves:** registros, tiempos de implementación, personal necesario para las tareas documentales y la aceptación de estas nuevas normas.



Lic. Oscar Güell colaborando en la presentación de BPA

❖ **Capacitación en la Federación de Viñateros y Productores Agropecuarios de San Juan**

**Lugar:** Sede Federación de Viñateros y Productores Agropecuarios de San Juan

**Participantes:** productores viñateros, enólogos y asesores (*Asistentes Ver 3º Informe de Avance*)

**Temas desarrollados:** exigencias de los consumidores, Normas EUREPGAP, especialmente BPA y Producción Orgánica.

**Temas claves:** registros que deben llevar los productores, protección del personal y conservación de los recursos con respecto a la aplicación de agroquímicos y la inocuidad alimentaria en los momentos de cosecha.



Ing. Pedro Landa junto al Ing. Jorge Bertagna de la Federación de Viñateros y productores Agropecuarios de San Juan

8. Coordinar talleres de capacitación con las principales carreras universitarias, terciarias y escuelas agrotécnicas relacionadas con las cadenas productivas

Se llevaron a cabo reuniones con el Director del Área de Supervisión del Ministerio de Educación el Profesor Orlando Innamorati – Director de EGB y Polimodal, el Profesor Julio López, Director de la Escuela Agrotécnica G. Doblas, y el profesor Walter Ortiz Supervisor del Área Polimodal, a los efectos de iniciar una Planificación de capacitación para las escuelas agrotécnicas durante el ciclo lectivo 2007.

Durante las reuniones se estableció la necesidad técnica y profesional de desarrollar capacitaciones dirigidas al sector pecuario, principalmente el del caprino, con particular interés en distintas regiones de la Provincia, por ello se incorporaron a nivel introductorio las Buenas Prácticas Ganaderas.

La capacitación se orientó a todos los docentes de las escuelas agropecuarias de la Provincia, en total 12 escuelas, para que desde los primeros años se introduzcan en sus asignaturas los conceptos de BPA y también BPM (para



escuelas que tienen salas de elaboración de dulces, conservas, aceites y bodegas). Es decir, que este tema será utilizado como un eje transversal en el diseño curricular de los cuatro módulos actuales: Producción Vegetal, Producción animal, Maquinaria, Equipos y Herramientas y Organización y gestión.

Las capacitaciones se realizaron en las localidades de San Agustín del Valle Fértil, San José de Jáchal y Ciudad de San Juan. Ver Ítem 6.



Prof. Walter Ortiz y el equipo CFI en la Escuela de Enología y Fruticultura  
Ing. Viviana Mariani, Ing. en Alimentos Nicolás Pastori y el Ing. Pedro Landa

De acuerdo a las reuniones mantenidas con las Universidades se concluyó que la participación de profesionales en los cursos de capacitación se realizaría mediante la convocatoria de las Cámaras, empresas de las distintas cadenas agroindustriales y Escuelas agrotécnicas y que las Universidades se concentrarán a las tareas inherentes al Posgrado de los Sistemas de Gestión de la Calidad.

Para ello, se reunió el equipo consultor del CFI con las autoridades académicas de la Universidad Nacional de San Juan y la Universidad Católica.

\* Universidad Nacional de San Juan

Participaron de las reuniones el Decano de la Facultad de Ingeniería Ing. Oscar Nasisi, el Jefe de Departamento de Ingeniería Química (Carreras de Ingeniería Química e Ingeniería en Alimentos) Ing. José Luis Rodríguez, el Coordinador Ing. Miguel Ángel Navas, la Secretaria académica Ing. en Minas Mabel Barrera, el Jefe de Departamento de Ingeniería Industrial (Carreras de Ingeniería Industrial e Ingeniería Agronómica) Ing. Joaquín Riveros y el Coordinador de la carrera de Agronomía Orlando Graciani.

En la primer reunión se realizó la presentación del Proyecto, indicando que se habían llevado a cabo capacitaciones en casi todas las cadenas agroindustriales, reuniendo a todos los actores de la misma, considerando necesario contar con una masa crítica de profesionales capacitados en estos sistemas, capaces de llevar adelante el Programa Calidad San Juan.

El Ing. Rodríguez manifestó que desde su Departamento, si bien no están cubiertas todas las necesidades, se viene trabajando con pasantías obligatorias de una duración de tres meses y talleres de capacitación.

Asimismo, se aclaró que si bien la Carrera de Agronomía participa como actora protagónica, todavía no ha egresado la primer promoción ya que se encuentra dictando el tercer año de carrera.

No obstante se trabajará en las cátedras para ir generando particulares habilidades y competencias en los alumnos que salen al mercado, constituyendo para la Carrera de Agronomía un particular desafío de que sus egresados compatibilicen con las necesidades del primer escalón de las cadenas agroindustriales. Para ello el Jefe del Dto. de Agronomía como su Coordinador, manifestaron incluir estos temas como materias electivas o cursos optativos.



Ing. Mabel Herrera (UNSJ), Ing. Carlos Mur (CFI), Ing. Navas (UNSJ)  
Ing. Rodríguez (UNSJ) y la Ing. Mariani (CFI)



Ing. Mabel Herrera (UNSJ) y la Ing. Mariani (CFI)

### Universidad Católica de san Juan

Se mantuvieron reuniones con la Secretaria de Extensión Universitaria y Relaciones Institucionales Lic. Susana Laos y con el Decano de la Universidad Lic. Claudio Larrea y la Secretaria académica.

El Ing. Pedro Landa y Carlos Mur realizaron la presentación del Proyecto, el cual despertó gran interés, por la necesidad de cursos de posgrado en sistemas de gestión de calidad como oferta importante para los alumnos que cursan en esta casa de estudios Tanto el decano como la Secretaria académica consideraron de suma importancia educar para los sistemas de calidad, ya que gran cantidad de alumnos deben cursar estos temas fuera de la provincia. Es de destacar que la Facultad tiene a su cargo las Licenciaturas en Tecnología de Alimentos, Enología, Bioquímica y Farmacia y la Tecnicatura en Gastronomía.



Lic. Susana Laos - Secretaria de Extensión Universitaria y Relaciones Institucionales reunida con el equipo CFI

**9. Promover la creación de curso Posgrado con la Universidad Nacional de San Juan y Universidad Católica de Cuyo en Gestión de Calidad de productos agroindustriales**

En las reuniones establecidas en la Universidad Nacional de San Juan (ver ítem 8) se enfocaron los puntos referentes a la promoción de capacitaciones de posgrado a fin de trabajar en una cadena de valor efectiva que tienda a la excelencia en todos los profesionales. La Ing. Mabel Barrera expresó que si bien realizan tareas de capacitación (cursos ad hoc para alumnos de la carrera y graduados), tendientes a cubrir necesidades coyunturales, no existe un trabajo orgánico dirigido a cubrir lo específico.

En la Universidad tienen un Departamento de Posgrado cuyo Director y Coordinador del Posgrado Intersectorial en Alimentos es el Ing. Miguel Pia quien manifestó, como importante, tener programas acordes a las necesidades que le son propias a la Provincia y a los profesionales que en cada una de las economías agroindustriales trabajan; para ir obteniendo cada vez mayor "expertise" en la materia y una excelencia académica producto de la dinámica que existe entre los participantes profesionales del sector, que presentan problemáticas propias y casos concretos de trabajo. Actualmente aquellos profesionales que deseen capacitarse, deben concurrir a la Provincia de Mendoza o a Buenos Aires, donde se dictan posgrados de especialización que no abordan la temática propia que la Provincia necesita.

La UNSJ ratifica la necesidad de que se establezca un curso de posgrado en Gestión de la Calidad de Productos Agroindustriales y que con la finalidad de aportar un compromiso en el asunto tratado, esa Alta Casa de Estudios está dispuesta a generar un acuerdo firmado a tal fin.

El Curso de Posgrado deberá contener aspectos curriculares que provean una articulación en la Gestión de Calidad desde la producción primaria hasta la industrialización, que será inicialmente de 100 horas y que los profesores

especializados y reconocidos de la UNSJ dictarán parte del programa a proponer y para temáticas particulares se convocaría a profesores acreditados lo que permitirá en una primera etapa la capacitación de profesionales docentes de esta casa de estudios.

#### Universidad Católica de san Juan

En las reuniones mantenidas con el Decano de la Facultad se determinaron necesidades similares que en la UNSJ, la Facultad tiene a su cargo las Licenciaturas en Tecnología de Alimentos, Enología, Bioquímica y Farmacia y la Tecnicatura en Gastronomía.

Luego del Taller realizado por los docentes se llegó a una serie de conclusiones en las que se manifestaron debilidades en la articulación con el Sistema de Gestión de Calidad en Productos Agroalimentarios y que no existen en el ámbito de la Universidad Cursos de Capacitación específicos ofrecidos a egresados de la Casa de Estudios.

Asimismo, la Facultad cuenta con un sistema de seguimiento de sus Egresados respecto de la inserción laboral que tienen y su reempeño, por lo que este aspecto representa una fortaleza originada en el conocimiento del mercado donde se insertan y las necesidades del mismo.

Las opiniones vertidas durante el taller docente, se refieren puntualmente a impulsar cursos de Posgrado de corta duración, presupuestados en 100 horas cátedra, ya que el segmento de profesionales se encuentra actualmente más dispuesto a tomar este tipo de cursos.

La Facultad propuso generar Convenios Marco, Actas Compromiso y Complementarias para que se materialice el curso de Posgrado en "Gestión de la Calidad en Productos de origen Agroindustrial.

## **10. Asesoramiento al Programa Red de Servicios del CFI, como nodo para la Provincia de San Juan**

En las reuniones mantenidas en el CFI San Juan se han detectado necesidades inherentes a la gestión de la calidad en alimentos, implementación de Buenas Prácticas, mercados externos e internos para los productos sanjuaninos.

Las capacitaciones realizadas para productores, empresarios y profesionales abordaron diversos aspectos de la calidad y seguridad alimentaria permitiendo a los profesionales capacitados contar con las bases para colaborar en futuras capacitaciones en gestión de calidad para productores, empresarios y profesionales.

Asimismo colaborar en la definición de estrategias para satisfacer la demanda de servicios en cuanto a la incorporación de calidad en las empresas Sanjuaninas, respondiendo a las demandas que se le efectúen al CFI como Interfaz en los aspectos relativos al presente trabajo.

Por medio de la sensibilización y capacitación se ha comenzado a despertar en los productores y empresarios la necesidad de asesoramiento profesional para dar cumplimiento a las demandas de calidad del mercado externo e interno, tarea que a criterio de los diferentes actores deberá continuarse para que se convierta en un factor común de predisposición al cambio e incorporación de aspectos de calidad, destacando la importancia de la implementación y certificación de BPA y BPM.

Durante las capacitaciones se han solicitado los datos de contacto de los asistentes con el objeto de que el CFI disponga de un Listado de productores, técnicos y profesionales capacitados, que pueden actuar como nodos para llevar a cabo el programa Calidad San Juan.

Los profesionales capacitados serán indispensables para comenzar un trabajo de seguimiento en capacitación continua generando las bases para los nodos propuestos oportunamente.

## 11. Actividad complementaria – Taller de cierre en el Ministerio de Producción

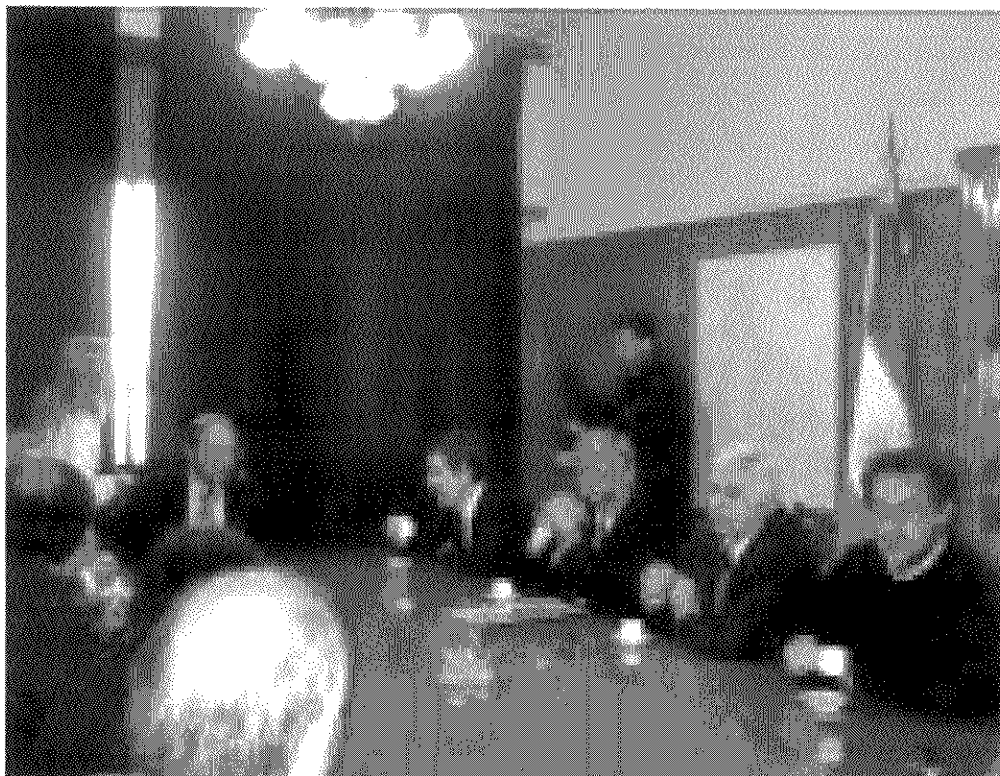
Se realizó en el Ministerio de Producción y Desarrollo Económico un Taller de cierre con los responsables de las distintas áreas involucradas: Subsecretaría de Agricultura, Subsecretaría de Industria, Asuntos Vitivinícolas, Defensa al Consumidor, Dirección de Sanidad Vegetal, Comercio exterior, Ciencia y Técnica, Dirección de Asuntos Agropecuarios, CFI Provincial, Dirección de Cooperativas, Asesores del Ministerio de Agricultura, Ministerio de Educación - Área Polimodal de Escuelas Agrotécnicas.

Se presentaron las actividades realizadas durante toda la etapa de duración del Proyecto, con las cadenas productivas y con los actores de las mismas a través de un Power Point (*se adjunta en el Anexo II*). Los asistentes demostraron gran interés en la continuidad de los talleres de sensibilización para los productores y de los cursos de capacitación abordando los temas con mayor profundidad. Se presentaron los resultados de las encuestas obtenidas en los cursos realizados en San Agustín del Valle Fértil, San José de Jachal y en la Ciudad de San Juan, capacitaciones, en las cuales hubo gran participación de los diferentes actores de las cadenas productivas desde productores hasta profesionales de los sectores involucrados.

La capacitación en BPA (Buenas Prácticas Agrícolas) de los productos fruti-hortícolas, BPM y HACCP en el procesamiento fueron los temas consensuados en el Taller para continuar en una próxima etapa. (*Integrantes del Taller Ver Anexo I*)

Se adjunta en el Anexo 2 un artículo publicado en el Diario de Cuyo sobre la repercusión y alcance de la primer etapa del Proyecto.





Autoridades de los Ministerios y Asesores durante el Taller



A la derecha Ministro de Producción Antonio Gimenez junto al Supervisor Walter Ortiz y el Director Escuela de Enología En. Oscar Oviedo



Ing. Pedro Landa reunido con las autoridades responsables  
de las áreas vinculantes al Proyecto

## **3.0.- ANEXOS**

## **ANEXO I**

Integrantes de las Reuniones/Taller en el 1º Informe de Avance

**Taller en el Ministerio de la Producción**

**Reunión CFI San Juan**

**Reunión Cámara Olivícola de San Juan**

**Reunión Empresas de San Juan**

Material utilizado en el 1º Informe de Avance

**Taller del Ministerio de la Producción**

Integrantes de las Reuniones/Taller en el 1º Informe Parcial

**Reunión/Taller Grupo productivo de uva de mesa**

**Reunión Empresas de San Juan**

**Taller de sensibilización Pocito**

**Taller de sensibilización Rawson**

Material utilizado en el 1º Informe Parcial

**Taller de sensibilización Pocito**

Integrantes de las Reuniones/Taller en el 2º Informe de Avance

**Reunión Cámara de Bodegueros**

Integrantes de las Capacitaciones en el 2º Informe de Avance

**Establecimiento Cassab Ahún**

**Taller de sensibilización Grupo Vino San Juan**

**Taller BPM Cámara Olivícola**

Integrantes de las Capacitaciones en el 2º Informe Parcial

**Capacitación BPM-HACCP – Empresas Pasas del Oeste S.A.**

**Capacitación Producción Orgánica y Buenas Prácticas Agrícolas-**

**Fecoagro de San Juan LTDA**

**Taller Capacitación Cámara de Bodegueros**

Integrantes de las Capacitaciones en el 3º Informe de Avance

**Capacitación en BPA, Exigencias del consumidor y producción Orgánica-**

**Federación de Viñateros**

**Taller de cierre en el Ministerio de Producción y Desarrollo Económico de San Juan**

Listado de Asistentes

<b>Ministro de Producción y Desarrollo Económico</b>	Antonio S. Giménez
<b>Secretaría de Producción e Inversiones</b>	Lic. Ricardo Zabala
<b>Subsecretaría de Industria</b>	Ing. Ricardo Sierra
<b>Dirección de Asuntos Vitivinícolas</b>	Lic: Dante O. Heredia
<b>Dirección de Defensa al Consumidor</b>	Sr. Pedro González
<b>Subsecretaría de Agricultura y Ganadería</b>	Ing. Agr. Eduardo R. Burgos
<b>Dirección de Sanidad Vegetal</b>	Ing. Jorge Escobar.
<b>Dirección de Asuntos agropecuarios</b>	Ing. Renzo Caputo

<b>Dirección de Comercio Exterior</b>	Lic. Elida Hidalgo
<b>Unidad Operativa CFI</b>	Rolando Abel Cámpora Carlos Quesada
<b>Instituto de Investigaciones Económicas y Estadísticas</b>	Lic. Carlos Oyarzun.
<b>Dirección de Ciencia y Técnica</b>	Ing. Alfredo Russo
<b>Dirección de Cooperativas</b>	Sra. María Alejandra Cano
<b>Asesores Ministerio de Producción</b>	
<b>Sub Jefe de Asesores</b>	Dr. Sebastián Pacheco
<b>Asesor</b>	Dr. Mauricio Solano
<b>Asesora</b>	Lic. Carolina Mercado
<b>Supervisor de Escuelas Agrotécnicas de San Juan</b>	Lic. Walter Ortiz
<b>Escuela de Enología de San Juan</b>	Director Enol. Oscar F. Oviedo

## Cursos de Capacitación en Sistemas de Gestión de la Calidad

### Escuela Agrotécnica " Gonzalo A. Doblas"

#### 1- Directivos:

Nombre	DNI	Domicilio	Actividad
López, Julio Cesar	8073846	V. Varas 5809 (o) Rivadavia	Docente

#### 2- Técnicos:

Penizzotto, Gustavo	22003402	Bº Justo Castro 2 M/A C/13 Caucete	Docente
Ponce, Carlos	22003708	Bº Justo Castro 3 M/1 C/8 Caucete	Docente
Arroyo, Martín	21742012	Juan J. Bustos s/n Caucete	Docente
Martí, Juan	12088270	Bº Covisar M/I C/146 Sarmiento	Docente
Rivas, Juan Rogelio	12212603	Ruta 270 s/n Caucete	Docente

#### 3- Alumnos:

Cihoric, Germán	33429799	Diag. Sarmiento 297 Caucete	Alumno
Algañaraz, Jesús	25023647	Roque S. Peña s/n Caucete	Alumno
Espejo, José Luis	34094868	Lote Hogar 37 M/ H C/5 Caucete	Alumno
Artaza, Martín	33289825	Paraguay s/n 9 de Julio	Alumno
Balmaceda, Carlos	34696864	Rawson 784 Caucete	Alumno
Pascual, Elio Fabián	35736793	Bº Area 2 M/F C/25 Caucete	Alumno
Peñaloza, Edgard	35189080	Bº Justo Castro 2 M/L C/2 Caucete	Alumno

Sánchez, Juan Carlos	34698286	Calle2 entre 21 y 22. 25 de Mayo	Alumno
Zeballos, Jorge	35849037	Calle 21 entre 1 y 2. 25 de Mayo	Alumno
Serer Mestre, Luis Darío	35509059	B° Los Olivos M/3 C/3. Caucete	Alumno

#### 4-Egresados y productores:

Pereyra, Fabián	31633656	La Plata s/n. Caucete	Obrero Gral
Romero, María del Carmen	30242579	P. Sanjuaninas s/ n. Caucete	Control Calidad uva
Ibáñez, José Francisco	13585263	B° Huarpes C/ 71. Caucete	Administrador fincas
Méndez, Yanina Elizabeth	30242423	Ruta 270 s/n. Caucete	Control Calidad uva
Petkovic, Daniel	26593308	La plata s/n. Caucete	Productor de uva
Carmona, Cristina Elizabeth	30768511	Ig. De la Rosa 212. Caucete	Control Calidad uva
Méndez, Francisco	23185615	Divisoria y Ruta 270. Caucete	Productor de uva
Oros Ibáñez, Jérica Noelia	32807793	Sgto Cabral y Falucho. Caucete	Control Calidad uva

### Escuela Agrotécnica Los Pioneros

#### VICE-DIRECTOR y DOCENTES

Apellido y Nombre	D.N.I. N°	Profesión	Actividad
Rodríguez Jorge	8.153.972	Ingeniero Agrónomo	Docente
Arce, Manuel	12.049.034	Fruti cultor Enólogo	Docente
Díaz Carlos	13.226.467	Agrónomo General	Docente
Camargo Osvaldo	8.073.020	Ingeniero Agrónomo	Docente
Reverendo Ricardo	12.049.03	Ingeniero Agrónomo	Docente
Marcuzzi Graciela	13.666.243	Fruti cultor Enólogo	Docente
Lezcano Mario	13.294.660	Agrónomo General	Docente

#### PRODUCTORES:

Huerta Alejandro Ramón	22.659.974		
Pérez Mario A.	22.107.346		
Rodríguez Juan A.	20.305.959		
Riveros Rafaela	7.807.117		
Rodríguez Juan A.	20.305.959		
Romeo José F.	7.949.339		

**EX - ALUMNOS:**

Riveros Federico	33.766.588	Técnico en Prod. Agropecuaria	
Romeu José A.	26.611.516	Agrónomo General	

**ALUMNOS DE 3 AÑO:**

García Carlos	34.698.628		
García María Eugenia	34.698.612		
Gómez Facundo	34.698.671		
Gómez Jesús	33.183.837		
Guzmán Pablo	34.054.459		
Rivas Mauricio	34.195.383		
Rodríguez Cintia	35.037.019		
Valverde Paula	33.826.296		
Vargas Cristian	34.094.962		

**ESCUELA AGROTECNICA CORNELIO SAAVEDRA- RODEO -**

ROBERTO RAMOS	DNI N° 18.018.964	DOCENTE
RAMON BALMACEDA	DNI N° 12.568.157	DOCENTE
DANIEL CARABAJAL	DNI N° 18.512.149	DOCENTE
HUGO GALLEGUILLO	DNI N° 18.018.971	DOCENTE
ALEJANDRO CARBAJAL	DNI N° 20.646.117	DOCENTE
HECTOR ALANIZ	DNI N° 17.174.383	DOCENTE
ENRIQUE QUILPATAY	DNI N° 18.150.970	DOCENTE
JOSE AGUILERA	DNI. N° 20.131.729	DOCENTE
MIGUEL ESPEJO	DNI N° 16.584.552	DOCENTE
CARINA CASTILLO	DNI N° 23.610.929	DOCENTE
ALBERTO TEJADA	DNI N° 11.114.729	DOCENTE
OSCAR BRIZUELA	DNI N° 08.493.339	PRODUCTOR
RAMON A. PAREDES	DNI N° 10.769.183	PRODUCTOR
JUAN A CASTILLA	DNI N° 18.499.015	PRODUCTOR
RODRIGO PINTO	DNI N° 31.996.440	EXALUMNO



AGUILERA MARIO ANDRES	DNI N° 33.532.987	ALUMNO
DIAZ, JONATHAN ADRIAN	DNI N° 35.051.034	ALUMNO
ECHEVERRIA, DARIO JORGE	DNI N° 33.834.257	ALUMNO
ECHEVERRIA, CARLOS A.	DNI N° 34.788.710	ALUMNO
ESPEJO- MUÑOZ, MARCELO R.	DNI N° 34.054.424	ALUMNO
ESQUIVEL, GUILLERMO LUIS	DNI N° 34.788.716	ALUMNO
GODOY, HUGO BENITO	DNI N° 33.834.239	ALUMNO
GUAJARDO, OSCAR GUSTAVO	DNI N° 32.763.150	ALUMNO
MONTAÑO, FERNANDO A.	DNI N° 34.788.717	ALUMNO
OLIVARES, EDUARDO W.	DNI N° 34.788.730	ALUMNO
OLMOS, RAMON	DNI N° 34.788.708	ALUMNO
RIVEROS, LUIS ALBERTO	DNI N° 33.532.990	ALUMNO
RIVEROS, RICARDO DANIEL	DNI N° 33.532.989	ALUMNO
RAMOS, MILTON ALFREDO	DNI N° 33.839.206	ALUMNO
SALINAS, JOSE ROLANDO	DNI N° 33.532.999	ALUMNO
SOLARES, JONATHAN DANILO	DNI N° 34.788.752	ALUMNO
VALLEJO, JOSE RAUL	DNI N° 33.834.297	ALUMNO
ANES, NOELIA IVANA	DNI N° 34.788.754	ALUMNA
ANES AGUILERA, ROMINA N.	DNI N° 34.788.722	ALUMNA
CASTILLO, MARIA JULIETA	DNI N° 34.788.755	ALUMNA
DIAZ PAEZ, PAULA E.	DNI N° 34.788.763	ALUMNA
ESQUIVEL, DORIS NATALIA	DNI N° 33.834.229	ALUMNA
MOLINA MONTAÑO, EMILIA M.	DNI N° 34.788.706	ALUMNA
MUNIZAGA, SELVA MARINA	DNI N° 34.788.703	ALUMNA
OLMO, YAQUELINA BEATRIZ	DNI N° 33.838.227	ALUMNA
RAMOS, EMILIA DEL CARMEN	DNI N° 34.788.767	ALUMNA
RAMOS ACIAR, MARIA ISABEL	DNI N° 34.788.715	ALUMNA
SALINAS, JESICA KAREN	DNI N° 34.697.216	ALUMNA
VARELA DIAZ, GIMENA E.	DNI N° 34.788.748	ALUMNA
VARELA DIAZ, DEBORA A.	DNI N° 33.389.230	ALUMNA
OLIVARES, LUIS ALEJANDRO	DNI N° 33.834.222	ALUMNO
POBLETE, JULIO EMANUEL	DNI N° 32.748.763	ALUMNO
POBLETE, GABRIELA S.	DNI N° 33.839.249	ALUMNA

**ESCUELA AGROINDUSTRIAL MONSEÑOR DR. JUAN A. VIDELA CUELLO**

DIAZ, DORA RAQUEL	DNI Nº 11.087.290	A CARGO DE DIRECCION
REINOSO, MIRIAM VIOLETA	DNI Nº 13.541.647	REGENTE PEDAGOGICA
SALINERO, JUAN RAMON	DNI Nº 11.966.031	COORD.AREANO FORMAL
FARA, HERBER ARNULFO	DNI Nº 16.562.285	DOCENTE
LUNA, RAMON ISAIAS	DNI Nº 14.728.816	DOCENTE Y PRODUCTOR
NEIRA, JORGE WALTER	DNI Nº 18.022.015	DOCENTE Y PRODUCTOR
BRIZUELA, CARLOS MARIO	DNI Nº 21.359.382	DOCENTE Y PRODUCTOR
PEREIRA, RAUL HERMES	DNI Nº 16.527.082	DOCENTE Y PRODUCTOR
BRAVO, MIRTA ELENA	DNI Nº 14.728.883	DOCENTE
PEREZ, MARIA LUISA	DNI Nº 16.239.919	DOCENTE
FLORES, CARLOS RAUL	DNI Nº 23.134.068	DOCENTE
CASTRO, NICOLASA EDITH	DNI Nº 16.091.370	DOCENTE
FUENTES, JOSE ALFREDO	DNI Nº 21.359.131	DOCENTE
BALDERRAMO, CARLOS HORACIO	DNI Nº 17.837.291	DOCENTE
RUIZ, JULIO ALBERTO	DNI Nº 23.610.855	DOCENTE
OLIVARES, HUGO DANTE	DNI Nº 21.359.051	DOCENTE
LUNA, DORA ISABEL	DNI Nº 16.972.814	DOCENTE
CORTEZ, MARCELO RAMON	DNI Nº 21.359.340	DOCENTE
ROMERO, SERGIO K		PRODUCTOR
ROJAS, CARLOS ARIEL		PRODUCTOR
QUIROGA, DOMINGO		PRODUCTOR
VIDELA, HUMBERTO DANIEL		PRODUCTOR
VEGA, JULIO MARCELO		PRODUCTOR
CABANAY, JORGE ARIEL	DNI Nº 33.986.997	ALUMNO
CASTRO, CARLOS ANIBAL	DNI Nº 34.697.269	ALUMNO
CORTEZ, SERGIO ALBERTO	DNI Nº 33.986.991	ALUMNO
FARA, LEONARDO ALBERTO	DNI Nº 34.660.397	ALUMNO
JOFRE, MARCOS LEONEL	DNI Nº 34.660.339	ALUMNO
NEIRA, HECTOR DAVID	DNI Nº 34.921.119	ALUMNO
PAEZ, JUAN PABLO	DNI Nº 34.660.357	ALUMNO
VEGA, FEDERICO DAVID	DNI Nº 34.697.314	ALUMNO
VEGA, FEDERICO ELIAS	DNI Nº 34.417.310	ALUMNO
CABANAY, MARIA AMELIA	DNI Nº 34.660.306	ALUMNA

CARPIO, MELISA DANIELA	DNI N° 34.660.336	ALUMNA
CASTILLO, ELIZABETH MARICEL	DNI N° 34.660.350	ALUMNA
CEPEDA, LAURA NOEMI	DNI N° 33.986.970	ALUMNA
CEPEDA, MARIA BELEN	DNI N° 34.660.363	ALUMNA
CORTEZ, ABIGAIL EUGENIA	DNI N° 34.660.392	ALUMNA
CORTEZ, DEBORA ELIZABETH	DNI N° 34.921.058	ALUMNA
CORTEZ, MARIA ALEJANDRA	DNI N° 34.921.123	ALUMNA
DIAZ RIVEROS, MARIA INES	DNI N° 33.289.983	ALUMNA
DURAN, ANALIA DE LOS ANGELES	DNI N° 34.660.311	ALUMNA
GONZALEZ, TAMARA ALEJANDRA	DNI N° 34.711.741	ALUMNA
GUERRERO, JESICA DEL VALLE	DNI N° 34.417.341	ALUMNA
HERRERA, ALBA INES	DNI N° 34.697.243	ALUMNA
MALLEA, DEBORA YANEL	DNI N° 34.660.313	ALUMNA
MALLEA, GISEL DEL CARMEN	DNI N° 34.660.379	ALUMNA
MANRIQUE, NOELIA ESTHER	DNI N° 33.689.808	ALUMNA
NEIRA, ANA BELEN	DNI N° 34.699.322	ALUMNA
NUÑEZ, DANIELA NEREA	DNI N° 34.699.342	ALUMNA
NUÑEZ, YANINA DEL VALLE	DNI N° 34.660.346	ALUMNA
OLIVARES, EMILCE NATALIA	DNI N° 34.660.399	ALUMNA
URRICHE, CYNTIA GABRIELA	DNI N° 34.921.190	ALUMNA
QUIROGA, MELISA GISEL	DNI N° 34.660.351	ALUMNA
QUINTERO, DANIELA ALEJANDRA	DNI N° 34.417.359	ALUMNA
VERA, MARIA EUGENIA	DNI N° 34.660.367	ALUMNA
VERA, MARY ROSANA	DNI N° 34.699.343	ALUMNA
Romero Sergio K		Productor
Rojas Carlos		Productor
Quiroga Domingo		productor
Luna Ramón Isaías		productor
Videla Humberto		productor
Vega Julio Marcelo		productor

**ESCUELA AGROT. PROF. ANA PEREZ CIANI**

N°	Nombre y Apellido	D.N.I. N°	Título	Profesión
01	Osvaldo Ernesto Camargo	8.073.020	Ing. Agrónomo	Docente
02	Mabel Noemí Neira	20.279.854	Agrónomo General	Docente
03	Norma Beatriz Manzano	11.118.096	Prof. Act. Practicas	Docente
04	José Daniel Alamino	13.928.795	Lic. En Alimentación	Docente
05	Aída Angélica Romero	5.709.297	Prof. Act. Practicas	Docente
06	Andrés Daniel Maldonado	22.673.079	Enólogo Fruticultor	Docente

**ALUMNOS 3° AÑO POLIMODAL**

Nombre y Apellido	D.N.I. N°
Flores Gómez Dardo Eric	35.037.047
Flores Pablo Gerardo	35.037.034
Godoy Ale Adrián Alexis	35.037.018
Vera Ochoa Rolando Ezequiel	35.037.084
Nombre y Apellido	D.N.I. N°
Miranda Julio Cesar	33.966.702
Villarroel Alfredo Ricardo	33.289.808
Carrizo Jesica Noelia	32.899.975
Conejero Gisela Yanet	33.614.300
Duran Carrizo Nuri Eliana	35.037.046
García Eliana Marianela Anaclara	34.920.557
Guevara Stela Maris	35.037.097
Marín Gaona Maria Eudisia	33.846.447
Molina Delgado María Noemí	33.846.465
Núñez Amelia Yacima	35.037.062
Ontiveros Miriam Daiana	33.799.554

Ozan Eliana Romanela	35.037.114
Ruiz Ale Leslie Dafne Aneley	35.037.105
Zabala Daiana Gisela	34.428.307

### **Escuela 25 de Mayo**

<b>Apellido y Nombre</b>	<b>D.N.I.</b>	<b>Ocupación</b>
González Bertha Nélica	16.511.987	Directora
Reinoso José Luis	14.696.569	Jefe de área
Enrique Roberto	18.380.349	Jefe de área
Berenguer Jorge	12.156.366	Jefe de área
Rodríguez Juan Manuel	26.434.649	Instructor
Castro Orlando	7.937.024	Instructor
Tejada Rita Verónica	25.995.568	M.E.P. de Agromt.
Zapata Mario	22.041.520	Profesor
Cuello Claudio Andrés	25.135.467	Instructor
Tejada Jorge Daniel	25.195.188	Profesor
Torres Silvana Emilce	26.510.719	Profesora
Alaniz Ricardo	17.078.980	Profesor
Berenguer Hugo Vicente	14.248.312	Profesor
Martinez Ramón Armando	21.182.163	Profesor
Vila Eduardo Eris	17.417.843	Profesor
<b>Apellido y Nombre</b>	<b>D.N.I.</b>	<b>Ocupación</b>
Fernández Manuel Andrés	18.077.656	M.E.P. de Mecánica
Morán Rosana	25.132.150	Profesora
Moreno Jorge	18.077.625	Profesor
Aguirre Miriam Verónica	22.959.954	Profesora
Peinado Juan José	16.516.221	Profesora
Gutiérrez Erico Manuel	14.135.873	Profesor
Lobarbo Mariela	21.877.277	Profesora

### **PRODUCTORES Y EXALUMNOS**

Sepúlveda Enrique Fabián	25.550.337	Productor
Quiroga Jorge	16.135.771	Productor

Alcaráz Deolinda	30.274.238	Egresada
Sebastián Molina		Egresado
Gómez Raúl		Egresado

## ALUMNOS

Costa-Lucero, Ricardo A	34.699.311	alumno
Mariño, Maximiliano	34.428.222	alumno
Torres, Patricia Alejandra	34.428.273	alumna
Albornoz-Quiroga, Daniel	33.321.971	alumno
Melián-Castro, Bruno	34.428.375	alumno
Ahumada-Castro, María B.	35.023.512	alumna
Villareal Rubén Orlando	23735582	profesor
Gil Walter	17724199	Profesor
Lafuente Pedro	18505570	profesor
Reynoso Claudia	17173381	profesora
Rios Olga Patricia	25590477	egresada
Plaza Laura Vanesa	27276208	egresada
Flores, Héctor Daniel	34.698.348	alumno

## **Escuela Ejército Argentino**

---

CUENCA, Reynaldo Omar	21.741.847
Díaz, José Nicolás	18.129.348
Fernández, Juan Carlos	12.887.007
FURLANI, Eduardo Agustín	16.997.911
Mercado, Carlos Antonio	18.129.301
Noriega, Rodolfo Mateo	16.670.518
Ojeda, Antonio Ybrain	12.690.708
OCHOA, Miguel Orestes	12.298.912
ONTIVERO, Antonio Marino	14.210.485
Páez, Lorenzo Rafael	14.210.386
RIVEROS, Americo Rufino	21.358.715
OJEDA, Marcos Héctor	14.967.274

---

Carrizo, Jorge Epifanio	17.223.944
MOLINA, Pablo Alejandro	21.823.375
BAEZ, Lilian Lucia	11.611.741
CONTRERA, Ernesto Nicolás	18.129.329
CALDERON, Hodin Baudilio	21.049.838
Pastor, Esther Perla	17.998.593
Hidalgo, José Antonio	08.327.093
VALDES, Dora Viviana	23.110.614
Ortiz, Maria Alejandra	26.449.195
Herrera, Maria Eva del Rosario	11.611.818
SANCHEZ, Daniel Oscar	13.446.400
PAEZ, Zohelia Luz	11.611.883
CONTRERA, Martha Edith	20.624.874
Berón, Walter Oscar	35.189.069
ABALLAY, Leila Nadina	34.413.551
Domínguez, Maria Magdalena	21.823.351
RIVERO, Julio Roberto	27.169.348
GOIO, Pedro Mario	24.526.889
CARRIZO, Mercedes Irene	16.918.733
JOFRE, Ricardo Antonio	21.361.403
Lucero, Pedro	29.935.715
ZERPA, Gabriel Enrique	12.812.641
CORTEZ, Eida Analia	34.952.723
FURLANI, Ana Cecilia	35.318.936
FURLANI, José Eduardo	34.413.579
Lucero, Jorge Saúl	34.413.565
SEISDEDOS, Jonatan M.	33.146.933
Burgoa, Emilio José	34.952.746
Hidalgo, Rubén Antonio	34.952.768
DIAZ, Julio Alexis	34.413.576
Cuenca, Cristian Gaspar	32.817.883
Díaz, Kevin Walter	34.952.755
Arteaga, Noelia Joana	34.854.152
FERNANDEZ, Víctor Armando	33.193.891
Carrizo, Débora Belén	34.697.555

---

Mercado, Ivana Gabriela	35.736.011
Alonso, Maria Florencia	35.736.049
Muñoz, Sergio Darío	34.699.329
FERNANDEZ, Carlos	35.736.001
CORTEZ, Sebastián	35.318.928
ARACENA, Carlos	35.510.654
Acosta, Wilson Daniel	35.736.019
GOMEZ, Pablo Gabriel	35.736.046
Bustos, Rubén Darío	35.738.426
ALE, Yamile Aixa	34.952.779
Burgoa, Carolina del Valle	34.952.726
Burgoa, Maria de los Ángeles	34.952.769
Burgoa, Maria Eugenia	34.952.770
CORTEZ, Gisela	34.952.707
COSTA, Cecilia del Valle	31.488.845
COSTA, Analia Yanina	34.952.751
COSTA, Yesica	34.413.543
ONTIVERO, Verónica Silvina	34.952.763
ORTIZ, Maira Marina	34.413.587
PAREJA, Gimena	35.049.428
RIVEROS, Elvia Mara	34.920.489
SUAREZ, Zulma Gabriela	35.850.018
Vega, Camila Malen	34.413.570
VILLAFANE, Natalí Paola	34.952.738
Salazar, María Concepción	34.699.176
Salazar, Maria Emilia	34.699.175
ACOSTA, Melina Jazmín	32.817.896
BACUR, Ana Alida Maria	34.952.782
BIBBO, Sergio Alejandro	34.217.909
BURGOA, Cesar Guido	34.952.741
Burgoa, Roxana Antonia	34.413.519
CASTRO, Angel Matías	34.413.556
COSTA, Gimena Giselle	34.952.727
Fernández, Néstor Fabián	33.924.396

---



FUNES, Adelmo	34.413.594
GARAY, Sabas Emanuel	34.952.712
GUZMAN, Melina Vanesa	34.952.766
Noriega, Vanesa Rosa	34.653.326
OLAECHEA, Joaquin	34.193.758
Quiroga, Roberto Emilio	34.952.733
Sepúlveda, Julieta	35.381.272
VEGA, Pablo Maximiliano	34.413.517
HOGALDE, Elizabeth	16.610.438
MARTIN, Dora Graciela	12.610.517
Costa, Maria Luisa	11.507.442
SORIA, Hermogenes Sixto	10.867.929
LOPEZ, Laura Viviana	20.661.819
ACOSTA, Miguel Nemecio	17.955.042

### Escuela de Fruticultura y Enología

Oviedo	Oscar Federico	12,579,975	Director
Martínez	Enrique	13,076,973	Coordinador de Actividades Prácticas
López	Mónica Fany	10,806,066	Jefe Sectorial

Apellido	Nombre	D.N.I
Breviere	Marcos Michael	34,698,720
Capos Castañares	Pedro Oscar	34,733,606
Canto	Mauricio German	34,917,240
Carbajal Montoro	Erika Antonella	34,939,988
Carrera	Cristian Matías	34,917,360
Castro	Jonathan Alberto	34,920,472
Elizondo	Matías Gabriel	34,193,689
Gallardo yela	Maximiliano Miguel	34,915,716
Gamboa Zuliani	Jorge Exequiel	34,696,596
Godoy Mura	Martin Elio	32,808,493
Herrero Lozano	Juan Eduardo	34,193,689
Montesano	Francisco Lucio	34,062,407
Moreno Valdez	Carolina Victoria	34,699,014
Olmos Pereyra	Telmo Sebastián	35,209,876
Pantuso	Diana Paola	34,071,183
Pareja Garrido	Manuel Jesús	34,194,277
Pinto	Marina Yamila	34,920,084

Riofrio Pedano		Esteban Ernesto	35,149,392
Romero Victoria		Fabrizio Emanuel	35,188,786
Ruiz Manini		Jorge Alejandro	34,917,137
Salinas		Damián Alejandro	34,611,056
Salinas		Iván Martín	34,611,057
Sánchez Soria		Maria Gema	34,696,622
Sastre Balmaceda		Martín	34,696,538
Taft		Damián Alejandro	34,697,839
Valenzuela Aracena		Emmanuel	34,194,758
Villagra		Sergio Eduardo	35,065,007
<b>Apellido</b>		<b>Nombre</b>	<b>D.N.I</b>
Dates	Daniel	7,940,911	Enólogo - Presidente consejo olivícola
Manzini	Laura	20,275,896	Lic. Asesoramiento Emp. Alimenticias
Gomez	Stella Maria	13,886,304	Lic. Asesoramiento Emp. Alimenticias
Ruiz	Maria del Carmen	10,999,326	Esc. Pablo Pizzurno- Form. Profesional- Directora
Ruiz	Pedro Jorge	16,351,658	Autotransp. San Juan - Administrativos
Poblete	Sergio	20,275,637	Docente
Romero	Cesar Jorge	29,176,424	Estudiante Universitario de Agronomía
Marfoglia	Daniel	33,766,761	Egresado
Duce	Franco	32,750,697	Egresado
Beron	Graciela	14,474,632	Inspectora de Bromatología
Verd	Laura	17,865,784	Inspectora de Bromatología
Samprieto	Viviana	13,107,254	Inspectora de Bromatología
Segura	Maria Inés	13,143,139	Inspectora de Bromatología
Sánchez	Carla Gabriela	27,042,411	Inspectora de Bromatología
Landa	Maria Eugenia	12,306,580	Inspectora de Bromatología
Santana	Anelise	30,805,145	Estudiante en Ingeniería en alimento
Leiva	Alfredo	14696295	productor
Castro	Santiago Ariel	24362334	técnico en computación
Bertagna	Jorge		productor
Pons	José Alejandro		productor
Graffigna	Alfredo		productor
Olivera	Alfredo		productor
Ramella	Maria Eugenia	20303271	Profesora
González	Eriberto Luis	16509734	Profesor

### Escuela Agrotécnica de Zonda

Barros	Daniela	34,193,994	Estudiante
Chirino	Mario Washington	34,696,277	Estudiante
Muñoz	Delia	34,194,352	Estudiante
Ledda	Sebastián	34,696,270	Estudiante
Villalobo	Karen	34,887,396	Estudiante
Gutiérrez	Ismael	34,696,259	Estudiante
Chirino	Cristian	31,981,318	Estudiante
Herrera	Nelson	32,455,934	Estudiante
Villalobo	José	31,981,339	Estudiante
Morales	Jorge	32,455,950	Estudiante
Fernández	Ivana	32,910,892	Estudiante
González	Juan	34,696,276	Estudiante
Montaña	Miguel	32,455,940	Estudiante
Tapia	Daniel	33,385,352	Estudiante
Martinez	Franco	33,166,544	Estudiante
Ontiveros	Jesica	33,355,706	Estudiante
Morales	Hugo	31,984,302	Estudiante
Murua	Sergio Daniel	20,942,259	Instructor
Ahumada	Nelson Daniel	20,931,816	Instructor
Orelo	Mabel Mónica	14,711,716	Instructor
Di Paola	Marcelo Raúl	20,130,176	Jefe sectorial
Arturo	Magda	13,487,428	Maestra Rural
Karlen	Elisabet	23,757,355	INTA- Bióloga
Dortini	Carina	21,985,407	INTA- Técnica agrícola
Donoso	Patricia	25,167,164	INTA- Ing. Agrónoma
Godoy	Noemí Ramona	17,064,971	Pta. Coop. Valles Zondinos
Caparroz	Sergio Eduardo	20,130,077	Ayudantes de Clases Practicas

### Escuela agrotécnica Dr Manuel Belgrano

n° orden	apellido y nombre	documento de identidad N°	procedencia
1.	Ahumada, Ricardo i	17.194.439	docente
2.	Bazán, maría g	13.865.652	docente
3.	Bazán, Mario	17.227.863	docente
4.	Becerra, Rubén	22.394.048	docente
5.	Cabrera, jorge f	13.865.681	docente
6.	Castro , jorge a	11.966.090	docente
7.	Castro, francisco h	17.174.361	docente
8.	Codorniu ,jorge l	16.527.004	docente
9.	Díaz, José r	20.382.587	docente

10.	Domínguez, julio r.	18.008.794	docente
11.	DOMINGUEZ, VICTOR	20.133.293	DOCENTE
12.	Espejo, miguel a.	16.384.352	docente
13.	Flores, Carlos	23.134.068	docente
14.	Garay, Maria rosa	18.008.784	docente
15.	Garcia, José a.	14.985.912	docente
16.	Gómez, José f	11.620.581	docente
<b>n° orden</b>	<b>apellido y nombre</b>	<b>documento de identidad N°</b>	<b>procedencia</b>
17.	González, Ruth	16.442.263	docente
18.	Ibáñez, claudia f	30.508.341	docente
19.	Jácome Bibiana r.	23.134.200	docente
20.	Jácome, dante r	24.700.336	docente
21.	Jácome, Iván e.	27.764.149	docente
22.	Mallea, reina m	13.576.203	docente
23.	Mercado, maría i	22.289.964	docente
24.	Molina, Alejandro f	23.610.857	docente
25.	Molina, Andrés b	11.114.790	docente
26.	Montaño Osvaldo a	11.620.412	docente
27.	Muñoz, Haydee	11.966.169	docente
28.	Páez, jorge	16.527.144	docente
29.	PEDRO, MARIA ESTHER	13.076.902	DOCENTE
30.	Quinteros, rosa a.	12.184.826	docente
31.	Ramos, maría e	24.700.217	docente
32.	Ripoll, cecilia p.	22.037.917	docente
33.	Riveros, Juan	13.541.625	docente
34.	Martínez, ángel p	8.493.408	docente, dir
35.	Molina , angel w	10.702.683	docente, Dir
36.	Saavedra, jorge e	10.296.165	docente, dir
37.	Vedia, José m	11.620.440	docente, dir.
38.	Bordón, maría y.	30.154.925	egresado
39.	Carrizo, oscar w.	13.541.633	egresado
40.	CHIFEL PATRICIA VERONICA	23.616.180	egresado
41.	Páez, maría e	33.337.629	egresado

42.	Santana, Marcela y.	31.929.619	egresado
43.	Santana, Micaela s.	29.971.955	egresado
44.	vedia, Yolanda n	31.929.709	egresado
45.	ACIAR, ESTELA	14.881.355	PRODUCTOR
46.	Aguado, carolina	23.406.704	productor
47.	Aguado, CAROLINA A.	23.406.704	PRODUCTOR
48.	BALDERRAMO, JOSE E.	18.666.281	PRODUCTOR
<b>n°</b>		<b>documento de</b>	
<b>orden</b>	<b>apellido y nombre</b>	<b>identidad N°</b>	<b>procedencia</b>
49.	BALMACEDA, Enilda	14.032.163	PRODUCTOR
50.	Brizuela, Carlos	21.359.382	productor
51.	Brizuela, oscar	8.493.339	productor
52.	Carrizo Matías	29.971.995	productor
53.	Carrizo, David	32.809.724	productor
54.	Castillo, Juan a.	18.499.015	productor
55.	Castro, Rosana e	25.235.258	productor
56.	Illanes, claudia e.	30.508.341	productor
57.	Jácome Esteban r.	33.836.845	productor
58.	Jácome yanira m.	25.714.344	productor
59.	Luna, Daniel e	18.499.105	productor
60.	Mallea, Fernando d.	26.441.607	productor
61.	MALLEA, JORGE DANIEL	29.102.681	PRODUCTOR
62.	MALLEA, ROSANA VALERIA	25.937.864	PRODUCTOR
63.	Miranda, orangel	31.401.397	productor
64.	MUÑOZ, Sergio. A.	21.064.343	PRODUCTOR
65.	ONTIVEROS, IGNACIO	11.620.522	PRODUCTOR
66.	Páez, Alfonso e.	16.527.030	productor
67.	Páez, Maria e.	33.337.629	productor
68.	Paredes, ramón	10.769.183	productor
69.	Pérez, pablo c.	24.700.315	productor
70.	ZABALETA, MARCELA N.	25.412.732	PRODUCTOR

<b>Nº orden</b>	<b>apellido y nombre</b>	<b>documento de identidad Nº</b>	<b>procedencia</b>
1.	Aráoz, Darío e	33.289.798	alumno 3º año
2.	Bordón, Luis h	33.289.620	alumno 3º año
3.	Bordón, Noelia e	32.084.296	alumno 3º año
<b>Nº orden</b>	<b>apellido y nombre</b>	<b>documento de identidad Nº</b>	<b>procedencia</b>
4.	Bruna, Fernanda m	34.660.362	alumno 3º año
5.	Castro, Carlos d	33.986.964	alumno 3º año
6.	Castro, verónica del v	33.289.911	alumno 3º año
7.	Celia, William f	34.921.029	alumno 3º año
8.	Cortéz, viviana y	34.660.317	alumno 3º año
9.	Espejo, mauro l	34.660.321	alumno 3º año
10.	Espinosa, maría s	33.289.784	alumno 3º año
11.	Fernández, germán n	34.417.336	alumno 3º año
12.	Figuroa, Mario j	34.697.277	alumno 3º año
13.	Flores, Raúl f	34.697.353	alumno 3º año
14.	Fuentes, melisa m	34.697.214	alumno 3º año
15.	Gallardo, Juan e	35.090.429	alumno 3º año

16.	Gimenez, Mario j	34.417.298	alumno 3º año
17.	Heredia, mauro e	34.697.287	alumno 3º año
18.	Herrera, heber f	34.660.372	alumno 3º año
19.	Luna , Cristian a	33.269.382	alumno 3º año
<b>Nº orden</b>	<b>apellido y nombre</b>	<b>documento de identidad Nº</b>	<b>procedencia</b>
20.	Mallea, Juan r	34.660.361	alumno 3º año
21.	Pérez, rolando m	34.660.368	alumno 3º año
22.	Pérez, Yolanda n	34.660.314	alumno 3º año
23.	Riveros, shirley m	34.921.014	alumno 3º año
24.	Sánchez, Paola m	33.986.965	alumno 3º año
25.	Simán, Sergio g	34.697.261	alumno 3º año
26.	Soler, Darío f	34.697.245	alumno 3º año
27.	Suárez, pablo a	34.697.212	alumno 3º año
28.	Varas, carla e	34.697.252	alumno 3º año
29.	Vega, carla d	34.417.387	alumno 3º año
30.	Vega, yamil a	34.660.322	alumno 3º año
31.	Sehare, miguel a	34.417.375	alumno 3º año

### **Escuela Agrotécnica Huaco**

<b>N° orden</b>	<b>apellido y nombre</b>	<b>documento de identidad N°</b>	<b>procedencia</b>
1.	Ahumada, Ariel b	32.809.726	alumno 3° año
2.	Fuentes, Aníbal a	34.488.220	alumno 3° año
<b>N° orden</b>	<b>apellido y nombre</b>	<b>documento de identidad N°</b>	<b>procedencia</b>
3.	Martínez, Emmanuel	34.921.095	alumno 3° año
4.	Moreno, Edgardo g	34.488.225	alumno 3° año
5.	Olivares, Juan j	34.488.219	alumno 3° año
6 .	Aballay, yohana s	34.488.226	alumno 3° año
7.	Cabrera, gilda y	34.488.207	alumno 3° año
8.	Ferra, Amanda m	34.488.214	alumno 3° año
9.	Páez, gricel m	34.488.230	alumno 3° año
10.	Reinoso, marianela b	34.488.229	alumno 3° año
11.	Núñez, Gabriela g	34.488.221	alumno 3° año
	Cortez, Noemí z	17.639.924	docente
	Díaz, Iadislao m	23.610.986	docente
	Godoy, Sergio m	21.741.909	docente
	Jaime, oscar a	13.065.182	docente



	Cortéz, Marcelo r	21.359.340	docente
	Páez, Alfonso e	16.527.030	docente
	Pérez, analía r	23.610.912	docente
	Pérez, Marcelo a	14.347.953	docente
	Tejada, Eduardo d	16.095.136	docente
<b>N° orden</b>	<b>apellido y nombre</b>	<b>documento de identidad N°</b>	<b>procedencia</b>
	Villafañe, Alfredo	22.673.499	docente
	Varas, Mónica b	18.001.045	docente
	Ahumada, marta	22.250.759	docente

## ANEXO II

### Presentación en los Cursos de Capacitación en las Escuelas Aerotécnicas de San Juan

Diapositiva 1

**Calidad en agro-alimentos**  
**PRODUCCIÓN PRIMARIA**

**BPA/BPG-EurepGap**  
**Normas Orgánicas**

Ing Agr Carlos Ruiz  
Ing Agr Mariana Romero  
Ing Agr Pedro Landa  
Ing Agr Santiago Sarta  
Coordinador CFI

Diapositiva 2

**Contenidos**

1. Definición de Calidad: Perspectivas y exigencias del mercado internacional de agroalimentos.
2. Exigencias en *commodities*: BPA / BPG / EurepGap.
3. Exigencias en *specialties*: Un ejemplo: Producción Orgánica.

Diapositiva 3

1. Definición de Calidad: Perspectivas y exigencias del mercado internacional de agroalimentos.

Diapositiva 4

**CALIDAD**

La totalidad de las características de un producto que le confieren la aptitud para satisfacer las necesidades establecidas e implícitas

Diapositiva 5

La Cadena comercial de los alimentos

Consumidor

Resistencia a plagas

Resistencia a enfermedades

Resistencia al ambiente

Industria

Supermercados

Productor

Inocuidad

Diapositiva 6

Lo que exige el consumidor podemos resumirlo en 4 atributos:

Salud

Ética

ALIMENTOS

Medio ambiente

Diapositiva 7

Que responden a 2 factores de decisión:

MIEDO

SATISFACCION

Diapositiva 8

deben responder a estas exigencias:

- > Asegurando la inocuidad
- > Asegurando calidades específicas
- > Asegurando origen
- > Implementando Trazabilidad
- > Asegurando el cuidado del medio ambiente

Diapositiva 9

Debido a ello el productor se enfrenta a diversos desafíos:

Desafíos tecnológicos

Desafíos laborales

Desafíos de certificación

Desafíos de mercado

Desafíos de seguridad

Desafíos de trazabilidad

Desafíos de inocuidad

Desafíos de medio ambiente

Diapositiva 10

**Definiciones**

**COMMODITIES**  
(ALTO VOLUMEN / BAJO VALOR)

Alto volumen - alto valor agregado - necesidades globales de los consumidores, menor poder adquisitivo - subastas públicas - poca diferenciación - poca identidad y trazabilidad - ALTA ROTACIÓN AL POR MENOR

**SPECIALTIES**  
(BAJO VOLUMEN / ALTO VALOR)

Bajo volumen - alto valor agregado - necesidades particulares de los consumidores, alto poder adquisitivo - subastas privadas - alta diferenciación - alta identidad y trazabilidad - BAJA ROTACIÓN AL POR MAYOR

Diapositiva 11

2. Exigencias en *commodities*: BPA / BPG / EurepGap.

Diapositiva 12

**BPA**  
(Buenas Prácticas Agrícolas)

ES HACER LAS COSAS BIEN EN LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

**CONCEPTO**

CUMPLIENDO CON LO QUE EL CONSUMIDOR DESEA DEL ALIMENTO PRODUCIDO

MEJOR AMBIENTE

MEJOR PRODUCTO

BPA

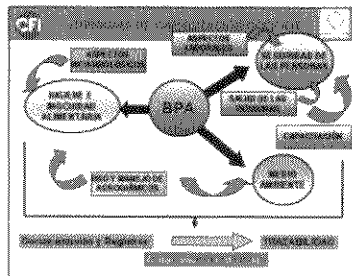
MEJOR LABOR

Diapositiva 13

Razones por las cuales el consumidor europeo exige garantías de calidad de los alimentos:

- Enfermedades transmitidas por alimentos
- Preocupación por los residuos químicos en los alimentos

Diapositiva 14



Diapositiva 15

Esas BPA están muchas veces:

- Escritas (protocoladas)
- Reglamentadas

Una BPA escrita y reglamentada es el:

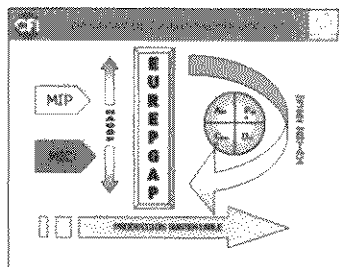
**Protocolo EUREPGAP**

Diapositiva 16

Aspectos que comprenden las normas EUREPGAP

- Apoya su estructura en los principios de HACCP.
- EUREPGAP incentiva las Prácticas de Manejo Integrado de Plagas (IPM) y el Manejo Integrado de Cultivos (ICM).
- La adopción de IPM/ICM es fundamental para la mejora y sustentabilidad de la producción a largo plazo.

Diapositiva 17



Diapositiva 18

Manejo Integrado de Plagas – MIP

PREVENCIÓN (Evitarlas)      OBSERVACIÓN (Detectarlas)      SOLUCIONES

Medios físicos:
 

- Trampas
- Barreras físicas
- Cercas eléctricas
- Mallas
- Trampas de luz
- Trampas de color
- Trampas de feromona
- Trampas de insectos

Medios químicos:
 

- Insecticidas
- Fungicidas
- Fitosanitarios
- Herbicidas
- Fertilizantes
- Reguladores de crecimiento
- Mordiscos de granitos
- Anticorrosivos
- Anticorrosivos

Medios biológicos:
 

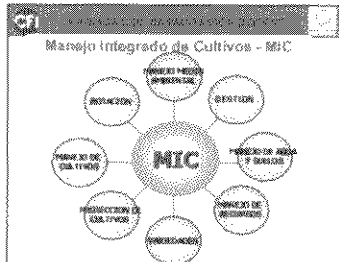
- Entomofauna
- Fungos
- Bacterias
- Virus
- Hongos
- Insectos
- Plantas
- Animales
- Microorganismos
- Fungos
- Bacterias
- Virus
- Hongos
- Insectos
- Plantas
- Animales
- Microorganismos

Diapositiva 19

Algunos Principios del Manejo Integrado de Plagas

- 1) El concepto del umbral o límite económico y nivel de daño económico
- 2) El ecosistema es manejado como una unidad, por lo que debe tener conocimiento de las acciones o interacciones de los componentes del agroecosistema.
- 3) Utilizar al máximo el control natural
- 4) Establecer técnicas de monitoreo y frecuencia del muestreo
- 5) Ante situaciones emergentes, se requiere buscar alternativas de control con plaguicidas que causen el mínimo daño ecológico

Diapositiva 20



Diapositiva 21

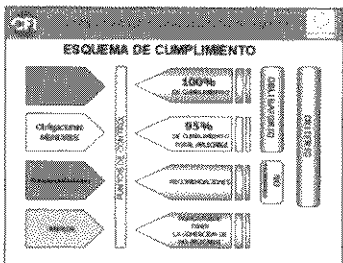
INFORMACIÓN DOCUMENTARIA

REGULACIONES GENERALES EUREPGAP

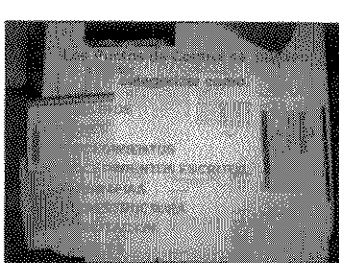
EUREPGAP Puntos de control y criterios de cumplimiento

EUREPGAP Lista de chequeo

Diapositiva 22



Diapositiva 23



Diapositiva 24

EUREPGAP

Capítulos      Frutas & Hortalizas

1. GENERALIDADES      2. PREVENCIÓN EN EL TIEMPO

3. MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS      4. OBSERVACIÓN

5. VERIFICACIÓN Y MONITOREO      6. LA TIEMPO DE PRODUCTO

7. MANEJO DE RESIDUOS Y CONTAMINANTES      8. MANEJO DE RESIDUOS Y CONTAMINANTES

9. MANEJO DEL TIEMPO DE LAS HORTALIZAS      10. MANEJO DE RESIDUOS Y CONTAMINANTES

11. MANEJO DE RESIDUOS Y CONTAMINANTES      12. MANEJO DE RESIDUOS Y CONTAMINANTES

13. MANEJO DE RESIDUOS Y CONTAMINANTES      14. MANEJO DE RESIDUOS Y CONTAMINANTES

15. MANEJO DE RESIDUOS Y CONTAMINANTES      16. MANEJO DE RESIDUOS Y CONTAMINANTES

Diapositiva 25

Resumen de cumplimiento

Requisito	Descripción	Estado	Comentarios
1	...	...	...
2	...	...	...
3	...	...	...
4	...	...	...
5	...	...	...
6	...	...	...
7	...	...	...
8	...	...	...
9	...	...	...
10	...	...	...
11	...	...	...
12	...	...	...
13	...	...	...
14	...	...	...
15	...	...	...
16	...	...	...
17	...	...	...
18	...	...	...
19	...	...	...
20	...	...	...
21	...	...	...
22	...	...	...
23	...	...	...
24	...	...	...
25	...	...	...
26	...	...	...
27	...	...	...
28	...	...	...
29	...	...	...
30	...	...	...

Diapositiva 26

Manejo de Agroquímicos

Fecha	Aplicación	Condiciones de Aplicación	Condiciones de Almacenamiento
10/01/2007	...	...	...
12/01/2007	...	...	...
14/01/2007	...	...	...
16/01/2007	...	...	...
18/01/2007	...	...	...
20/01/2007	...	...	...
22/01/2007	...	...	...
24/01/2007	...	...	...
26/01/2007	...	...	...
28/01/2007	...	...	...
30/01/2007	...	...	...

Higiene

Fecha	Revisión	Estado	Comentarios
10/01/2007	...	...	...
12/01/2007	...	...	...
14/01/2007	...	...	...
16/01/2007	...	...	...
18/01/2007	...	...	...
20/01/2007	...	...	...
22/01/2007	...	...	...
24/01/2007	...	...	...
26/01/2007	...	...	...
28/01/2007	...	...	...
30/01/2007	...	...	...

Diapositiva 27

Trazabilidad

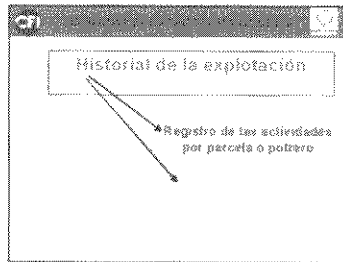
No sólo importa el producto, importa también su HISTORIA

ORIGEN de la materia prima

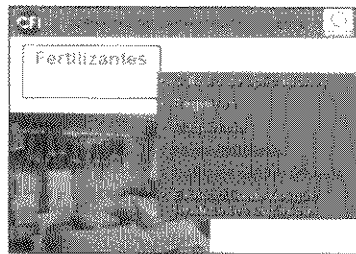
MANEJO – PROCESO

INSUMOS – INGREDIENTES

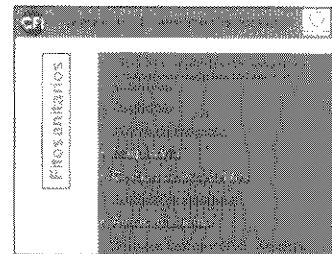
Diapositiva 28



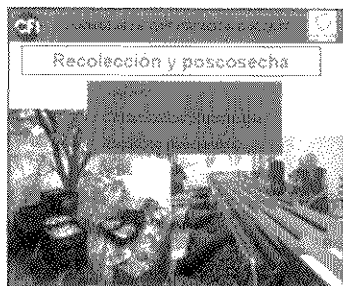
Diapositiva 29



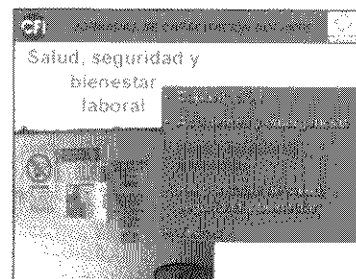
Diapositiva 30



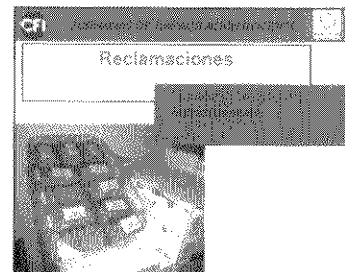
Diapositiva 31



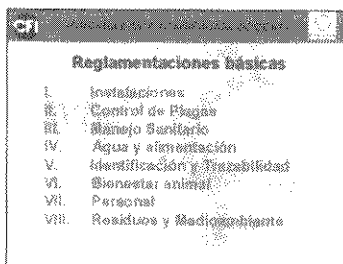
Diapositiva 32



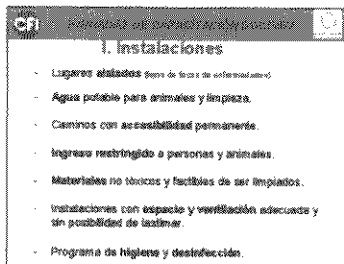
Diapositiva 33



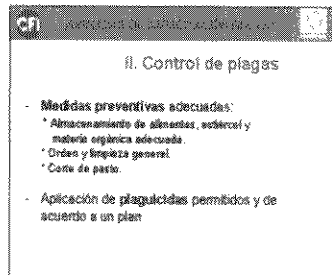
Diapositiva 34



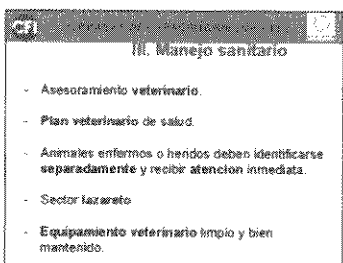
Diapositiva 35



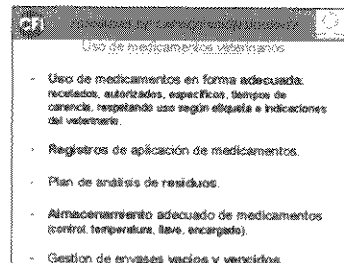
Diapositiva 36



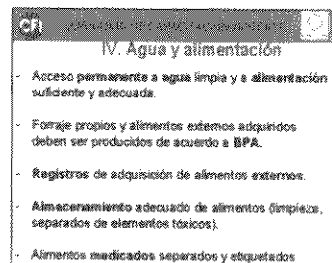
Diapositiva 37



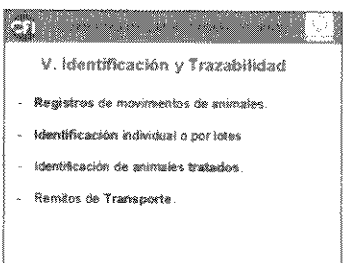
Diapositiva 38



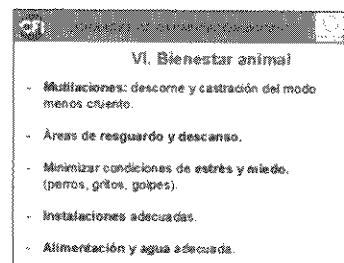
Diapositiva 39



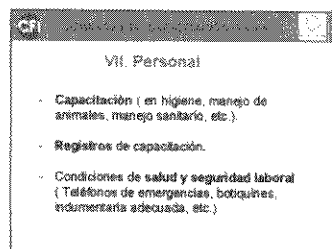
Diapositiva 40



Diapositiva 41



Diapositiva 42



Diapositiva 43

Beneficios para los productores:

- Comerciales:
  - Accesibilidad a mercados.
  - Precios diferenciales (...)
  - Contratos comerciales.
- Productivos:
  - Orden y control, mejora continua
  - Conservación de recursos.
  - Mejores condiciones laborales

Diapositiva 44

Buenas Prácticas Agrícolas

Hoy  
**Garantía de Aceptabilidad**

Futuro  
**Garantía de Accesibilidad**

Diapositiva 45

VIII. Residuos y medio ambiente

- Manejo de guano y desperdicios: debe evitarse la contaminación de napas y cursos de agua
- Gestión de animales muertos: cementerio, entierro, cal.

Diapositiva 46

2. Exigencias especiales.  
Un ejemplo: Producción Orgánica

Diapositiva 47

Definición de producción orgánica

El **alcance** de la producción orgánica se define en sus límites de producción, el tipo de cultivo y el tipo de procesamiento de los productos.

El tipo de cultivo debe ser el cultivo de alimentos para el consumo humano y animal, y el tipo de procesamiento debe ser el procesamiento de alimentos para el consumo humano y animal.

Diapositiva 48

Objetivos

- Producción **sustentable**: manejo racional de los recursos (suelo - biodiversidad - recursos humanos).
- Sin aplicación de **agroquímicos**.
- Enfoque holístico**: métodos de gestión sobre uso de insumos externos.
- Producción de alimentos **sanos** y **abundantes**.
- Garantías al consumidor mediante **certificación**.

Diapositiva 49

Alcances de la certificación orgánica

Diapositiva 50

Panorama mundial y nacional

**El Mundo**

Volumen de negocio: 80.000 millones USD de ventas por año (40 % Europa, 40 % USA)

Más de 50 millones de ha en el mundo se producen bajo técnicas orgánicas. Australia posee más de 11 millones.

En USA el volumen de negocio es solo el 5 % del sector alimenticio total. En Europa es ligeramente superior, pero siempre menor al 5 %.

Si embargo es el sector más dinámico y en crecimiento del sector alimenticio mundial.

15-20 % crecimiento anual frente a 4-8% para el sector más estropeado, solo ha estado a las cooperativas multinacionales del comercio.

Diapositiva 51

Panorama mundial y nacional

Diapositiva 52

Panorama mundial y nacional

Diapositiva 53

Panorama mundial y nacional

Ventas orgánicas mundiales

Diapositiva 54

Panorama mundial y nacional

Evolución de las ventas orgánicas en los principales bloques de consumidores

Diapositiva 55

Diapositiva 56

Panorama mundial y nacional

Exportaciones latinoamericanas 2005

México	250
Brazil	1250
Francia	1150
País	1100
Países	1100
Argentina	550
Italia	550

Diapositiva 57

Panorama mundial y nacional

Argentina

**Marco Legal:**

Por parte del congreso se legisla la producción y comercialización de productos orgánicos (1992) Ley 25.125 (agosto 1998)

Considerada por parte de la UE y norma homologada con Japan.

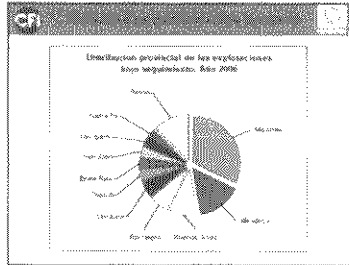
Diapositiva 58

**Argentina**

**ACTORES PARTICIPANTES:**

- SENASA, GAGPya
- Universidades (posgrados y maestrías)
- Cámara Argentina de Productores Orgánicos Certificados (CAPOC)
- Movimiento Argentino para la Producción Orgánica (MAPPO)
- 12 Certificadoras nacionales

Diapositiva 59



Diapositiva 60

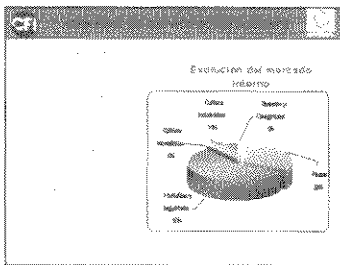
**Panorama mundial y nacional**

**Argentina**

**Contexto**

- 90 % destino exportación UE, USA y Suiza
- 5 % de retenciones
- Tendencias:** Discrecimiento en la superficie para incremento en las exportaciones. 85 000 ton a 93 000 ton
- Productos:** cereales y oleaginosos (soja, trigo, maíz, lin.), frutas (peras, manzanas), hortalizas (cebolla) y productos industrializados (alcohol, vinos, mostos de uva, papas y papas). Carne vacuna y lana

Diapositiva 61



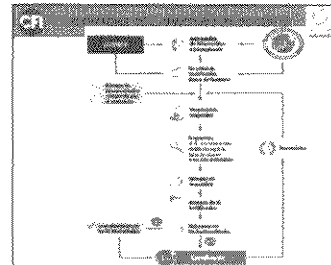
Diapositiva 62

**El Proceso de certificación orgánica**

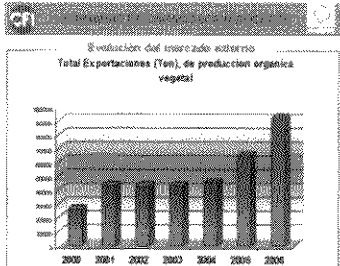
**Inicio del proceso de certificación:**

- Contactar a la empresa certificadoras
- Interiorizarse sobre las Normativas
- Evaluar las diferencias entre el sistema actual de explotación y el orgánico
- Firmar el contrato con la Certificadora
- Completar la documentación básica
- Solicitar la inspección

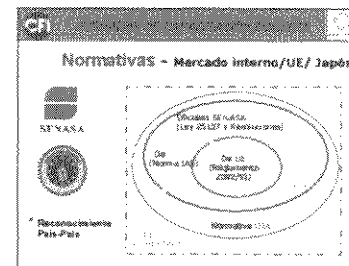
Diapositiva 63



Diapositiva 64



Diapositiva 65



Diapositiva 66

**Normativa - Japón**

**NORMA JAS: ALCANCE:** producto agrícola vegetal (productos procesados de origen agrícola vegetal)

Autonomía de Control JAS (Regimen)

Los sistemas japoneses, las producciones japonesas y la UE no están armonizados en esta normativa

Homologación con Norma Argentina

Diapositiva 67

**Normativa - Estados Unidos**

USDA

Autonomía de Control USDA (Certificación de Agricultores de los EEUU)

En EE.UU. las certificadoras voluntarias - privadas deben registrarse individualmente en el USDA, como locales o extranjeras.

Diapositiva 68

**Grandes directivas de las Normas Orgánicas (Producción Primaria)**

**SUSTENTABILIDAD:**

1. Mantener o aumentar la fertilidad
2. Mantener o aumentar la biodiversidad
4. No utilización de agroquímicos y OGM
5. Bienestar animal
6. Registro

Diapositiva 69

**PRODUCCIÓN VEGETAL PUNTOS IMPORTANTES**

- Período de conversión o de transición
- Mantenimiento de la integridad
- Control de plagas
- Limpieza, higiene y sanidad
- Mantenimiento de la identidad y trazabilidad
- Rotación

Diapositiva 70

**PUNTOS IMPORTANTES PROCESAMIENTO**

- Período de conversión o de transición
- Mantenimiento de la integridad
- Control de plagas
- Limpieza, higiene y sanidad
- Mantenimiento de la identidad y trazabilidad
- Rotación

Diapositiva 71

**Beneficios para los productores:**

- ✓ Comerciales:
  - Specialty vs commodity.
  - Accesibilidad a mercados.
  - Precios diferenciales.
  - Contratos comerciales.
  - Reducción de las retenciones
- ✓ Productivos:
  - Conservación de recursos.
  - Mayores condiciones laborales

## Presentación en el Taller de cierre del Ministerio de Producción

### Diapositiva 1

**“Proyecto de Capacitación en Sistemas de Gestión de Calidad en la Producción Agropecuaria e Industrial” en la Provincia de San Juan**  
Taller de Cierre, Ministerio de la Producción

24 de Julio de 2007

Consultores: Consejo Federal de Inversiones  
Ing. Agr. Pedro A. Landi  
Ing. Agr. Yvonne Mariari

### Diapositiva 2

**OBJETIVO GENERAL**

Se orienta a impulsar un programa integral de sensibilización, capacitación y orientación para que la población destino tenga las herramientas necesarias para que por medio los actores específicos logre la implementación y certificación de normas de calidad exigibles y voluntarias fijadas por los principales centros internacionales de comercio de alimentos, dirigido a las principales cadenas agroalimentarias de la Provincia de San Juan.

Normas voluntarias de referencia: EUREPGAP, Buenas Prácticas Agrícolas y Análisis de Peligros y Puntos críticos de control (HACCP)

Población destino: producción primaria, industrias procesadoras de alimentos y plantas de empresas

### Diapositiva 3

**PLAN DE TAREAS**

- 1-Taller en el Ministerio de la Producción. Con el objetivo de coordinar las tareas a desarrollar en el proyecto, asurar.
- 2-Taller con los actores relevantes del medio en cuestión
- 3-Taller de sensibilización para los diferentes segmentos focalizados
- 4-Análisis y evaluación de la sensibilización en los diferentes segmentos focalizados.
- 5-Desarrollo de un plan de capacitación

### Diapositiva 4

**PLAN DE TAREAS**

- 6-Implementación de talleres de capacitación a profesionales y técnicos
- 7-Implementación de talleres de capacitación a productores y empresarios
- 8-Continuar talleres de capacitación con las principales cadenas agroalimentarias, comercios y escuelas agropecuarias relacionadas con las cadenas prioritarias
- 9-Promover la creación de cursos Post-Grado con la Universidad Nacional de San Juan y Universidad Católica de Cuyo en Gestión de Calidad de productos agroindustriales.
- 10-Aseguaramiento al Programa Red de Servicios del CFI, como modo para la Provincia de San Juan

### Diapositiva 5

**PLAN DE TAREAS**

- 1-Taller en el Ministerio de la Producción. Con el objetivo de coordinar las tareas a desarrollar en el proyecto, asurar.

En base a la convocatoria desarrollada por el Ministerio de la Producción participaron del mismo 27 funcionarios de distintas áreas de los Ministerios relacionados al proyecto.

Circo profesionales del CFI,  
Autoridades provinciales y el Diputado Ruperto Godoy.

### Diapositiva 6

**PLAN DE TAREAS**

- 2-Taller con los actores relevantes del medio en cuestión

- Cámara de exportadores olivícolas, Sr. Daniel Domingo Dales Presidente
- Cámara de Comercio Exterior, Sr. Domingo Héctor Añón Presidente
- Cámara del Mosto, Ing. Jorge Rives es Presidente de la Cámara
- Cámara de Bodegueros, Dr. Rodolfo Hale Presidente

### Diapositiva 7

**PLAN DE TAREAS**

- 3-Taller de sensibilización para los diferentes segmentos focalizados

Grupos Productivos de la Provincia de San Juan  
Taller/Reunión con integrantes del grupo productivo Dátiles y Conservas de San Juan  
Taller/Reunión con integrantes del grupo productivo Uvas de mesa  
Taller/Reunión con el Coordinador del grupo productivo de ajo  
Taller/Reunión con el Coordinador del grupo productivo de bodegas

### Diapositiva 8

**PLAN DE TAREAS**

- 3-Taller de sensibilización para los diferentes segmentos focalizados

Municipios de los departamentos vinculados a las principales cadenas productivas

Reunión / Taller en la Intendencia de Pocito con el Sr. Intendente Dr. Sergio Uñac  
Taller de sensibilización en Pocito

### Diapositiva 9

**PLAN DE TAREAS**

- 3-Taller de sensibilización para los diferentes segmentos focalizados

Municipios de los departamentos vinculados a las principales cadenas productivas

Reunión / Taller en la Intendencia de Rawson con el Sr. Intendente Mauricio Ibarra  
Taller de sensibilización en la Feria Agroindustrial de Rawson

### Diapositiva 10

**PLAN DE TAREAS**

- 3-Taller de sensibilización para los diferentes segmentos focalizados

Municipios de los departamentos vinculados a las principales cadenas productivas

Reunión / Taller en la Intendencia de 25 de Mayo con el Sr. Intendente Dr. Juan Carlos Quiroga Moyano  
Taller de sensibilización en 25 de Mayo

### Diapositiva 11

**PLAN DE TAREAS**

- 3-Taller de sensibilización para los diferentes segmentos focalizados

Empresas y Comercios exportadores vinculados a las principales cadenas productivas

Reunión / Taller en la Cámara Olivícola de San Juan  
Reunión / Taller en la Cámara de Comercio Exterior con el Lic. Roberto Gutiérrez  
Reunión / Taller en la Cámara de Bodegueros con el Dr. Rodolfo Hale

Capacitación en la Federación de Viticultores y Productores Agropecuarios de San Juan

### Diapositiva 12

**PLAN DE TAREAS**

- 3-Taller de sensibilización para los diferentes segmentos focalizados

Principales empresas exportadoras vinculadas a las principales cadenas productivas

Reunión con Español S.A. Empresa exportadora  
Reunión con el Presidente de la empresa Olivetta S.A. y Soifrut S.A., el representante de la empresa Merpower, proveedora de mano de obra temporaria calificada, y el jefe de producción de Soifrut S.A. (empresas olivícolas productoras de aceitunas y aceite de oliva)

### Diapositiva 13

**PLAN DE TAREAS**

- 3-Taller de sensibilización para los diferentes segmentos focalizados

Principales empresas exportadoras vinculadas a las principales cadenas productivas

Reunión con MostoMat S.A. - Empresa elaboradora de Mosto  
Reunión con Agroindustrias Cassab Ahún S.R.L. Empresa elaboradora de pasas

### Diapositiva 14

**PLAN DE TAREAS**

- 4-Análisis y evaluación de la sensibilización en los diferentes segmentos focalizados.

Se establece a través del análisis y diagnóstico de los diferentes segmentos focalizados la necesidad de capacitaciones dirigidas a dos estratos:

- a) pequeños productores y jefes de cuadrilla utilizando la metodología de los talleres de sensibilización y capacitación
- b) medianos productores, estudiantes y egresados de escuelas agronómicas, y profesionales, mediante talleres de nivelación y actualización

### Diapositiva 15

**PLAN DE TAREAS**

- 5-Desarrollo de un plan de capacitación

Implementación de talleres de capacitación a productores y empresarios.  
Capacitación al Grupo productivo de vinos San Juan  
Capacitación en la Cámara Olivícola de San Juan  
Capacitación a productores vitícolas proveedores de plantas de proceso de pasas (Cassab Ahún)

### Diapositiva 16

**PLAN DE TAREAS**

5-Desarrollo de un plan de capacitación  
**Implementación de talleres de capacitación a productores y empresarios.**

Capacitación a la Cámara de Bodegueros  
Capacitación en BPM a la Empresa Pasas del Oeste S.A.  
Capacitación a Fecoaagro de San Juan LTDA.

### Diapositiva 17

**PLAN DE TAREAS**

7-Implementación de talleres de capacitación a productores y empresarios.

- Capacitación al Grupo productivo de vinos San Juan
- Capacitación a la Cámara Vitícola de San Juan
- Capacitación a productores vitícolas proveedores de plantas de proceso de pasas
- Capacitación a la Cámara de Bodegueros
- Capacitación a la empresa Sofruit S.A. - 26 de Mayo
- Capacitación a la Cámara Vitícola y al Grupo productivo uva de mesa
- Capacitación en la Federación de Viticultores y Productores Agrupados de San Juan

### Diapositiva 18

**PLAN DE TAREAS**

8-Coordinar talleres de capacitación con las principales carreras universitarias, terciarias y escuelas agronómicas relacionadas con las cadenas productivas.

Se definió la misma desde la Escuela Agronómica, convocando desde ellas a profesionales Universitarios y terciarias. Como así también a alumnos de últimos año y egresados de las Escuelas Agronómicas

### Diapositiva 19

**PLAN DE TAREAS**

9-Promover la creación de curso Post-Grado con la Universidad Nacional de San Juan y Universidad Católica de Cuyo en Gestión de Calidad de productos agroindustriales.

En las reuniones establecidas en:  
Universidad Nacional de San Juan  
Universidad Católica de San Juan

Ambas casas de Estudios respondieron de manera positiva a la creación de cursos especialización de 100 hs de duración

### Diapositiva 20

**PLAN DE TAREAS**

10-Aseesoramiento al Programa Red de Servicios del CPI, como modo para la Provincia de San Juan

- Los profesionales capacitados cuentan con las bases para colaborar en las capacitaciones en Gestión de la Calidad a los productores, implementación y para colaborar en la definición de los sistemas a incorporar
- Por medio de la sensibilización y capacitación se ha comenzado a despertar en los productores la necesidad de asesoramiento profesional para dar cumplimiento a las demandas de calidad del mercado externo e interno.

Tarea: que a criterio de los diferentes actores debiera continuarse para que se convierta en un factor común de predisposición al cambio e incorporación de aspectos de calidad.

### Diapositiva 21

ENCUESTA

Curso de Capacitación en Sistemas de Gestión de la Calidad para la Provincia de San Juan

- A - Presentación de la Capacitación  
Excelente Muy Bueno Bueno Regular Malo
- Temas de disertación % 40-50-10-0
- Comprensión de los temas % 18-52-28-2
- Utilidad de los temas abordados % 33-68-8-1
- Material didáctico (textos, presentaciones, fotos, multimedia, etc.)% 43-43-11-3
- Nivel del Taller % 38-45-22-3

### Diapositiva 22

ENCUESTA

Curso de Capacitación en Sistemas de Gestión de la Calidad para la Provincia de San Juan

- Temas de mayor interés
- Buenas Prácticas Agrícolas 53
- Buenas Prácticas Ganaderas 35
- Producción Orgánica 32
- Buenas Prácticas de Manufactura 35
- HACCP - Análisis de Peligros y Puntos 33 críticos de control

### Diapositiva 23

ENCUESTA

Curso de Capacitación en Sistemas de Gestión de la Calidad para la Provincia de San Juan

- B - Organización de la Capacitación  
Excelente Muy Bueno Bueno Regular Malo
- Tiempo dedicado a la disertación 16-38-19-1
- Material de lectura 24-35-7-3
- Tiempo dedicado al Trabajo Práctico 12-27-32-4-1

### Diapositiva 24

ENCUESTA

Curso de Capacitación en Sistemas de Gestión de la Calidad para la Provincia de San Juan

- C -Indique con una cruz el tema en particular que le interesaría se desarrolle con mayor profundidad
- Buenas Prácticas Agrícolas 34
- Buenas Prácticas Ganaderas 34
- Producción Orgánica 31
- Buenas Prácticas de Manufactura 21
- HACCP - Análisis de Peligros y Puntos críticos de control 8
- Otros 2

## Presentación en el Taller de Sensibilización en la localidad de Pocito y Rawson

Material de referencia – Ver 1º Informe Parcial

## Material entregado en los Cursos de Capacitación

### Buenas Prácticas Agrícolas

Buenas Prácticas Agrícolas – FAO

Resolución 71/99 - Guía de Buenos Aires Prácticas de Higiene y Agrícolas para la Producción Primaria (cultivo - cosecha), Empacado, Almacenamiento y Transporte de Hortalizas Frescas.- SENASA



Resolución 510/2002 - Guía de Buenas Prácticas de Higiene, Agrícolas y de Manufactura para la producción primaria (cultivo-cosecha), acondicionamiento, empaque, almacenamiento y transporte de frutas frescas. - SENASA

EUREP – Criterios de cumplimiento Frutas y Hortalizas 1/3/05

EUREP – Criterios de cumplimiento IFA 1/3/05 – Módulo 5-6 y 7

Guía de Buenas Prácticas en viñedos – SAGPyA

### **Buenas Prácticas Ganaderas**

Manual de Buenas Prácticas Ganaderas –Gobierno de Chile

### **Producción Orgánica**

Ley 25.127/99

Normativa Oficial Orgánica Vegetal – SENASA

Normativa Oficial Orgánica Animal – SENASA

### **Buenas Prácticas de Manufactura**

Capacitación BPM

Manual BPM en la industria alimentaria para ser utilizado en Centroamérica

**Artículo publicado en el Diario de Cuyo – San Juan - Suplemento Verde – Sección Actualidad – el día 7 de julio de 2007**

FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL

## **La gestión de calidad para reducir la brecha competitiva**

Más de 600 personas vinculadas a escuelas agrotécnicas se capacitaron buenas prácticas agrícolas, ganaderas, de manufacturas y producción orgánica. Las disertaciones fueron dictadas por consultores del Consejo Federal de Inversiones en conjunto con el gobierno local.

ADRIÁN ALONSO

La pasada semana se llevaron a cabo los cursos financiados por el Consejo Federal de Inversiones CFI para docentes, directivos y alumnos de escuelas agrotécnicas sobre Sistemas de Gestión de Calidad para difundir las buenas prácticas agrícolas, ganaderas de manufacturas y los sistemas de producción y certificación orgánicos.

A los cursos además asistieron productores y profesionales cercanos a la Escuela Agrotécnica Ejército Argentino, de Valle Fértil, la Escuela Manuel Belgrano, de Jáchal y la Escuela de Enología en nuestra ciudad Capital.

Financiado por el Consejo Federal de Inversiones en el marco del programa del gobierno provincial Calidad San Juan y con la coordinación del Supervisor de Enseñanza Agropecuaria el enólogo Walter Ortiz, los expositores fueron de los licenciados Oscar Güell y Elia Videla y los ingenieros Pedro Landa, Carlos Mur, Viviana Mariani, Santiago Soria y Nicolás Pastori, todos consultores del CFI.

Pedro Landa, consultor del CFI y destacado profesional de la producción orgánica, destacó a Suplemento Verde de DIARIO DE CUYO la labor del CFI por difundir "la cultura de la calidad en todos los eslabones de la cadena de producción de los alimentos desde el productor de materia prima hasta el comercializador. Por esto es importante iniciar la formación en las escuelas agrotécnicas, donde se forma el futuro agroindustrial de San Juan.

Indicó que "los grados de desarrollo relativos son comparables en San Juan, donde existen empresas de primer nivel internacional que conviven con otras de escaso desarrollo", agregando finalmente que "nuestra labor es contribuir a achicar la brecha entre estas dos realidades mediante las charlas en empresas, municipios, cámaras empresariales y escuelas".

Participantes como el agrónomo Carlos Mercado de la Escuela Ejército Argentino de Valle Fértil, remarcaron "el enorme abanico de posibilidades que se presentan a la hora de implementar tranqueras adentro esta nueva forma de trabajo".

"Por supuesto que no dejaron de observar las desventajas, si se las puede llamar así, tales como el alto costo de adopción de las BPA, -si se lo toma como un gasto, no como una inversión", consignó el docente.

Se planteó la necesidad de ayuda oficial, atento a que una de las ventajas mas fuertes de este sistema es que quien ingrese le permitirá estar preparado para exportar su producción al mundo.

"No se trata de soñar. Simplemente es pensar un futuro consolidado y sin excluidos, como la familia rural, de la mano del desarrollo social y productivo" destacaron los participantes.

**Artículo publicado en el Diario de Cuyo- San Juan – Sección Política/Economía –el día 25 de julio de 2007**

**CULMINÓ LA PRIMERA ETAPA DE UN PLAN PROVINCIAL**

## **Más de mil sanjuaninos capacitados en calidad**

Les enseñaron claves para obtener resultados óptimos en el campo y la industria.

VIVIANA PASTOR - DIARIO DE CUYO

Los sistemas de gestión en calidad no son un concepto nuevo, pero en San Juan hay muchas cadenas productivas que no lo aplican. ¿De qué se trata? Una

forma sencilla de explicarlo podría ser: sacarle el máximo provecho a la producción sin dañar al medio ambiente ni engañar al cliente. Por ejemplo, si en una plantación de tomates se usan agroquímicos, un plan de gestión en calidad no sólo especifica y registra la marca, la partida y la cantidad que se usó, sino que define un destino y un protocolo de tratamiento para los recipientes en los que llegó el veneno para evitar que contaminen en otro sitio.

Ese tipo de ordenamiento es el que ya se les enseñó a un total de 1.050 sanjuaninos de toda la provincia gracias al Proyecto de Capacitación en Sistemas de Gestión de Calidad, que ayer finalizó su primera etapa. Este proyecto fue elaborado por el Ministerio de la Producción en el 2004 aunque recién se llevó a la práctica en 2006. Está financiado por el Consejo Federal de Inversiones -CFI-, que puso \$300.000 para la experiencia.

En el gobierno están satisfechos porque consiguieron capacitar a personas involucradas en distintas ramas productivas. Además de obreros y empresarios vinculados al agro, hubo personal de emprendimientos ganaderos y de la industria. El nivel de los cursos se adaptó a cada auditorio y se destinó a grupos productivos, cámaras empresariales y hasta intendencias.

"San Juan está en muy buen camino en su gestión de producir con calidad y tiene ejemplos de primer nivel mundial para que se difundan y que eso se transforme en el común denominador de la provincia", dijo Pedro Landa, el capacitador que estuvo 12 meses brindando cursos y talleres en la provincia.

Dado el perfil productivo de San Juan, la mayoría de los talleres se basaron en las Buenas Prácticas Agrícolas, que son las formas de manejo recomendadas para la producción vegetal, desde la actividad primaria hasta el transporte y empaque del producto. Pero también, y con el mismo criterio, se brindaron talleres específicos para la ganadería y los productos manufacturados.

Antonio Gimenez, titular de Producción, explicó que en la actualidad es vital que los sanjuaninos adquieran los hábitos y la cultura de la calidad en todos los eslabones de la cadena de producción.

"Esto es un requisito indispensable para trabajar en los mercados nacional e internacional. Nadie que no alcance un estándar de calidad tiene asegurado ese mercado", dijo Gimenez, quien aseguró que el éxito de esta primera etapa ya le hizo al gobierno comenzar a organizar los próximos cursos, donde las escuelas agrotécnicas y las universidades serán las protagonistas

