

CFI

PROVINCIA DE RÍO NEGRO

**PROGRAMA DE FORTALECIMIENTO A PEQUEÑOS
Y MEDIANOS PRODUCTORES FRUTÍCOLAS DE LA
PROVINCIA DE RÍO NEGRO: “ASISTENCIA TÉCNICA
A PRODUCTORES FRUTÍCOLAS ADHERIDOS AL
PROGRAMA DE IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS
PRÁCTICAS AGRÍCOLAS”.**

INFORME FINAL

ING. AGR. ALEJANDRA SOLEDAD CARDONA

20 de septiembre de 2011

ÍNDICE

<u>DESCRIPCIÓN</u>	<u>PÁGINA</u>
INTRODUCCIÓN.....	3
RESUMEN.....	5
ACTIVIDADES DE CAPACITACIÓN A LOS TÉCNICOS IMPLEMENTADORES.....	7
❖ MANTENER UN ACTIVO CONTACTO CON LOS COORDINADORES DE GRUPO Y PRODUCTORES, BRINDANDO ASESORAMIENTO TÉCNICO A QUIENES LO REQUIERAN.....	7
- DISCUSIÓN DE LOS PUNTOS QUE CAMBIARON DE LA NUEVA VERSIÓN DE GLOBALGAP V4.0.....	7
- CONCEPTOS DE AUDITORIA INTERNA, EXTERNA Y PRE AUDITORIA.....	8
- VISITA A CHACRAS BAJO SEGUIMIENTO GLOBALGAP Y BPA.....	9
❖ ASISTENCIA A LOS TÉCNICOS EN LA ELABORACIÓN DE UN CHECK LIST PARA DIAGNÓSTICO INICIAL DE LOS PREDIOS.....	13
❖ BRINDAR ASISTENCIA TÉCNICA EN LA ELABORACIÓN DE LOS PLANES DE TRABAJO, MANUALES, CARTILLAS Y BOLETINES DE APOYO DIDÁCTICO AL PROGRAMA, Y EN EL DISEÑO Y DISTRIBUCIÓN DE LA CARTELERÍA EN CAMPO.....	14
- ELABORACIÓN Y UBICACIÓN DE CARTELERÍA	14
- REVISIÓN DE REGISTROS	15
❖ PARTICIPACIÓN EN EL DISEÑO DE LA CAMPAÑA DE DIFUSIÓN DEL PROGRAMA.....	15
❖ HACER AUDITORIAS DE SEGUIMIENTO SOBRE CADA UNO DE LOS GRUPOS, REGISTRANDO LOS AVANCES, PUNTOS DÉBILES Y MEJORAS QUE SE VAYAN ADOPTANDO. PROPONER SOLUCIONES.....	15
- AUDITORÍA DE SEGUIMIENTO.....	15
RESUMEN Y CONCLUSIONES.....	16

INTRODUCCIÓN

Desde la Secretaría de Fruticultura de Río Negro, hace 6 meses atrás, se inicia el programa de Fortalecimiento a pequeños y medianos Productores Frutícolas de la Provincia de Río Negro: “Asistencia técnica a Productores Frutícolas Adheridos al Programa de Implementación de Buenas Prácticas Agrícolas”, dicho programa surge con la idea de asistir a un grupo de pequeños y medianos productores del Alto Valle de Río Negro en la implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), aplicando los protocolos de BPA Criollas y de GlobalGAP (principal norma de calidad certificada en el Valle de Río Negro). Estos protocolos se basan en: *La protección del medio ambiente, La inocuidad de los alimentos y El cuidado y bienestar de los trabajadores*, conceptos que imprimen calidad a la comercialización en mercados internacionales, a las peras y manzanas producidas en el Valle de Río Negro.

Estos tres conceptos que resumen el espíritu de ambos protocolos, se traducen en puntos de control y criterios de cumplimiento que los productores, asesorado por los implementadores, deben aplicar en los establecimientos agropecuarios.

Para alcanzar los objetivos propuestos en el plan de trabajo, capacitación de los técnicos y asesoramiento a los productores, trabajando en conjunto con las instituciones que acompañan, sobre implementación de las normativas de calidad aplicadas en este programa, BPA criollas y GlobalGAP, se adoptan distintas metodologías de trabajo como: capacitaciones en sala, autoestudio de los protocolos y posteriores consultas, capacitaciones en las chacras asesoradas por los implementadores, donde el productor puede también consultar al experto, capacitación al personal de chacra y discusión y seguimiento de los temas tratados, tanto en establecimientos como en la sala de capacitación.

Desde un comienzo se forma un grupo de 8 técnicos para que se capaciten y puedan transmitir a los productores por ellos asesorados, los conceptos aprendidos.

Hacia el final del programa de Fortalecimiento a pequeños y medianos Productores Frutícolas de la Provincia de Río Negro: “Asistencia técnica a Productores Frutícolas Adheridos al Programa de Implementación de Buenas Prácticas Agrícolas” se

observó un crecimiento positivo de los nuevos implementadores, fortalecidos en su rol de asesores ya que se consolidaron los conceptos de las normas usadas, BPA criollas y GlobalGAP v3.0. Para lograr esta meta se hizo hincapié en el trabajo conjunto entre los técnicos y el experto contando permanentemente con el apoyo de la Secretaría de Fruticultura de Río Negro (SFRN). También se trabajó con los productores, observando los logros obtenidos hasta aquí y planteando nuevas mejoras a realizar.

Para evaluar los avances del programa se realizaron visitas a las chacras bajo asesoramiento, en forma conjunta con los implementadores, el experto y técnicos de SFRN a fin de constatar el grado de cumplimiento de la norma implementada.

A fin de evaluar los conceptos adquiridos por los técnicos a lo largo del programa, se realizó, como cierre del mismo, un cuestionario sobre las normativas implementadas, para evaluar el conocimiento y grado de autoestudio de las mismas.

También como cierre del programa, se realizó una auditoria a cada técnico, en dos establecimientos bajo su seguimiento, uno elegido por ellos y otro por la SFRN, para poder verificar el grado de cumplimiento de la normativa BPA en cada chacra y el desempeño del implementador.

RESUMEN

El modo de poder transmitir y formar, tanto a productores como a los técnicos implementadores, en los conceptos básicos de las BPA, debe ser sencillo y fácil de interpretar y aplicar, para que esto se traduzca en mejoras concretas en los establecimientos y que den cumplimiento a dichas normativas.

La técnica de capacitación aplicada para instruir a los implementadores se basó en encuentros quincenales en la sala de capacitaciones de FunBaPa, cita en General Roca, o en salidas a establecimientos de la zona. A las mismas, asistían los implementadores, técnicos de SFRN y el experto. Mediante la muestra de Power Point, Archivos de Word, planillas de Excel, fotos, charlas explicativas y también en visitas a establecimientos, se transmitían los conceptos básicos de ambos protocolos y la forma de transferirlo a los productores.

Para la capacitación del personal de chacra, productores y empleados, tanto en las obligatorias exigidas por ambos protocolos (higiene y seguridad, manejo seguro de agroquímicos y de maquinaria peligrosa), como en la de formación en BPA, se usó la técnica de charlas realizadas por el experto y por otros capacitadores invitados, en sala de capacitación, mediante power point y fotos y también en visitas a los establecimientos.

A fin de difundir los objetivos del programa, en cada oportunidad en que se tenía contacto con los productores asesorados y su personal, se explicaba la iniciativa de dicho programa y se recordaba el compromiso asumido por todos los actores.

Para la realización de un diagnóstico inicial en todos los establecimientos se elaboraron check list basados en ambos protocolos para relevar toda la información e infraestructura con la que contaba el productor previo a pertenecer al programa.

En base a los resultados obtenidos del check list, se debe plantear un plan de mejoras para cumplir con los puntos faltantes. En dos charlas en la sala de capacitación, se dieron las pautas básicas de elaboración de un plan de mejoras, donde se describían las tareas a realizar por los productores para dar cumplimiento a los puntos de ambas normas.

Durante todo el programa se realizaron distintas visitas a los establecimientos asesorados por los implementadores a fin de verificar y evaluar el avance de las tareas realizadas y auditar los conocimientos y el desenvolvimiento de los implementadores y su relación con los productores.

Con el fin de verificar los conocimientos adquiridos por los técnicos se los evaluó (propriadamente dicho) sobre el fin del programa. Para dicha evaluación se utilizaron dos técnicas: por un lado se realizaron dos visitas a establecimientos de la zona, certificados GlobalGAP, donde ellos actuaban de “auditores” y “auditados” y de esta manera verificaban el nivel de cumplimiento de las normas evaluando documentación y infraestructura. Otra técnica que se uso fue en forma escrita, donde un determinado día se les envió un cuestionario vía mail y debían devolverlo a las 5 horas de recibido utilizando para su resolución, ambos protocolos. En el mismo se planteaban situaciones reales de campo y ellos debían indicar que puntos de ambas normas se incumplían y cuáles eran las estrategias que usarían para dar cumplimiento a ese punto evaluado.

ACTIVIDADES DE CAPACITACIÓN A LOS TÉCNICOS IMPLEMENTADORES y PRODUCTORES

- ❖ *Mantener un activo contacto con los coordinadores de grupo y productores, brindando asesoramiento técnico a quienes lo requieran.*

Discusión de los puntos que cambiaron de la nueva versión de GLOBALGAP V.4.0

Esta versión 4.0 entra en vigencia a partir del 1º de enero de 2012.

Mediante un power point explicativo, se presentaron los cambios estructurales, conceptuales y de nivel de cumplimiento, de la nueva versión de GlobalGAP V.4.0, para que los técnicos implementadores puedan llevar los nuevos cambios a los productores por ellos asesorados y que no pierda vigencia el trabajo realizado hasta aquí. Si bien no cambiaron puntos fundamentales de construcción, sí, se registran cambios con respecto a documentación como nuevas evaluaciones de riesgo para las distintas tareas de chacra (poda, raleo, cosecha, trabajos varios); nuevos procedimientos, proceso que describe el cómo se realizan determinadas tareas; y registros, los que no cambiaron sustancialmente aunque se agregan una serie de registros de enmiendas y otros productos agregados al cultivo. El mayor cambio se produjo para quienes quieren certificar parte/s de su establecimiento o sus establecimientos, es decir certificar por ejemplo solo para o un establecimiento sí y otro no, lo que se traduce en disminución de costos por certificado.

En la misma reunión se explicó el formato de la normativa GlobalGAP V4.0, y una breve explicación de los documentos que la componen:

REGLAMENTO GENERAL: Brinda instrucciones de cómo solicitar, obtener y mantener el certificado GLOBALGAP y derechos y responsabilidades

PUNTOS DE CONTROL Y CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO: Contiene todos los PCCC que los aspirantes deben seguir, en 3 secciones: 1- Módulos base para todo tipo de establecimientos, 2-Modulo para cultivos y 3- Modulo para frutas y hortalizas.

LISTA DE VERIFICACIÓN O CHECKLIST: Contiene los puntos de control y constituye una herramienta para inspeccionar y evaluar el cumplimiento de los mismos.

Es muy importante para los técnicos conocer los cambios de las normativas implementadas, que sepan la frecuencia de los mismos y que reconozcan los cambios para adaptar las instalaciones y documentos utilizados hasta entonces, para dar cumplimiento a los PCCC. También que se mantengan informados de toda actualización aunque no implique un cambio de versión de normas y que revisen permanentemente las páginas de internet que se mostraron en dicha capacitación que es donde se publican los cambios y actualizaciones.

www.globalgap.org (página de consulta mostrada a los técnicos)

Con el fin de capacitarlos en todos los aspectos relacionados con las BPA, también se hizo referencia en la última capacitación, a la certificación de empaques de fruta, en qué consistía, los PCCC que hacen referencia a la misma y si deben o no estar certificados para trabajar fruta certificada en caso de que los productores tengan el alcance manipulación en su certificado GlobalGAP. Esto fue una consulta frecuente entre los técnicos ya que los productores interesados en certificar GlobalGAP los consultan a ellos y deben poder responderles a los asesorados de forma correcta y completa en todos los aspectos.

Conceptos de auditoría interna, externa y pre auditoría

Mediante el uso de un power point y con ejemplos concretos, se explicó a los técnicos en formación los conceptos básicos de estos términos a fin de que puedan llevarlas adelante por ellos mismos en una certificación de GlobalGAP.

Los mismos se definen:

Auditoría Interna: consiste en una autoevaluación del establecimiento, usando la lista de verificación GlobalGAP, inspeccionando todos sus puntos y observando su cumplimiento. Sirve para verificar el grado de cumplimiento de una norma y corregir o dar cumplimiento a aquellos puntos que aun no se han cumplido en su totalidad. Esto es un punto de control de la norma GlobalGAP.

Auditoría Externa: la misma es llevada a cabo por una certificadora privada. En este caso un auditor de dicha certificadora inspecciona mediante la lista de verificación GlobalGAP el cumplimiento de todos y cada uno de los puntos de dicha normativa y dependiendo del porcentaje cumplido, si el mismo supera el 95 % de puntos menores y 100 % de puntos mayores cumplidos, se otorga un certificado por un año donde se constata que se certificó la Norma GlobalGAP. La misma debe hacerse durante la cosecha del producto a certificar y el certificado no se otorga hasta que no estén corregidas todas las no conformidades detectadas.

Pre Auditoría: también la misma es llevada a cabo por una certificadora privada. En este caso un auditor de dicha certificadora inspecciona mediante la lista de verificación GlobalGAP, observa el cumplimiento de todos y cada uno de los puntos de dicha normativa. Esto se hace previo a la certificación real y sirve para testear el grado de cumplimiento de la norma y proponer un plan de mejoras a fin de alcanzar el cumplimiento de todos los puntos, previo a la certificación.

Visita a chacras bajo seguimiento GlobalGAP y BPA

A fin de evaluar el avance permanente en las mejoras para la implementación de las BPA, y verificar el grado de cumplimiento con respecto a las mismas al término del programa, se visitaron establecimientos bajo asesoramiento (imágenes que se muestran a continuación de productores asesorados por este programa) en reiteradas oportunidades, comprobándose que, en su mayoría, han realizado las tareas de:

- Orden y limpieza: se han eliminado elementos inutilizados (bins, fierros, escombros, tambores, etc), que generan focos de basura y criaderos de roedores; los elementos que se han dejado para un posible uso, se han reubicado en lugares específicos, elevados y sin malezas. También se observa desmalezado alrededor de instalaciones y colocación de tambores para la basura.



Cartel en baño, donde se indica el mantenimiento del orden y limpieza de sectores de la chacra.

- Eliminación de envases vacíos y depósito para su disposición final: se puede observar que desde el comienzo, se han reducido las observaciones de envases vacíos en las chacras y galpones aunque no se han eliminado en su totalidad. En este punto se hizo mucho hincapié al momento de la capacitación y de la charla con los productores en la misma chacra, aún así, se han detectado algunos envases de agroquímicos reutilizados para diferentes fines. Se observó la construcción de depósitos para guardar los envases hasta su entrega al programa AgroLimpio que funciona en la región, retirando o recibiendo los envases de agroquímicos dos veces al año en un determinado lugar del Valle, lo que facilita su eliminación total de forma segura y no contaminante. Dichos depósitos se han realizado con un bins de madera con tapa y candado y dentro del mismo se coloca una bolsa de nylon que evita derrames.



Bins con tapa de madera para guardar envases vacíos de agroquímicos hasta su disposición final.



Caja de LORSBAN (agroquímico) usado para juntar basura en galpón. Reutilización de envases de agroquímicos.

- Zona de carga: se pudieron observar algunas construcciones para la carga de la pulverizadora como plateas, zonas de ripio compactadas y cargaderos con bombas que no utilizan agua directa de canales.



Zona de carga, caño que proviene de pozo de riego con bomba.

- Depósitos de agroquímicos: en este punto se observan diferentes grados de avance, algunos productores que aun no han realizado ninguna construcción ni han ordenado los agroquímicos, otros que solo han sectorizado en un rincón del galpón los mismos y otros que han realizado construcciones de material para mantener los agroquímicos separado de otros enseres, bajo llave y en lugar ventilado e iluminado.



Primera imagen, agroquímicos sin sectorizar, segunda imagen, agroquímicos dentro de un depósito de material.

- Identificación de peligros y cartelería: se pueden observar algunos carteles para identificar peligros como tomacorrientes y depósitos, y otros carteles como matafuego, botiquín, obligación de lavarse las manos, entre otros.



Identificación de Botiquín de riesgo eléctrico, primeros auxilios y de matafuego.



Cartel de identificación de una de las chacras implementadas

- También se pueden observar otras estructuras como baños, depósitos de fertilizantes y documentación de la chacra como cuadernos de campo, registro de capacitaciones y resúmenes de las capacitaciones.

❖ Asistencia a los técnicos en la elaboración de un check list para diagnóstico inicial de los predios.

Al principio del programa se elaboraron check list en base a los puntos de control de las normativas a usar, a fin de que los técnicos puedan usarlos de guía para relevar los datos en los predios tanto en un diagnóstico inicial como para determinar el avance de las tareas planteadas.

Hacia el final del proyecto y en relación a este punto, se presentaron los nuevos check list originales, de la versión 4. 0 de GlobalGAP para que los conozcan y consulten antes de la culminación del programa ya que deberán usar esta versión a partir de ahora, quienes deseen certificar GlobalGAP en 2012.

En una capacitación se explicó cómo se debe llevar adelante una auditoría interna GlobalGAP, mediante este check list y cómo se deben resolver las no conformidades detectadas.

También se mostro el check list de las BPA criollas a fin de que lo usen para hacer una auditoria a los productores y constatar a esta altura del proyecto el grado de cumplimiento de esta normativa, en cada establecimiento.

❖ *Brindar asistencia técnica en la elaboración de los planes de trabajo, manuales, cartillas y boletines de apoyo didáctico al programa, y en el diseño y distribución de la cartelería en campo.*

Al principio del proyecto se realizaron capacitaciones de elaboración del plan de mejoras, donde describirían al productor las tareas a realizar para dar cumplimiento a los puntos de las normas; elaboración de registros, para que releven las principales actividades de la chacra y principalmente registren las pulverizaciones de agroquímicos y también se trabajó en la elaboración de cartelería donde se fijaron las pautas básicas de escritura, color y simbología.

Elaboración y ubicación de cartelería

En el último período del proyecto, se pudo observar en la visita a campo, que algunos productores han colocado cartelería indicativa como se observó en puntos anteriores de cartelería. Si bien no se adoptó una en conjunto para todos los productores, es un proyecto que aún se tiene en un corto plazo.

En algunos establecimientos se consultó sobre la posibilidad de hacer los carteles en forma casera, se respondió que no hay impedimentos para tal tarea aunque si se observó que se deben respetar los colores y lenguajes (símbolos e idioma) respectivos para cada indicación (obligación blanco y azul, prohibido rojo y negro, etc.)

Revisión de registros

Se observaron los registros llevados por los productores, en su mayoría, los mismos no responden al formato oficial (registro de Senasa para pulverizaciones) pero si, se registran en un cuaderno, las fechas de pulverizaciones, los cuadros pulverizados, el producto utilizado, en algunos casos la dosis utilizada y no se registra el operario ni la pulverizadora, requisito tanto de la normativa de BPA y GlobalGAP. También se observan registros de fertilizaciones y de algunas labores como poda (fecha y variedad), raleo y algunos riegos.

❖ Participación en el diseño de la campaña de difusión del Programa

En la visita a los productores y sus establecimientos, se hizo hincapié, durante la presentación de quienes asistimos a los mismos, en la ayuda recibida por parte del CFI y SFRN durante estos 6 meses de asesoramiento. Se pudo observar una respuesta positiva de parte de los productores y una gran aceptación del programa reconociendo los beneficios del mismo, ya que, dicho por los productores, las BPA no es una temática muy conocida por ellos y difundida en la región por otros organismos, si bien muchos productores certifican BPA, dicha información y técnicas de implementación fáciles y de bajo costo, no son por todos conocidas.

❖ Hacer auditorías de seguimiento sobre cada uno de los grupos, registrando los avances, puntos débiles y mejoras que se vayan adoptando. Proponer soluciones.

Auditoria de Seguimiento

Como se puede observar en las imágenes que se muestran anteriormente, los productores, con el asesoramiento de los técnicos, el personal de SFRN y el experto, han realizado numerosas construcciones de manera sencilla y operativa y dando cumplimiento a los puntos de control de las BPA.

En las visitas de seguimiento a los establecimientos se pudo observar que los productores han adoptados estas estructuras, que se usan y que les facilitan algunas tareas de la chacra.

RESUMEN y CONCLUSIONES

Se observa un buen desenvolvimiento de los técnicos, un gran trabajo en equipo, consultando entre sí y con el experto aquellos puntos en los que hay alguna duda. Todos los técnicos tienen la capacidad de interpretar los criterios de cumplimiento y los pueden transmitir a los productores y encargados. En general se observó una buena comunicación con los productores y encargados, usando lenguaje simple y explicando lo que quieren mirar y recorrer (estructuras y documentación) al momento de las auditorías internas y visitas en general y logran corregir situaciones e incumplimientos.

Se percibe una respuesta positiva de productores al programa, algunos han avanzado en estructuras y/o documentación y otros aunque no han realizado ninguna tarea, reciben los conceptos de BPA con buena perspectiva de cumplirlos a futuro. Solo en casos particulares se han desinteresado en las mismas y no han recibido a los técnicos.

Se destaca que durante todo el programa se contó con el apoyo de la SFRN para realizar capacitaciones, reuniones y visitas a los establecimientos y contar con material didáctico para el desarrollo del programa.

Se sugiere seguir trabajando en pos de la consolidación del trabajo realizado hasta aquí, acompañando a los productores en este momento que comienzan con las pulverizaciones y los trabajos más intensos de la chacra a fin de ajustar conductas, verificar que se usan las instalaciones y registros y comprobar los resultados de las capacitaciones de seguridad e higiene realizadas tanto por los productores como por el personal de chacra.

Se concluye al final del programa, que los técnicos han sabido guiar a los productores en las construcciones, que han logrado instruirlos en el uso de algún registro para anotar las pulverizaciones, aunque falta más trabajo en tema registros para que se anoten todos los datos solicitados por las normativas implementadas. También se logro por parte de todos los actores del programa, técnicos de SFRN, implementadores y el experto, inculcar los conceptos básicos de las BPA y su aplicación en los establecimientos agropecuarios.