

*Estudios y proyectos  
provinciales*

# Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur

**Sello de calidad certificada  
de Tierra del Fuego**



*Estudios y proyectos  
provinciales*

---

# **Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur**

**Sello de calidad certificada  
de Tierra del Fuego**

---

# **Autoridades del Consejo Federal de Inversiones**

**Asamblea de Gobernadores**

**Secretario General**

Ing. Juan José Ciácerá

---

# Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur

## Sello de calidad certificada de Tierra del Fuego

---

### Consultora

Lic. Patricia Isabel García, a solicitud de la provincia de Tierra del Fuego.

### Colaboradores

Lic. Yanela Boitard; Ing. Agr. Diana Bohn; Med. Vet. Gonzalo Colomar; Ing. Agr. Mónica De Nicola; Ing. Agr. Ana María Pallek; Ing. Rubén Cerezani.

---

Revisión de textos Convenio USAL - CFI

ABRIL DE 2012

---

**Sello de calidad certificada  
de Tierra del Fuego**

Autora  
Patricia Isabel García

Colaboradores  
Yanela Boitard; Diana Bohn; Gonzalo Colomar; Mónica  
De Nicola; Ana María Pallek y Rubén Cerezani.

1.a Edición  
500 ejemplares

Consejo Federal de Inversiones  
San Martín 871 – (C1004AAQ)  
Buenos Aires – Argentina  
54 11 4317 0700  
www.cfired.org.ar

ISBN XXXXXXXXXXXXXXXX  
Fecha de catalogación: 12/03/2012

© 2012 CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES  
Queda hecho el depósito que marca la ley 11.723  
Impreso en Argentina - Derechos reservados.

No se permite la reproducción parcial o total, el almacenamiento, el alquiler, la transmisión o la transformación de este libro, en cualquier forma o por cualquier medio, sea electrónico o mecánico, mediante fotocopias, digitalización u otros métodos, sin el permiso previo y escrito de los editores. Su infracción está penada por las leyes 11.723 y 25.446

NOMBRE Y DOMICILIO IMPRESOR  
LUGAR Y FECHA IMPRESIÓN

## Al lector

El Consejo Federal de Inversiones es una institución federal dedicada a promover el desarrollo armónico e integral del país.

Su creación, hace ya cinco décadas, provino de la iniciativa de un grupo de gobernadores provinciales democráticos y visionarios, quienes, mediante un auténtico Pacto Federal, sentaron las bases de una institución que fuera, a la vez, portadora de las tradiciones históricas del federalismo y hacedora de proyectos e iniciativas capaces de asumir los desafíos para el futuro.

El camino recorrido, en el marco de los profundos cambios sociales de fin y principio de siglo, motivó al Consejo a reinterpretar las claves del desarrollo regional, buscando instrumentos innovadores e identificando ejes temáticos estratégicos para el logro de sus objetivos.

Así surge en su momento el crédito a la micro, pequeña y mediana empresa, la planificación estratégica participativa, la difusión de las nuevas tecnologías de información y comunicaciones, las acciones de vinculación comercial y los proyectos de infraestructura para al mejoramiento de la competitividad de las producciones regionales en el comercio internacional. Todo ello, con una apuesta creciente a las capacidades sociales asociadas a la cooperación y al fortalecimiento de la identidad local.

Entre los instrumentos utilizados por el Consejo, el libro fue siempre un protagonista privilegiado, el vehículo entre el conocimiento y la sociedad; entre el saber y la aplicación práctica. No creemos en el libro como “isla”, principio y fin del conocimiento, lo entendemos—a la palabra escrita y también a su extensión digital— como una llave para generar redes de conocimiento, comunidades de aprendizaje.

Esta noción del libro como medio, y no como un fin, parte de una convicción: estamos inmersos en un nuevo paradigma donde solo tiene lugar la construcción

del conocimiento colectivo y de las redes. En esta concepción, los libros son insumos y a la vez productos de la tarea cotidiana.

En un proceso virtuoso, en estos últimos años, el CFI se abocó a esa construcción social del conocimiento, mediante el trabajo conjunto y coordinado con los funcionarios y técnicos provinciales, con profesionales, productores, empresarios, dirigentes locales, estudiantes, todos aquellos interesados en encontrar soluciones a los problemas y en asumir desafíos en el ámbito territorial de las regiones argentinas.

Con estas ideas hoy estamos presentes con un conjunto de publicaciones que conforman la **Colección “Estudios y proyectos provinciales”** y que están referidas a las acciones de la cooperación técnica brindada por nuestra institución a cada uno de sus estados miembro.

Este título: **“Sello de calidad certificada de Tierra del Fuego”** que hoy, como Secretario General del Consejo Federal de Inversiones, tengo la satisfacción de presentar, responde a esta línea y fue realizado por solicitud de la provincia de Córdoba.

Damos así un paso más en esta tarea permanente de promoción del desarrollo de las regiones argentinas, desarrollo destinado a brindar mayores oportunidades y bienestar a su gente. Porque, para nosotros, “CFI, DESARROLLO PARA TODOS” no es una “frase hecha”, un eslogan, es la manifestación de la vocación federal de nuestro país y el compromiso con el futuro de grandeza y equidad social que anhelamos todos los argentinos.

Ing. Juan José Ciácerá  
Secretario General  
Consejo Federal de Inversiones

## Agradecimientos

Al Gobierno de la provincia de Tierra del Fuego por elegir este estudio para su publicación y al Consejo Federal de Inversiones, por hacerlo posible.

A los empresarios de Tierra del Fuego que colaboraron en este trabajo, aportando una retroalimentación constante a las consultas realizadas.

A quienes desarrollaron la logística, convocatorias a reuniones y consultas, organizaron los traslados necesarios para las investigaciones y trabajos en sitio, revisaron y dieron sus opiniones sobre el protocolo general y los protocolos específicos que forman parte del estudio, todos ellos miembros del gobierno de Tierra del Fuego, personal contratado, miembros de INTA, técnicos de la provincia, empresarios y asesores de empresas que conformaron los Casos Piloto.

Y, particularmente, a los actores involucrados:

- Rubén A. Bahntje, ministro de Economía de la provincia de Tierra del Fuego a inicios de 2010, en el Gobierno de la Sra. gobernadora Fabiana Ríos.
- Fabio Delamata, secretario de Promoción Económica y Fiscal, provincia de Tierra del Fuego.
- Silvina Romano, de la subsecretaría de Desarrollo Regional y Pymes, Gobierno de la provincia de Tierra del Fuego.
- Mercedes Méndez, responsable del Área de Evaluación Económica y Financiera de la Coordinación de Programas Nacionales, Gobierno de la provincia de Tierra del Fuego.
- Constanza Renzone, asistente técnica de la Secretaría de Promoción Económica y Fiscal en Río Grande.
- Juan Fosati, jefe del Departamento de Acuicultura de la Secretaría de Recursos Naturales.
- Fabián Valdés, titular de la empresa acuícola Valdés S.R.L, productora de mejillones.
- Víctor Canalis, director de Desarrollo Agropecuario de la provincia de Tierra del Fuego.
- Emiliano Olmedo, técnico Unidad Ejecutora Provincial Ley Ovina.
- Lic. Lucila Apolinaire, secretaria de la Asociación Rural de Tierra del Fuego.
- Mariano Viaña, presidente de Asociación Rural de Tierra del Fuego.
- Julio Mercado, titular empresa Estancias El Principio, productora de quesos ovinos.
- Sr. Patricio Suárez, administrador de Estancia María Behety S.A. y apoderado frigorífico Los Jazmines S.A.
- Fernando Elicabe, elaborador de chocolates Laguna Negra.
- Luis Canepa, elaborador cerveza artesanal Beagle.
- Gustavo Losada, Marcelo Mondini, elaboradores cerveza artesanal Cape Horn.
- Roberto Murcia y Lucía Pérez, Delicias del Fin del Mundo (productos derivados de centolla, centollón y mejillones).
- Pablo Fernández Alsogaray, productor de dulces, alfajores y tortas La Oma de Ushuaia.

Y por último, queremos referirnos especialmente al ingeniero Rubén Cerezani, representante del Consejo Profesional de Ingeniería Agronómica. Él fue uno de los participantes vitales para la concreción de este proyecto. Su desaparición física nos lleva no solo a recordarlo, sino a reconocer su contribución primordial como articulador entre la provincia de Tierra del Fuego y Letis S.A.

## Equipo de expertos y área de responsabilidad

### **Patricia Isabel García**

Generación, desarrollo y operativización del proyecto.  
Presentación y firma de contrato con CFI.  
Coautoría del concepto del SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO y Protocolo General.  
Supervisión general del desarrollo técnico, desarrollo operativo y logístico, entregas de informes.  
Presentación presencial final ante autoridades, empresas e instituciones de Tierra del Fuego.

### **Mónica Silvia de Nicola**

Coautoría del concepto del SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO y Protocolo General.  
Supervisión técnica del desarrollo de los protocolos particulares.  
Capacitación de cuadros técnicos de la Provincia.

### **Yanela Boitard**

Generación del proyecto.  
Ejecución general de la logística en Tierra del Fuego, convocatorias, organización de la retroalimentación de las partes interesadas.

### **Diana Helga Bohn**

Autoría de Protocolo Particular de Productos Acuícolas  
Capacitación y preauditoría

### **Rubén Cerezani**

Auditoría

### **Gonzalo Colomar**

Autoría de Protocolo Particular de Productos Ovinos: carne y lácteos  
Capacitación y preauditoría

### **Ana María Pallek**

Autoría de Protocolo Particular Gourmet  
Capacitación y preauditoría  
Auditoría

### **Letis S.A.**

Certificación



# Índice

<b>11</b>	<b>Prólogo</b>		
<b>13</b>	<b>Introducción general</b>		
13	Marca territorial como estrategia de desarrollo local		
13	Interconexión entre desarrollo local y globalización		
14	Gobierno, instituciones y empresas.		
	Patricia I. García		
<b>17</b>	<b>Inicio del círculo virtuoso: aprender, comprometerse, actuar</b>		
17	Introducción		
17	Primeras aproximaciones con los actores.		
19	Características del sello de identificación del Territorio de Tierra del Fuego.		
20	Sello de calidad certificada. Protocolo General.		
22	Análisis FODA		
	Patricia I. García y Mónica De Nicola		
<b>27</b>	<b>Construcción del Soporte Técnico: escuchar, ver, documentar, retroalimentar, sintetizar</b>		
27	Características generales de los protocolos particulares		
27	Protocolo particular del sello de calidad certificada Tierra del Fuego. Producción acuícola		
35	Protocolo particular del sello de calidad certificada Tierra del Fuego. Productos <i>gourmet</i>		
40	Protocolo particular del sello de calidad certificada Tierra del Fuego. Producción Ovina		
46	Protocolo particular del sello de calidad certificada Tierra del Fuego. Producción Ovina. Lácteos ovinos		
	Varios Autores		
<b>55</b>	<b>Espiral ascendente. Extender las construcciones teóricas de los protocolos particulares a los actores principales, volver a aprender, comprometerse, actuar</b>		
55	Introducción		
55	Talleres con Profesionales y Técnicos asesores de productores, Personal de la provincia, productores y otros actores interesados.		
55	Preauditorías de las empresas involucradas.		
	Patricia I. García y Mónica De Nicola		
<b>61</b>	<b>Pasos de garantía para los consumidores en virtud de pautas de seguridad alimentaria, sostenibilidad social, económica y ambiental</b>		
61	Introducción		
61	La certificación		
62	Documentos de certificación		
63	Proceso de certificación		
	Patricia I. García y Mónica De Nicola		



## Prólogo

El proyecto “Sello de Calidad Certificada de Tierra del Fuego” se inicia con la firma del Contrato entre CFI y la Consultora Letis S.A. mediante la siguiente denominación: “Convenio para la formulación de un Programa de Desarrollo Regional. Sello de calidad certificada de la Provincia”.

Sin embargo fue exactamente en diciembre de 2009, cuando la Dirección de Letis S.A. fue invitada, por el Ministerio de Economía de Tierra del Fuego, a conocer los diferentes sectores productivos de la Provincia, que forman parte de su raigambre, y que, sin embargo nunca estuvieron involucrados ni fueron beneficiarios directos de las políticas económicas y fiscales que impulsó el país y la Provincia para el desarrollo industrial de la Isla.

El presente libro es el resultado del Proyecto desarrollado por un equipo de profesionales expertos en calidad en el Sector Agroalimentario, y miembros del Gobierno de la provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur.

El libro, está compuesto de cuatro partes que se corresponden con los cuatros momentos específicos del desarrollo del proyecto, y comprenden cada uno las siguientes temáticas:

1. Cómo se inician los círculos virtuosos: aprender, comprometerse, actuar. El concepto del sello y los siete criterios de un protocolo general.
2. Cómo se construyó el soporte técnico: escuchar, ver, documentar, solicitar retroalimentación, sintetizar. Los protocolos particulares del sello.
3. Cómo dar un paso adelante en la espiral ascendente: extender las construcciones teóricas de los protocolos particulares a los actores principales y volver a aprender, comprometerse, actuar.
4. Cómo garantizar al consumidor que un producto ha sido obtenido siguiendo pautas de seguridad alimentaria, sostenibilidad social, económica y medioambiental. La certificación y el uso del sello.



# Introducción general

- **Marca territorial como estrategia de desarrollo local**
- **Interconexión entre desarrollo local y globalización**
- **Gobierno, instituciones y empresas**

Patricia I. García

## Marca territorial como estrategia de desarrollo local

Una marca territorial busca utilizar la identidad del territorio para configurar una imagen, que permita agregar valor a los productos propios.

La marca territorial parte de procesos de desarrollos propios identificando y haciendo valer sus características diferentes.

Los procesos productivos generados en el lugar serán sostenibles en el tiempo, social y económicamente, y otorgarán a sus actores ingresos suficientes para establecer un círculo virtuoso, que les permita trascender los propios límites hacia mercados externos.

Para generar esta marca, hay que centrarse en la identificación de aspectos que le son específicos al territorio y que puedan construir sus ventajas de diferenciación. Las mismas deben rescatar el capital cultural y simbólico, creado a partir de la interacción de los agentes locales con el entorno, y que han producido una acumulación de conocimientos y un saber-hacer que lleva implícito un conocimiento tácito referente a la tecnología, las capacidades, los productos y los procesos.

La calificación de un territorio tiene sentido en la medida que se tiene en cuenta la demanda por bienes y servicios con atributos simbólicos, que apelan a nuevos modelos de vida (naturaleza, salud, comercio justo, ética en los negocios), y en donde muchos de estos, deseados por los consumidores de bienes y servicios de origen agrario, están indisolublemente ligados a los territorios rurales.

En la construcción colectiva de imagen territorial es necesario identificar los activos tangibles e intangibles que poseen los territorios y que diferencia lo que allí se produce de otros.

Las marcas territoriales no van en contra de las marcas individuales, sino que se complementan. El desarrollo y posicionamiento de una marca territorial requiere compromiso en la administración y uso de la imagen de los territorios, para lo cual es necesario contar con un sistema de certificación de tercera parte que legitime y apruebe el uso de la imagen en productos del territorio.

## Interconexión entre desarrollo local y globalización

Muchos historiadores afirman que la globalización, lejos de ser un fenómeno estrictamente contemporáneo, comenzó a inicios del siglo XX, antes de la Primera Guerra Mundial. También, establecen que la interconexión de los mercados no es la única consecuencia sino que es un fenómeno complejo y multidimensional. Los aspectos económicos, tecnológicos, culturales, político/ institucionales e ideológicos, así como los físicos y medioambientales con un grado de incertidumbre acerca de la futura evolución de la humanidad, son las dimensiones que, en mayor o menor grado, desarrollan tanto economistas como historiadores.

Sin embargo, un aspecto que se menciona como recurrente en la globalización es la homogenización. Los mismos productos, las mismas preferencias, la misma cultura en todo el mundo es el estandarte de las empresas y economías globales. La fuerza económica y política que tiene este movimiento, por tener detrás

gobiernos y empresas multinacionales, hace que la globalización sea una permanente amenaza con efecto devastador en el desempleo y el debilitamiento o la desaparición de las economías locales.

Una débil economía local permite que las amenazas de la globalización tomen cuerpo y se establezca un permanente círculo vicioso: por un lado, la dimensión social en una mano de obra mal paga, poco capacitada, con una sociedad con alta fragmentación y grandes diferencias sociales, bajos ingresos de la población y marginación; por otro lado, la dimensión cultural con la pérdida de la identidad local, con una integración económica dependiente de actores internacionales y con poco compromiso o responsabilidad social; y por último, la amenaza de un desarrollo no sostenible y de muy baja conexión con el medioambiente y la sustentabilidad local.

Sin embargo, la globalización puede ser también una ventana a oportunidades: regiones que puedan liderar la explotación de sus ventajas competitivas, sean estas producto de factores exógenos o de su propio desarrollo.

Este último enfoque en la relación global- local es compleja e intenta conectar ambos con la idea de que la globalización es una ocasión y un desafío a enfrentar para llegar al desarrollo local. Es, además, de complementariedad, en el que se desplaza a la homogeneidad, y muestra que la diferenciación y la heterogeneidad son realidades que deben ser fortalecidas. El mercado mundial ha sufrido una transformación en las últimas décadas, porque se han generado en diferentes lugares del mundo segmentos de consumidores que tienen una necesidad creciente de productos diversificados y diferenciados. Y de esa manera, lo que se produce a nivel en un rincón del mundo, es valorado por consumidores de mercados a miles de kilómetros, precisamente porque incorpora individualidad, calidad y valor a productos que entran a competir en el mercado global.

En esta relación global- local, y para que la identificación de un territorio se fortalezca y luego trascienda a nivel global, es necesario el involucramiento de todos los actores y el apalancamiento oficial, especialmente en la gestión de tal identificación.

En Tierra Del Fuego convergen ambos fenómenos: una economía basada en factores exógenos con instalación y desarrollo de empresas tecnológicas e hidrocarburos, de raíz nacional o internacional, con fuerte tracción de mano de obra calificada; y una economía local basada en factores endógenos con individuos o familias de emprendedores, de primera o segunda generación, con fuerte presencia en el mercado local, gran identificación y reconocimiento de su lugar, con un muy incipiente grado de internacionalización compuesto de algunas pocas exportaciones al continente y un más experimentado y antiguo aprovechamiento del mercado construido con base en el turismo.

### Gobierno, instituciones y empresas

Si la liberalización del comercio beneficia a los países en vía de desarrollo, estos países deben ser capaces de crecer y exportar productos para los que tienen alguna ventaja comparativa frente a los mercados de países desarrollados (Humphrey, J.; Schmitz, H. 2002: 3).

Es necesaria la intervención del Estado para lograr el nacimiento, crecimiento o fortalecimiento e integración de cadenas de valor, a través de la coordinación interempresaria e instituciones para organizar esas cadenas.

Esta coordinación es obtenida y hecha realidad a través del establecimiento y aplicación de parámetros de procesos y productos para ser generados, y a la vez cumplidos, por los actores de la cadena.

En cadenas de valor que se generan a nivel local y que pretenden insertarse en el mercado global, sus actores deben, a su vez, conocer cuáles son las características o atributos que exigen los consumidores en diferentes planos: en cuanto a estándares de calidad, seguridad alimentaria, respeto medioambiental y garantías de que estas características han sido cumplidas, a través de un sistema de certificación de tercera parte, reconocido a nivel internacional que pueda dar fe de ello.

Desde el punto de vista empresarial, las empresas emergen porque dependen de un conocimiento compartido acerca de los precios y características de los productos que serán puestos a la venta, la ausencia de serios efectos manejados por terceras partes - llamados

intermediarios -, y suficiente estabilidad de productos y procesos de manera que tanto productores como compradores puedan planificar sus actividades y tomar decisiones racionalmente para vender y comprar en un equilibrio de mercado.

Hace más de treinta años, un economista llamado Richardson se refería a la interrelación de firmas, movimientos, ONG e instituciones como una “densa red de cooperación y afiliación”.

En este sentido, una vez determinados: a) los parámetros de cuáles son las ventajas comparativas y de exigencia de los mercados para detectar las fortalezas; b) cuáles serán los actores y cómo se interrelacionarán para construir una cadena de valor; c) cómo se externalizarán esas fortalezas para darle cohesión a la cadena y finalmente, d) como se identificarán las mismas a través de un proceso de certificación y la generación de otras herramientas de *marketing*, es necesario poner esfuerzos en el desarrollo y fortalecimiento de una estrategia para la inserción en el mercado de los productos con las características resultantes de este trabajo, lo cual deberá ser objeto de otro proyecto futuro.



# Inicio del círculo virtuoso

Aprender, Comprometerse, Actuar

- **Introducción**
- **Primeras aproximaciones con los actores**
- **Características del sello de identificación del Territorio de Tierra del Fuego**
- **Sello de calidad certificada. Protocolo General**
- **Análisis FODA**

Patricia I. García

## Introducción

Enmarca esta parte del estudio una primera contextualización acerca de las posibilidades que brinda el desarrollo territorial basado en la diferenciación a través de sellos territoriales en el marco de la globalización y su tendencia homogeneizadora, cuando la presencia del Estado acompaña los procesos.

En esta parte del libro se describe detalladamente la construcción conjunta entre la Secretaría de Promoción Económica y Fiscal del Ministerio de Economía y Letis S.A., para el desarrollo de un sistema de calidad diferenciada que fortalezca las potencialidades de la pequeña y mediana industria del lugar.

Integrantes del equipo del estudio junto a diferentes actores de la corporaciones locales, profesionales, partes interesadas, conformaron una masa crítica de personas involucradas que permanentemente retroalimentarán esta construcción intelectual para convertirla en una herramienta de desarrollo.

El resultado de esta primera etapa es el concepto del SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO, y el establecimiento de los siete criterios generales en un Protocolo General, en los que se basarán luego los requisitos formales de cada uno de los Protocolos Particulares.

Asimismo se presenta un Análisis FODA, en relación a la generación, aceptación y puesta en práctica de la identificación territorial del SELLO TDF.

En este marco es imprescindible aclarar que el Gobierno de Tierra del Fuego ha mantenido una política de-

cidida a facilitar el fortalecimiento de empresas locales, de fuerte raigambre territorial, eclécticas en sí, tal como lo son sus actores, que presentan las características de poblaciones que han ido creciendo en el tiempo con diferentes olas migratorias, y ha decidido encarar, con la asignación a Letis S.A., empresa argentina dedicada a auditoría y certificación de calidad en el sector agroalimentario, la tarea de desarrollar un sello de calidad certificada de Tierra del Fuego.

## Primeras aproximaciones con los actores

El Proyecto se inició con una serie de entrevistas y talleres con las partes interesadas, donde se analizó:

- El sello Tierra del Fuego como identificación territorial.
- Los beneficios de la certificación como garantía de cumplimiento de normas técnicas.
- Los requisitos que deben involucrar un sello de calidad, de acuerdo a los requerimientos de consumidores en los mercados más exigentes.

Estas entrevistas y talleres iniciales tuvieron como objetivo un primer relevamiento de las partes interesadas y comprometer la participación de las mismas durante todo su desarrollo, discutir las características del sello y del protocolo general, sensibilizar acerca del tema de diferenciación territorial y las ventajas de una identificación grupal de todas las empresas agroalimentarias de Tierra del Fuego.

Las entrevistas fueron organizadas por la experta colaboradora en Tierra del Fuego, la Lic. Yanela Boitard. Las mismas se desarrollaron en sitio, en las localidades de Puerto Almanza, en el canal del Beagle; en Río Grande y en Ushuaia, teniendo en cuenta los tres alcances

propuestos en el trabajo para protocolos particulares y casos pilotos: sector acuícola, ovino y *gourmet*, y conducidas por Patricia I. García y Mónica De Nicola, por parte de Letis.S.A.

Durante las entrevistas, se tuvo la oportunidad de intercambiar ideas con diversos actores interesados, cuya participación y adhesión es fundamental para lograr un producto consensuado.

En Puerto Almanza, el 1 de junio de 2010, se iniciaron los intercambios con actores del sector acuícola y se entrevistó a Juan Fosati, jefe del Departamento de Acuicultura de la Secretaría de Recursos Naturales, y a Fabián Valdés, titular de la empresa acuícola Valdés S.R.L., productora de mejillones, quien a su vez forma parte de la Asociación de Acuicultores y Pescadores del Canal de Beagle. Ambos manifestaron su total adhesión a la iniciativa de poseer un sello territorial, que incluya criterios de seguridad alimentaria, atributos propios de la producción local y solidaridad entre los sectores que adhieran al sello.

Los productores acuícolas acuerdan en diferenciarse a través de la comunicación de su calidad por las condiciones geográficas excepcionales, en aguas zona A por calificación del SENASA. Y en rescatar y comunicar que Puerto Almanza es la zona más austral de la Argentina.

En Río Grande, el 2 de junio de 2010, se iniciaron los intercambios con actores del sector de producción ovina, y se entrevistó al ingeniero Víctor Canalis, director de Desarrollo Agropecuario, detectado como un referente esencial en la ganadería de la Provincia y al ingeniero Emiliano Olmedo, autor de un trabajo sobre identificación geográfica de la ganadería ovina. El equipo, junto a los referentes de esta última, realizó entrevistas con actores del sector productivo privado y con el señor Patricio Suárez, administrador de Estancia María Behety S.A. y apoderado del frigorífico Los Jazmines S.A., empresa productora y faenadora de carne ovina. El señor Patricio Suárez manifestó su total compromiso con un sello de la Provincia, porque añadiría valor a sus productos, ya de por sí diferenciados por tener certificación orgánica.

Junto a otros actores del sector ovino, se entrevistó a la licenciada Lucila Apolinaire, secretaria de la Asociación

Rural de Tierra del Fuego. Ella tiene una mirada un poco más escéptica sobre la instalación del sello, y manifestó que hay numerosos productores que presentan necesidades básicas sin resolver, como es el caso de los perros asilvestrados de Tierra del Fuego. Por eso, piensa que hay que trabajar en un proceso de sensibilización muy importante entre estos grupos de productores, especialmente en aquellos que no están integrados horizontalmente (grupos organizados de productores) o verticalmente (con elaboradores).

Otros actores del sector privado y público que no pudieron participar en estos primeros acercamientos, comprometieron también su interés.

La licenciada Constanza Renzone, asistente técnica de la Secretaría de Promoción Económica y Fiscal en Río Grande, también manifestó su intención de colaborar, y solicitó que además del sector agroalimenticio, pudieran participar del uso del sello empresas como las productoras de turba de la Provincia.

Los representantes del sector ovino coincidieron en destacar que su producción es parte de la cultura e historia de la Isla y su actitud de imponer la producción más allá de las condiciones inhóspitas.

En Ushuaia, el 3 de junio de 2010, se realizó un taller en la Secretaría de Promoción Económica y Fiscal, con la participación del ministro de Economía, el señor Rubén A. Bahntje.

El Ministro se había interiorizado del proyecto y manifestó su total acuerdo con el mismo, así como la colaboración de su equipo.

Durante el taller se contó con la participación de la licenciada Silvina Romano, subsecretaria de Desarrollo Regional y Pymes.

También se entrevistó nuevamente a Juan Fosati, referente en producción acuícola, al ingeniero Rubén Cerezani, representante del Consejo Profesional de Ingeniería Agronómica, referente en producción ganadera, y a Mercedes Méndez, responsable del Área de Evaluación Económica y Financiera de la Coordinación de Programas Nacionales, y además, de las producciones *gourmet*.

En Ushuaia, el mismo 3 de junio de 2010 durante la tarde, se iniciaron los intercambios con los actores del sector *gourmet*, y se realizaron varias entrevistas en sitio.

En primer lugar, a la fábrica de chocolates Laguna Negra, de la empresa Pioneros del Sur S.A., cuyo titular Fernando Elicabe y su hijo, así como el resto de los miembros presentes en la fábrica, se interiorizaron de los detalles del sello propuesto, y pudieron explicar aquellas características que distinguen la elaboración de sus chocolates, así como detalles de su empresa y proyectos de expansión.

Seguidamente, se entrevistó a las empresas de cervezas artesanales Beagle y Cape Horn, a los señores Luis Cane-pa y Gustavo Losada, respectivamente. Ambos manifestaron necesitar mejoras edilicias para poder implementar las imprescindibles buenas prácticas de manufacturas.

Se conversó con uno de los titulares de La Oma de Ushuaia, empresa elaboradora de dulces, alfajores y tortas de recetas propias, los señores Pablo y Livio Fernández Alsogaray, quienes mostraron su prolija línea de producción a la vista de los clientes.

Finalmente, se entrevistó a Roberto Murcia, titular de la empresa Delicias del Fin del Mundo, integrada verticalmente con dos o tres proveedores de pesca de productos tales como centolla, centollón y mejillones.

Las partes participantes del sector de productos *gourmet* concordaron en diferenciar sus productos y destacar la elaboración artesanal a la vista, la localidad y los ingredientes de primera calidad.

En Ushuaia, el 4 de junio de 2010, se realizó un taller de cierre y se sintetizaron los temas evaluados en las entrevistas en sitio, así como las opiniones de las partes interesadas.

Casi todos los actores que participaron en este primer acercamiento coincidieron en trabajar en forma conjunta en el sello de calidad certificada de la Provincia, y que el mismo se focalizara en:

- La Identificación territorial como cohesión para el fortalecimiento de un proceso de desarrollo local.
- Los beneficios de la certificación como garantía de cumplimiento de normas y como un sistema de

comunicación de características técnicas, ambientales y sociales que brinde credibilidad entre los consumidores.

- Con el involucramiento de los actores de los distintos sectores y el compromiso de participación de los mismos.

## **Características del sello de identificación del Territorio de Tierra del Fuego**

Finalmente se consensuaron los requisitos generales del sello de calidad, identificadas las características como elementos de la calidad intangible, y que sin embargo son esperadas o exigidas como básicas por un consumidor exigente y que podrán formar parte de los conceptos de diferenciación que intentan ser parte esencial de este proyecto.

A continuación, una enumeración y breve explicación de las mismas.

### **Seguridad alimentaria**

Garantía de inocuidad alimentaria, con las máximas exigencias, con el cumplimiento de requisitos de inocuidad de los productos (BPM, BPA, HACCP, de acuerdo a la complejidad de la producción y/o elaboración) más allá de los requisitos legalmente exigibles.

### **Promover en forma paralela**

La agricultura biológica e integrada así como el turismo sostenible.

### **Identidad con el territorio**

Identificación de aspectos específicos del territorio. Identidad territorial, calificación del producto de acuerdo a su conexión con el territorio, basado ya sea en el "saber hacer desarrollado por los pobladores rurales en la producción y o transformación de bienes agrícolas", "las condiciones agroecológicas propias del territorio al igual que el medio ambiente", "las redes sociales de producción" "la cultura", "las actividades productivas", "la historia", "cocina", "fiestas" "formas de manejo de los recursos naturales", "tradición", u otros aspectos.

### **Sostenibilidad ecológica**

Con cuidados especiales en temas como, consumo energético en las producciones o procesamiento, manejo de efluentes, ahorro de agua, energía y materias primas,

gestión adecuada de los residuos, no contaminación, compra responsable y la integración en el entorno, entre otros aspectos.

### **Sostenibilidad social y económica**

En forma directa o indirecta en el mejoramiento de los trabajadores y sus familias en particular y la sociedad en general.

### **Calidad social**

Se tendrá en cuenta la igualdad de oportunidades dentro de la empresa, la intercooperación, la participación de los trabajadores, la formación y la competencia leal, la responsabilidad social empresaria, entre otros.

### **Uso de recursos locales**

*Marketing* responsable, la implicación en el desarrollo local de la actividad, entre otros aspectos.

### **Sinergia entre sectores**

Trabajo en red de diferentes sectores, acciones de promoción y comercialización comunes a diferentes actores y/o sectores, creación de solidaridades entre los diferentes actores *intra* e intersectoriales y entre los productores y los consumidores del territorio, y de otros territorios.

### **Redes solidarias empresariales**

Proyectos entre distintos sectores.

### **Cadena de valor**

Trabajar en la exigencia paulatina de que todos los componentes de la cadena adopten los criterios de aplicación establecidos en el presente Protocolo General.

### **Prevalecerá la compra de ingredientes de empresas o grupos que sean portadores del sello**

Aunque en un periodo de tiempo a definir, un producto *gourmet* o uno elaborado, podrá fabricarse de materias primas o ingredientes de empresas o grupos que estén en un periodo de implementación de los requisitos o, incluso, de empresas que aún no presenten esa característica, aunque se deberá solicitar una paulatina alineación al SELLO TDF.

Finalizada esta primera etapa y con la retroalimentación de los distintos actores, el equipo elaboró una propuesta de concepto de Sello y Protocolo General que fue envia-

da durante sesenta días a consulta pública. El Protocolo General del Sello Tierra del Fuego quedó delineado como se describe a continuación.

## **Sello de calidad certificada. Protocolo General**

### **Concepto**

Un sello de calidad territorial es una marca, que busca utilizar la identidad del territorio para configurar una imagen, que permita agregar valor a los productos propios del territorio.

La marca territorial propone al sector público y privado generar procesos de desarrollo territorial endógenos a partir de identificar y posicionar sus territorios y productos usando aspectos diferenciadores como la cultura, su espacio biofísico, el saber hacer, la tradición, etcétera.

Los productos territoriales deberán ser competitivos y generar ingresos, que garanticen una sostenibilidad social y económica de los distintos actores, y han de traspasar las fronteras de forma que se logre explotar esta identidad territorial en mercados globales más allá de los locales.

La marca territorial se construye sobre la base de prácticas, valores, modos, usos, imágenes, identidades con estilos propios que diferencian el diario vivir de un territorio respecto de otro lugar, con el consenso de todas las partes interesadas.

En la construcción colectiva de la imagen territorial, es necesario identificar los activos tangibles e intangibles que posee el territorio y que diferencia lo que allí se produce de otros territorios.

La marca territorial no va en contra de las marcas individuales, sino que se fortalecen mutuamente.

El desarrollo y posicionamiento de un sello de calidad territorial requiere compromiso de la administración y un uso de la imagen de los territorios, para lo cual es necesario contar con un sistema de certificación de tercera parte.

### **Definición y alcance**

Artículo 1: el sello de calidad certificada de Tierra del Fuego, en adelante Sello TDF, es una marca común a la

que pueden acceder todas las comunidades que están dentro de la Isla, que ofrecen una canasta de productos y servicios de calidad, basados en los principios y valores de respeto del medio ambiente, con garantía de calidad en su proceso de producción, con la participación de empresas comprometidas con el territorio siendo solidarias entre sí, cooperando entre ellas y trabajando por la identidad.

Artículo 2: el SelloTDF es, además, una marca colectiva de la Isla, que podrá agregarse a otra marca como una marca añadida, siempre y cuando un producto y/o servicio cumpla las siguientes condiciones:

- Sean marcas que demuestren estar vinculados al territorio de Tierra del Fuego por cuestiones ecológicas, culturales y sociales.
- Contenga características que van más allá de las condiciones de calidad reglamentadas.
- Muestren un comportamiento solidario que privilegie la calidad de los lazos entre actores, territorios, productos, servicios (ya sean agrícolas, turísticos, artesanales u otros), productores y consumidores.
- Muestren el cumplimiento de indicadores de sostenibilidad social, económica y ecológica.
- Estén bajo un sistema de control.

### **Protocolo General**

Artículo 3: el SelloTDF está organizado a través del presente Protocolo General que presenta principios conductores, que se deben transformar en criterios de aplicación:

- Favorecer las sinergias entre las diferentes organizaciones profesionales para una mejor valorización de los productos, servicios y del patrimonio de los territorios.
- Trabajo en red de diferentes sectores, acciones de promoción y comercialización comunes a diferentes actores y/o sectores, trabajo en común de técnicos de diferentes actores, instancias de concertación entre diferentes actores del sector o intersectorial.
- Crear solidaridades entre los diferentes actores *intra* e intersectoriales, y entre los productores y los consumidores del territorio, y de otros territorios.
- Redes solidarias empresariales, aproximación de consumidores y productores, proyectos entre distintos sectores.

- Garantizar la identificación del producto o servicio sobre valores comunes y compartidos por los actores del territorio.
- Identificación de aspectos específicos del territorio. Identificar los productos o procesos usando aspectos diferenciadores relacionados con el territorio. Son aspectos del capital cultural reconocidos como patrimonio local por parte de sus habitantes. Deben poder identificar lo que distingue al territorio como diferente de otro lugar. La diferenciación deberá basarse en activos, recursos y relaciones propias. Identificación de activos tangibles e intangibles que poseen los territorios y que le garantizan aspectos diferenciales.
- Identidad territorial, calificación del producto basándose en su conexión con el territorio, ya sea en el “saber hacer desarrollado por los pobladores rurales en la producción y o transformación de bienes agrícolas”, “las condiciones agroecológicas propias del territorio al igual que el medio ambiente”, “las redes sociales de producción” “la cultura”, “las actividades productivas”, “la historia”, “cocina”, “fiestas” “formas de manejo de los recursos naturales”, “tradición”, u otros aspectos.
- Responder a nuevas demandas de los consumidores y usuarios, promover el cumplimiento de los requisitos de inocuidad de los productos (BPM, BPA, HACCP, de acuerdo a la complejidad de la producción y/o elaboración) más allá de los requisitos legalmente exigibles; apoyar la sostenibilidad en todos sus aspectos, la agricultura biológica e integrada así como el turismo y nuevos circuitos de ventas.
- Garantizar que las empresas y entidades que porten la marca sean socialmente responsables y que sus productos o servicios tengan otros atributos más allá de los mínimos exigidos por la legislación de aplicación.
- Se deberán establecer los parámetros de calidad que garanticen que las empresas son económicamente viables, medioambientalmente respetuosas y socialmente comprometidas.
- Económicamente sostenible: uso de recursos locales, *marketing* responsable, implicación en el desarrollo local de la actividad, entre otros aspectos.
- Calidad ambiental: deberá tenerse en cuenta el ahorro de agua, energía y materias primas, gestión adecuada de los residuos, la no contaminación, la compra responsable y la integración con el entorno, entre otros aspectos.

- Calidad social: se tendrá en cuenta la igualdad de oportunidades dentro de la empresa, la intercooperación, la participación de los trabajadores, la formación y la competencia leal, etcétera.
- Exigir paulatinamente a toda la cadena de proveedores y clientes en la que el grupo solicitante o empresa está incluida, que, dentro de lo posible y considerando las diferencias propias de cada sector, adopten los criterios de aplicación establecidos en el presente Protocolo General, y si aplica, certifiquen el SELLO TDF.

Los requisitos de viabilidad económica, respeto medioambiental, compromiso social y respuesta a las exigencias de consumidores y usuarios respecto de la adopción de normas de calidad se deberán exigir paulatinamente hacia proveedores de materias primas, materiales de embalaje, locales de venta al público o sea a todos los actores de la cadena de producción.

Prevalecerá la compra de ingredientes de empresas o grupos que sean portadores del sello, aunque en un periodo de tiempo que definirá la autoridad de Gestión y Control de acuerdo al Artículo 5, un producto *gourmet* o uno elaborado, podrá adquirir materias primas

o ingredientes de empresas o grupos que estén en un periodo de implementación de los requisitos o, incluso, de empresas que aún no presenten esa característica, aunque se deberá solicitar una paulatina alineación al SELLO TDF a grupos o empresas locales, o a los criterios de aplicación aquí descriptos y certificados por otros esquemas de certificación de calidad, cuando se tratara de empresas fuera del territorio de la Isla.

### **Análisis FODA**

A partir de todos los anteriores insumos se construyó un análisis FODA, descripción de fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas en relación a la generación, aceptación y puesta en práctica de la identificación territorial del Sello Tierra del Fuego, exclusivamente.

El mismo ha surgido de la percepción de las personas entrevistadas, así como de los comentarios de vivencias y experiencias de los actores involucrados en esferas privadas, organizaciones y gobierno.

Los resultados de este análisis pueden observarse en el siguiente cuadro de Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas.

OPORTUNIDADES, DEBILIDADES Y AMENAZAS			
FORTALEZAS	OPORTUNIDADES	DEBILIDADES	AMENAZAS
Existencia de una clase empresarial familiar diversa que forma parte de los actores del presente trabajo.	Empleo local, fortalecimiento de una migración de alto nivel profesional o experiencia laboral.	Necesidad de apoyo oficial para emparejar las diferencias existentes entre las oportunidades salariales de las empresas locales y las multinacionales, sean estas de tecnología o hidrocarburos.	Mayor polarización social. Debilitamiento y desaparición de la clase empresarial local.
Existencia de profesionales de alto nivel de formación y experiencia, en los distintos organismos oficiales, que también forman parte de los actores involucrados en el presente trabajo.	La clase empresarial de la Provincia cuenta con profesionales que pueden apalancar profesionalmente desde el Estado, los proyectos de emprendimientos y planes de expansión de manera sostenible.		
Los actores involucrados, de la primera o más antigua generación en la Isla, presentan altas, aunque no homogéneas, características culturales, educacionales, profesionales y de experiencia laboral.	A pesar de tal homogeneidad mencionada las personas generan, con mayor o menor éxito, en el territorio de la Isla, oportunidades de desarrollo económico y social.	Falta de capital de inversión para el desarrollo físico y la calidad, de varios emprendimientos valiosos.	Continuo debilitamiento hasta la desaparición de algunos emprendimientos que pueden responder a las características de una identificación territorial.
Alto involucramiento y compromiso de los actores en la generación de una marca territorial que los identifique.	Creación, puesta en práctica y trascendencia a nivel del mercado local e internacional de una marca propia.	Falta de capital de riesgo y concientización hacia un trabajo para la trascendencia del Sello y que otorgue herramientas de <i>marketing</i> de comunicación y de reconocimiento.	Perder una herramienta de identificación territorial. Avance de los aspectos negativos de la globalización: homogeneidad y desigualdad social.
Conocimiento de los actores de las fortalezas y debilidades de la legislación provincial y nacional y de los beneficios y perjuicios de la misma.	Generar grupos de trabajo de privados, profesionales y Gobierno, para establecer planos de consenso y avanzar en las necesarias modificaciones de leyes.	Percepción de baja receptividad a nivel de Gobierno provincial y nacional para solucionar problemas estructurales e históricos en la Provincia.	El desánimo y descontento que pueden apoderarse de quienes hoy son el motor de una economía incipiente aunque sostenible, de características propias y con posibilidades de hacerlas valer a nivel local e internacional.

Es normal que una fortaleza sea en sí misma una oportunidad pero es necesario el fortalecimiento y desarrollo de aquella para generar esta.

Se presentan también casos en que las fortalezas y oportunidades conllevan consigo debilidades que generan amenazas o perjuicios actuales, que necesitan de la decisión a nivel de gobierno para solucionarlas, cortar algún círculo vicioso y generar el pase al círculo virtuoso de fortaleza - oportunidad.





# Construcción del soporte técnico

Escuchar, ver, documentar, retroalimentar, Sintetizar

- **Características generales de los Protocolos Particulares**
- **Protocolos Particulares de cada sector**

Varios Autores

## Características generales de los Protocolos Particulares

El desarrollo de esta segunda etapa muestra el trabajo conjunto entre expertos de las diferentes producciones con profesionales locales, empresarios, organizaciones no gubernamentales, consumidores, para establecer los requisitos formales de los protocolos de cada sector seleccionado.

El resultado fundamental de esta etapa son los Protocolos Particulares en el sector de productos *gourmet*, producción ovina para lácteos y carne y productos de la acuicultura.

Luego del desarrollo del Concepto del Sello de Calidad Certificada Tierra del Fuego y del Protocolo General, con una alta adhesión de las partes interesadas como empresarios, profesionales, asesores, entre otras, se han desarrollado en esta etapa tres protocolos particulares, para producciones identificadas.

Los sectores seleccionados fueron:

- Producciones acuícolas
- Producciones *gourmet*
- Producciones ovinas, para carne y lácteos

Tres expertos en tales producciones trabajan desde los criterios establecidos en el Protocolo General hacia las particularidades de cada una de las áreas productivas elegidas.

Los protocolos tentativos para cada una de las producciones pilotos, producción ovina que incluye dos alcances: para producción láctea (quesos) y para producción de carnes; para producción acuícola y para producciones *gourmet* dan como resultado los Protocolos Particulares definitivos, que se transcriben a continuación.

## Protocolo Particular del Sello de Calidad Certificada Tierra del Fuego. Producción acuícola

Autoría: ingeniera Diana Helga Bohn

Colaboración: técnico Juan Fossatti

Revisión: ingenieras agrónomas Mónica De Nicola y Ana Pallek

### Presentación

Se entiende por acuicultura la cría de organismos acuáticos, comprendidos por peces, moluscos, crustáceos y plantas. La cría supone la intervención humana para incrementar la producción<sup>1</sup>.

La Isla Grande de Tierra del Fuego, presenta características particulares, diferenciadas en cuanto a clima, fisiografía y vegetación. La calidad de agua y calidad de sitios aptos para el desarrollo de la actividad acuícola, tanto en ambiente marino como de agua dulce es excepcional.

Las aguas costeras del canal de Beagle presentan la ventaja de poseer temperaturas aceptables (3° C a 6° C) durante los meses más fríos del invierno.

---

1. FAO. Organización para la Alimentación y la Agricultura de las Naciones Unidas.



Foto vista de puerto Almanza. Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur.

Los mejillones son moluscos bivalvos que pertenecen a la familia *Mitilidae*, y el género de mejillón denominado *Mytilus* da el origen al nombre de la actividad de la mitilicultura.

Son animales que se distribuyen desde el hemisferio norte hasta los mares polares de todo el mundo y en nuestro país en particular, se extienden a lo largo de todo el litoral marítimo, desde la provincia de Buenos Aires al norte, hasta Tierra del Fuego al sur; formando concentraciones de diferentes densidades y amplitud sobre los propios fondos marinos, conocidas vulgarmente con el nombre de bancos<sup>2</sup>.



Foto de los "bancos de mejillones" en las limpias aguas de Puerto Almanza. A los efectos del presente protocolo, todos los componentes del mismo se referirán a la especie *Mytilus chilensis*.

### Alcance

El presente protocolo define y describe los atributos que requiere un producto obtenido por mitilicultura para acceder al Sello de Calidad Certificada de Tierra del Fuego.

Se aplicará a la producción primaria del mejillón *Mytilus chilensis* cultivado en sistemas suspendidos de acuicultura y a su posterior elaboración en plantas habilitadas para tal fin.



Foto del desarrollo de proyectos de maricultura orgánica con Sello de Calidad Certificada Tierra del Fuego.

El propósito de este documento es brindar a las empresas acuícolas dedicadas específicamente a la mitilicultura de la provincia de Tierra del Fuego, una herramienta adicional para la obtención de productos de calidad diferenciada.

Por tratarse de un documento de características dinámicas, este protocolo podrá ser revisado periódicamente sobre la base de las necesidades que surjan del sector público y/o privado.

2. Debilidades y Desafíos Tecnológicos del Sector productivo – Mitilicultura de Tierra del Fuego – UIA – 2008.

Los productos que aspiren a implementar este protocolo y cumplir con los requisitos para la obtención del Sello de Calidad Certificada de Tierra del Fuego, deben tomar en cuenta que queda implícito el cumplimiento de las reglamentaciones vigentes, condiciones necesarias mínimas para elaborar dichos productos, entendiendo como tales las descritas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) y SENASA, como así también cualquier otra normativa nueva o que modifique, reemplace o sustituya a las enunciadas relacionadas con estos productos, siendo los mismos al día de la fecha de vigencia del presente documento:

- C.A.A. - Capítulo I "Disposiciones generales".
- C.A.A. - Capítulo II "Condiciones Generales de las fábricas y comercios de alimentos" - Resolución GMC N° 080/96 incorporada al Código por Resolución MsyAS N° 587/97.
- C.A.A. - Capítulo IV "Utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos y accesorios".
- SENASA - Resolución N° 433/2010. Se reconocen zonas de producción de moluscos bivalvos establecidas por la Resolución MEC N° 966/07 del Ministerio de Economía de la Provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur.
- SENASA directiva 91/492/CEE para todo interesado en la producción de moluscos bivalvos vivos destinados a la exportación a mercados de la Unión Europea.

Sin perjuicio de lo indicado en los documentos antes mencionados, para que los productos obtenidos por acuicultura sean considerados de calidad diferenciada, a los fines del presente Protocolo, deberán cumplir con atributos adicionales contemplados en el mismo, vinculados fundamentalmente a la producción.

### Crterios generales

Los atributos diferenciadores para los productos acuícolas de TDF plasmados en el presente documento, surgen de información recopilada proveniente de distintas instituciones públicas y privadas.

Cabe destacar que los análisis solicitados en el presente protocolo deben realizarse mediante técnicas oficiales

reconocidas y en laboratorios que formen parte de redes oficiales. De no haber laboratorios en estas condiciones los mismos deberán estar acreditados para las técnicas que se soliciten.

Además, en forma complementaria se podrán presentar análisis provenientes de laboratorios propios de la empresa, los que no suplirán los análisis oficiales solicitados.

### Especificaciones técnicas para el producto

El producto a considerar será Mejillón (*Mytilus chilensis*) proveniente de sistemas de cultivo marino en aguas del canal de Beagle. Dicha producción será llevada a cabo por mitimicultores agrupados en la Asociación de Acuicultores Marinos y Pescadores del Canal Beagle.

### Atributos diferenciales

A continuación se citan los atributos diferenciales a considerar en este protocolo.

- Atributos de origen.
- Producción local, dentro de los límites de la provincia de Tierra del Fuego.
- Determinación del vínculo existente entre los factores naturales de la Provincia y los métodos utilizados por el productor. Es decir, el producto desarrolla cualidades particulares, por la influencia de las características naturales de la zona y las características particulares del manejo del cultivo (factor humano).
- Particular importancia de la especie a cultivar por las características culturales de consumo tanto local como del turismo que visita permanentemente la zona.

### Atributos de producción primaria

En la obtención de materia prima se tendrán en cuenta:

Métodos de cultivo

- Se utilizarán sistemas de cultivo amigables con el medio ambiente como lo son el *long line* y las bateas.
- Los materiales a utilizar deberán garantizar que no dañarán las características propias del sitio de cultivo tanto visualmente como por sus componentes químicos.
- Captación y encorde de semilla.
- Se tendrá en cuenta la capacidad de carga sugerida en los estudios reapizados *in situ*<sup>3</sup> en cuestión y los tipos de embarcación a utilizar así como también, que todas las maniobras implicadas en el plan de manejo

3. "La bahía Brown: consideraciones sobre el Impacto de los cultivos" - E. Zampatti - CFI - 2003.

de captación de semilla y el posterior encorde impacten mínimamente en el medio ambiente.

Manejo y control del *stock*

Tanto las actividades de engorde y desdoble del cultivo, deberán respetar la estructura de biomasa máxima por espejo determinada por la provincia de TDF.

### **Atributos cuantificables del producto en producción primaria condiciones aplicables a los moluscos bivalvos vivos<sup>4</sup>**

Los moluscos bivalvos vivos destinados al consumo humano inmediato o a proceso posterior a la cosecha, cumplirán los siguientes requisitos.

Deberán poseer las características visuales propias de la frescura y la viabilidad, incluida la ausencia de suciedad en la valva, una reacción a la percusión adecuada y una cantidad normal de líquido intervalvar.

Cumplirán con los parámetros bromatológicos que exige la reglamentación vigente para moluscos frescos. Decreto 826/06 TDF.

La cosecha deberá realizarse en los sitios destinados a tal fin por la autoridad competente.

El acondicionamiento de los moluscos bivalvos vivos se realizará en bolsas o envases que permitan el escurrimiento de los líquidos propios del producto.

Cada lote de moluscos bivalvos vivos deberá ir acompañado por una guía de tránsito de moluscos Formulario TF 001, expedida por la autoridad competente, con el fin de identificar su origen durante el transporte desde el sitio de cosecha y acondicionamiento hasta un centro de expedición o a un establecimiento de transformación y garantizar de esta manera la trazabilidad del producto.

### **Fundamentos sobre atributos diferenciales. Especificaciones técnicas para la producción**

*Buenas prácticas de manejo sanitario*

---

4. Apoyo para la implementación, desarrollo y fomento del cultivo de mejillón en la provincia de Tierra del Fuego - Lic. Eduardo Zampatti – CFI – 2004.

Las condiciones de manejo del cultivo es el factor que tiene mayor impacto en la salubridad del producto, que compromete la salud de los consumidores. La destrucción de agentes patógenos y la reducción de factores tóxicos implican un trabajo de equipo en todos los niveles de producción, desde el cultivo a la planta de producción, procesamiento y envasado, así como el cuidado en la preparación por parte del usuario final.

La actividad deberá desarrollarse en zonas especialmente permitidas por los organismos de control de la Provincia.

El emprendimiento acuícola tendrá que respetar la legislación vigente en el ámbito nacional y las reglamentaciones acuícolas provinciales (Ley Prov. 537).

Los bivalvos deben proceder de zonas clasificadas previamente por sus características de calidad (A, B, C) según sean totalmente exentas o no de microorganismos (bacterias), metales pesados u otros factores adversos (especialmente si se desea ingresar a un mercado externo).

Si hubiera alguna modificación sobre la clasificación de aguas, se deberá informar a la brevedad.

El productor deberá contar con el documento que acredite el permiso o la habilitación de cultivo de mejillón vigente.

*Buenas prácticas de manejo del cultivo*

Se deberán llevar registros de aquellos datos y prácticas de manejo que se realicen en cada zona de recolección/captación de semilla como de engorde.

Se recomienda trabajar con materiales aptos para el desarrollo del cultivo y que impacten mínimamente en el ambiente, (redes de algodón y de nylon, cabos y cuerdas apropiadas para la mitimilicultura), así como sistemas apropiados para el fondeo y la flotabilidad de los sistemas de cultivo.

Frente a la eventualidad de utilizar otro tipo de material, previamente se deberá realizar la consulta correspondiente a los organismos técnicos provinciales, pertenecientes al área de pesca y acuicultura, vinculadas al otorgamiento del Sello de Calidad de Tierra del Fuego.

No podrá utilizarse cualquier tipo de pintura anti *fouling* no autorizada para uso acuícola.

El productor deberá contar con un manual de buenas prácticas de manejo del cultivo y registros actualizados donde se asienten las maniobras de encorde, desdoble.

### **Registros que debe llevar el productor**

El productor deberá contar con documento que acredite el permiso o habilitación de cultivo de mejillón vigente.

- Inscripción en el Renacua y en el Registro Provincial de Acuicultores
- Manual de buenas prácticas acuícolas
- Planillas de control de lotes
- Planilla de control de cosecha
- Guía de tránsito de moluscos Formulario TF 001

### **Cosecha**

La cosecha deberá cumplir con los estándares indicados por los entes nacionales y provinciales para el cuidado del producto como materia prima para alimento humano y la seguridad del personal a bordo de las embarcaciones y en las bateas.

La recolección y selección podrá realizarse en forma manual o mecánica.

La selección debe contemplar el destino final para evitar que el descarte genere algún impacto ambiental.

Toda la cosecha llegará a puerto acondicionada en bolsas con su respectiva etiqueta identificadora para su posterior traslado hacia la delegación del Gobierno provincial para su inspección y confección de guía de tránsito. Podrá ser comercializado fresco o ingresado a una planta de procesamiento.

La producción debe ser acompañada por una habilitación nacional, provincial o municipal para su circulación y venta.

El personal a cargo de las maniobras de cosecha y acondicionamiento deberá contar con la indumentaria necesaria (botas de goma, ropa de abrigo cómoda e impermeable, guantes).

### **Obtención de certificación de producción primaria**

#### *Atributos del procesamiento*

Una vez acondicionada la producción, será transportada a planta para su transformación y agregado de valor o bien para su comercialización como producto fresco.

Para obtener certificación sobre el producto, el elaborador deberá cumplir con los siguientes ítems.

#### *Proceso*

Recibir materia prima de un cultivo certificado por el sello. Realizar el ingreso a planta de la materia prima de cultivo certificada con el sello verificando que no haya cruzamiento con otras producciones no certificadas.

La línea de proceso de esta materia prima deberá estar aislada del resto de las líneas de producción convencionales de moluscos.

Durante su procesamiento se deberá cumplir con los requisitos estipulados en el manual de Buenas Prácticas de Manufactura y en el sistema HACCP de la empresa.

#### *Envase*

Una vez elaborado el producto final, deberá ser envasado y almacenado según las normativas dispuestas por entes nacionales y provinciales.

Tanto el envase primario como el secundario deberán ser aprobado por entes nacionales y provinciales.

La planta deberá contar con un sitio apropiado para el almacenamiento de materiales y envases.

#### *Personal. Formación, salud, seguridad y bienestar del trabajador*

Se debe asegurar que todo el personal esté instruido y entrenado en relación a las actividades que deba realizar.

Todo el personal debe conocer qué acciones llevar a cabo en caso de emergencias que representen una amenaza para la salud humana y seguridad alimenticia.

Se debe elaborar un plan de salud y seguridad para el personal, donde deberán ser evaluados los riesgos y enfermedades, y los procedimientos en caso de accidentes.

La remuneración recibida deberá ser justa y que asegure una existencia humana digna tanto para el trabajador como para su familia.

Las viviendas del establecimiento deberán ser habitables y contar con instalaciones y servicios básicos.

El personal de planta poseerá una libreta sanitaria.

### **Documentos**

- Calendario de actividades y plan sanitario.
- Sistema de tratamiento de efluentes líquidos y sólidos.
- Inspecciones a cargo del Dpto. de Control y Registro de Alimentos de la Provincia.
- Manual de elaboración de productos.
- Manual de BPM.
- Manual de HACCP.

### **Registros**

- Registro de Inspecciones a cargo del Dpto. de Control y Registro de Alimentos de la Provincia.
- Registros de proveedores de materia prima certificados con el sello.
- Registro de proveedores de insumos.
- Registro de capacitación del personal.
- Registro de acciones correctivas vinculadas a los manuales de producción, BPM y HACCP.
- Registro de sistema de tratamiento de efluentes.

## Glosario

A continuación se expresan algunas definiciones que será importante tener en cuenta para implementar el presente documento.

### *Protocolo*

Documento establecido por consenso y aprobado por un organismo reconocido, que proporciona -para usos comunes y repetidos- reglas, directivas o características para las actividades o sus resultados. Está dirigido a la obtención de un nivel óptimo de ordenamiento en un contexto dado. Documento de aplicación voluntaria.

### *Buenas prácticas acuícolas*

Es el conjunto de medidas necesarias para obtener alimentos sanos e inocuos, respetando el medio ambiente, la salud de los trabajadores y los consumidores.

### *Trazabilidad*

Sistema capaz de identificar el origen y destino de un producto. Es la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de las fases especificadas de su producción, elaboración y distribución.

La trazabilidad se basa en un conjunto de documentos que son los registros que están definidos en el sistema de trabajo de la empresa.

### *Biotoxinas marinas*

Sustancias tóxicas acumuladas en los moluscos bivalvos vivos por ingestión de plancton contaminado con dichas sustancias.

### *Coliforme fecal*

Bacterias Gram negativas, que se cultivan en medios ordinarios, reducen los nitratos a nitritos dando una reacción de oxidasa negativa y degradan los hidratos de carbono por metabolismo facultativo, es decir son anaerobias facultativas.

### *Escherichia coli*

Coliformes fecales que forman indol a partir de triptofano a 44°C en 24 horas.

### *Laboratorio autorizado*

Se entiende por tal al laboratorio del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)

o privado inscripto como laboratorio de la red de laboratorios oficiales del citado Servicio Nacional, bajo la responsabilidad de este para efectuar pruebas de diagnóstico para control y determinar la aptitud para consumo humano de los moluscos bivalvos.

### *Laboratorio de referencia*

Se entiende por tal al laboratorio del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) que tiene la función de acreditar y auditar los laboratorios integrantes de la red.

### *Lote*

Moluscos bivalvos de la misma especie, recolectados en una zona de producción autorizada, de una misma categoría sanitaria, destinados a ser enviados a un centro de depuración, una zona de reinstalación, un centro de expedición o un establecimiento de transformación autorizado.

### *Moluscos bivalvos*

Moluscos lamelibranquios que se alimentan por filtración.

### *Moluscos vivos*

Se designa a los mejillones, cholgas, almejas y otros bivalvos, que no han sido sometidos a ningún tratamiento que ha modificado de manera irreversible, sus características organolépticas y físico-químicas.

### *Zonas de producción*

Las partes del territorio marítimo, lagunero o estuarios donde se encuentren bancos naturales de moluscos bivalvos vivos, o lugares donde se cultiven y recolecten. Están definidas por límites geográficos precisos con relación a la línea de la costa y de acuerdo con líneas imaginarias ajenas a ella constituyendo entidades coherentes. Para su delimitación se toman en consideración:

- Sus características hidrológicas.
- La homogeneidad conocida o presumida de su calidad sanitaria.
- Sus condiciones de acceso y puntos de referencia.

### *Reinstalación*

Operación consistente en transferir moluscos bivalvos vivos a zonas marítimas clasificadas por su salubridad, bajo el control de la autoridad sanitaria competente para su mantenimiento.

### *Zona de reinstalación*

Parte del territorio marítimo, lagunero o estuarial perfectamente delimitado, destinado exclusivamente a la depuración de moluscos bivalvos vivos, que ha sido debidamente autorizada por la autoridad sanitaria competente.

### *Bateas*

Las bateas consisten en un entramado rectangular de madera de 100 a 500 metros cuadrados soportado por flotadores de acero recubiertos con fibra de vidrio, poliéster o rellenos con poliéster expandido.

## **Bibliografía consultada**

“Linking people, places and products - A guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable geographical indications This guide has been jointly produced by the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) and SINER-GIAutors and Editors”. Emilie Vandecandelaere Filippo Arfini, Giovanni Belletti, Andrea Marescotti. 2009.

“Seminario sobre residuos en Acuicultura – CIMA (Centro de Investigaciones Marinas)”. Irlanda, 2009.

“Debilidades y Desafíos Tecnológicos del Sector productivo – Mitimilicultura de Tierra del Fuego”. UIA, 2008.

“Normativas del Gobierno de la Provincia de Tierra del Fuego. (Res. 829/06 – Ley 244 y 537).

“Manual de procedimientos para el control sanitario de moluscos bivalvos. Ministerio de Asuntos Agrarios. Prov. de Buenos Aires, 2006.

“Apoyo para la implementación, desarrollo y fomento del cultivo de mejillón en la provincia de Tierra del Fuego- Informe Final”. CFI, 2002.

## Protocolo Particular del Sello de Calidad Certificada Tierra del Fuego. Productos *gourmet*

Autoría: ingeniera agrónoma Diana Pallek

Revisión: ingeniera agrónoma Mónica De Incola

### Presentación

En este documento se describen detalladamente los atributos que confieren el carácter “*Gourmet* con sello de Calidad TDF” a un producto elaborado.

La finalidad del Protocolo Específico y el sello de calidad TDF es diferenciar y resaltar a los productos dentro de la categoría *Gourmet*.

Incrementando y realzando las relaciones entre los habitantes de Tierra del Fuego, sus productos primarios y sus productos elaborados *gourmet*, se logra una vía importante para el desarrollo de la producción primaria sostenible.

Productos basados en el origen demuestran atributos de calidad específicos vinculados al lugar geográfico de Tierra del Fuego y, con el tiempo, irán construyendo una reputación por ser certificados con el sello de calidad fueguino que los identificará.

El proceso involucra diferentes actores, quienes coordinan y armonizan su producción y también las prácticas comerciales.

### Características Generales

El sector de productos *gourmet*, productos “especiales” o “*specialty foods*”, “*fine food*” o “*delikatessen*” está comprendido dentro del gran capítulo de “Alimentos, Bebidas y Tabaco” y tiene particularidades que lo diferencian de otros sectores. Es un sector con una definición abierta, donde la característica de *gourmet* no es algo intrínseco a una clase de alimento o bebida sino que es algo construido por productores y consumidores.

El producto *gourmet*

- No tiene un límite definido, ni una definición unívoca.
- El valor se construye en función de la diferenciación y la segmentación.

- Es exclusivo, se trata de un producto no masivo, de escala reducida. El valor único del producto *gourmet* es su “descomoditización”.
- Cuenta con un proceso productivo artesanal, producido con una dedicación especial.
- Se caracteriza por su alta calidad y buenas prácticas aplicadas a todo el proceso.
- Tiene una fuerte vinculación con lo local.

Este sector está en franco crecimiento por varias causas, como ser la globalización, el creciente apoyo a las Pymes, el cambio en el perfil de los consumidores y el aumento de los ingresos en ciertos sectores.

Con respecto al perfil de los consumidores, ha evolucionado en los últimos tiempos, desarrollando un hábito que hace énfasis en la calidad; hay una apertura cada vez mayor a probar productos de otras culturas debido a medios de comunicación globalizados, los viajes, la presencia de inmigrantes en su propio país y a la continuidad de sus tradiciones. También, por haber aumentado el ingreso, se ha promovido el consumo de productos de alto precio, calidad y de mayor valor agregado.

El perfil del *gourmet* es: cosmopolita, exigente y conocedor, refinado, de gustos exquisitos; busca calidad y estética.

En la Isla Grande de Tierra del Fuego, se presentan a continuación una serie de características aptas para la elaboración de productos *gourmet*.

- Aislamiento natural de la Provincia, condición insular remota, única en todo el país, en la cual pueden prosperar varios productos aptos para convertirse en *specialty food*.
- Imagen de la región de origen positiva entre los “turistas- consumidores”, agrega valor y diferenciación al producto.
- Diversidad cultural, producto de la inmigración extranjera de ingleses, franceses, holandeses, españoles, identidad singular asociada al extremo austral, y multicultural en función de la migración interna y el consiguiente aporte de variadas técnicas, de recetas y gustos.
- Existencia de Pymes, en su mayoría “familiares”, con gran vocación de trabajo y experiencia en la elaboración de productos de calidad.

- Competencia de sus productos a través de la alta calidad, lo artesanal, lo fresco, atributos apreciados por los consumidores de medio y alto poder adquisitivo, especialmente turismo externo.
- Turismo, que de manera creciente atrae a turistas argentinos y en mayor escala a extranjeros sofisticados y de medios económicos elevados, posibilita una “exportación dentro de las fronteras” de muchos productos. Esto constituye una demanda importante de productos *gourmet*, que representa una opción atractiva para los elaboradores locales. El turismo continuo colabora con la estabilización de las ventas a lo largo de todo el año. Adicionalmente constituye “una experiencia exportadora” que podría facilitar a las empresas el comenzar a exportar.

### Alcance y atributos diferenciales

#### Alcance

El Protocolo Específico abarcará a los productos *Gourmet* elaborados dentro de los límites de la provincia de Tierra del Fuego.

Por medio de este documento las empresas elaboradoras de productos *gourmet* adquirirán una herramienta esencial para la obtención de manufacturas con un sello distintivo y diferenciarán sus productos sobre la base de la superación objetiva de las características pautadas en la legislación vigente.

#### Requisitos básicos de cumplimiento obligatorio

Los productos que aspiren a implementar este protocolo y cumplir con los requisitos para la obtención del Sello de Calidad Certificada de Tierra del Fuego, deberán cumplir con parámetros de calidad superiores a los establecidos en la legislación vigente, o no incluidos en la misma, pero de ningún modo se podrán contradecir con las normas nacionales para el control de alimentos.

Es por ello que los productos a certificar deben obedecer todas las reglamentaciones vigentes que definen su genuinidad, calidad e inocuidad, condiciones necesarias mínimas para elaborar dichos productos, entendiendo como tales las descritas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) y SENASA, como así también cualquier otra normativa nueva que modifi-

que, reemplace o sustituya a las enunciadas relacionadas con estos productos. Las mismas son el Capítulo I “Disposiciones generales” y el Capítulo II “Condiciones Generales de Establecimientos Elaboradores e Industrializadores de Alimentos” del Código Alimentario Argentino, como así también la Resolución Mercosur - GMC N° 080/96 incorporada al Código por Resolución MSyAS N° 587/97.

Todo producto *gourmet* con sello deberá cumplimentar con atributos de origen, proceso y envase, como así también con los siguientes requisitos adicionales.

#### Atributos de origen

- Producción local, dentro de los límites de la provincia de Tierra del Fuego.
- Vínculo existente entre los factores naturales de la provincia y los humanos, que determina las características del producto *gourmet*.

#### Atributos de proceso y de envase

- Elaboración artesanal con tradición.
- Elaboración a reducida escala o familiar; empleo de recetas y técnicas provenientes de aportes de tradiciones locales, de culturas foráneas y de tradiciones familiares.

#### Aditivos

Evitar el uso de aditivos (conservantes, colorantes) y productos artificiales en el proceso.

#### Materias primas

Se dará preferencia al uso de materias primas con sello TDF.

Si no fuese factible se usarán insumos locales que le impriman un carácter único a los productos o bien insumos provenientes de empresas abastecedoras comprometidas con el territorio o tradicionales de la Isla.

En el caso que las materias primas no sean de Tierra del Fuego, se define una regla de origen específica, que establece la “transformación sustancial” que deben sufrir los insumos comprados para que el producto final sea considerado originario. Será calificado como originario, cuando el porcentaje de valor agregado regional que se incorpora al producto final sea mayor al 50 por ciento.

La materia prima -insumos- deben ser de origen comprobable y se exigirá la documentación que avale la compra.

Si las materias primas son elaboradas, RNE del establecimiento proveedor y el /los RNPA correspondientes. Si las materias primas se corresponden a productos primarios, se exigirá el número RENSPA del productor.

### **Envase**

El envase del producto *gourmet* debe comunicar los atributos del producto, su lugar de elaboración, su autenticidad, su calidad, su elaboración artesanal con tradición, su exclusividad y lo distintivo que le imprime cada elaborador en particular.

### **Estrategia de imagen y comunicación**

El producto vendido en diferentes puntos de venta deberá comunicar sus atributos de *gourmet* a los clientes mediante su envase, en su exhibición, la degustación, en folletería y otros.

### **Características de la planta, proceso y del producto**

Habilitación de plantas elaboradoras.

Las empresas elaboradoras que aspiren a obtener el sello deberán cumplir con el sistema de aseguramiento de la inocuidad -higiene y seguridad- de cumplimiento obligatorio.

La elaboración será realizada en plantas habilitadas por la autoridad sanitaria nacional y en cumplimiento con las Buenas Prácticas de Manufactura, y cada producto alimenticio elaborado/comercializado deberá tener su correspondiente número de registro.

### **Manual de Buenas Prácticas**

El elaborador deberá tener un procedimiento escrito de las Buenas Prácticas de Manufactura y los registros correspondientes donde se registre el cumplimiento del procedimiento.

### **Puntos críticos de control**

El elaborador deberá evaluar los potenciales peligros físicos, químicos y microbiológicos relacionados con la inocuidad en cada una de las etapas del proceso. Para ello deberá identificar y documentar cuáles son los puntos críticos de control en cada una de las etapas, desde la recepción de la materia prima hasta la venta del producto

final. Deberá definir la estrategia a aplicar para prevenir, reducir o eliminar cada peligro a niveles aceptables (descripción de acciones preventivas y correctivas).

### **Medidas de contingencia**

El elaborador deberá presentar medidas adecuadas ante casos de contingencia y comunicarlas a sus empleados. De esta manera la empresa tendrá documentados los procedimientos alternativos al orden normal de la empresa, permitiendo el funcionamiento de la misma aún cuando uno de sus procesos se viese dañado por un incidente interno o externo

### **Sistema de trazabilidad**

La empresa elaboradora deberá tener implementado un sistema de trazabilidad, tanto horizontal como vertical, de todos los productos que elabora; sistema capaz de identificar el origen de los insumos usados, la identificación del producto obtenido bajo el protocolo específico y el destino del mismo.

Para ello establecerá un sistema documental de control y registro de entradas, producciones, movimientos y salidas de sus productos, que garantice la trazabilidad de todo lo elaborado.

### **Libro de quejas y reclamos**

El establecimiento elaborador deberá tener un Registro de Quejas y Reclamos. En dicho libro deberán constar las quejas o reclamos con fecha de recepción, la acción correctiva a realizar y la eficacia de la misma. También deberá tener documentado un sistema de devolución de las materias primas adquiridas y de los productos oportunamente vendidos y todas las actuaciones que se siguen para gestionar cada una.

### **Auditoría interna**

La empresa deberá implementar un sistema de auditoría interna anual. Si se encontrara alguna anomalía o desvío en cualquiera de los ámbitos de la empresa, se emitirá un informe describiendo el tipo de irregularidad, las posibles causas del desvío y el tratamiento que se le ha dado.

Además debe constar la fecha, código de producto, descripción de la irregularidad, tratamiento a la no conformidad y acción correctiva y posibles acciones para evitar

que la irregularidad se repita, ya sean de aplicación inmediata o para ser sometidas a evaluación por parte del empresario.

### **Almacenamiento**

El almacenamiento de la materia prima, siempre identificada, como de los productos elaborados, se realizará en las zonas dispuestas para ello, respetando las condiciones de temperatura, humedad, apilado, indicada en el embalaje o en las especificaciones del producto para el caso de la materia prima o bien teniendo en cuenta las condiciones necesarias y adecuadas para el producto elaborado, que variará según cada caso en particular.

Las zonas de almacenamiento deberán estar libres de riesgos alimentarios y, en especial de plagas, sustancias no alimentarias o incompatibles con el producto almacenado. Se deberán registrar todas las entradas y salidas de materia prima como de productos elaborados del depósito y se respetará la gestión PEPS -primero entra, primero sale- para favorecer la rotación de *stock*.

### **Transporte**

La empresa deberá asegurar que el transportista del producto terminado, sea interno o externo a la empresa, cumpla con las condiciones de higiene, conservación y limpieza del vehículo, se encuentre habilitado y sea utilizado solo para el transporte de alimentos.

Las condiciones de transporte dependerán de cada producto en particular.

### **Plan de limpieza y desinfección**

La empresa deberá tener un protocolo de limpieza, en el cual conste el plan de limpieza y desinfección de la empresa. En el mismo se evaluará el nivel de riesgo de cada sección de la empresa, de suciedades, de los diferentes tipos de superficies existentes y la elección de productos, métodos y utensilios para realizar la limpieza y desinfección.

Las actividades periódicas que se realizarán para llevar a cabo el protocolo se deben documentar en registros y deberá designarse un responsable y un encargado.

### **Plan de control de plagas**

La empresa deberá disponer de un plan escrito que haga referencia al control de plagas. En el mismo deberá especificarse el tipo de control realizado, productos usados y las medidas de seguridad a tener en cuenta durante y después de los tratamientos para evitar todo riesgo para la salud de los trabajadores, como así también toda posible contaminación de los productos elaborados o materia primas.

Las actividades periódicas que se realizarán para llevar a cabo el plan se deben documentar en registros y deberá designarse un responsable y un encargado de la tarea de desinsectación y desratización.

### **Plan de higiene, salud y seguridad**

El establecimiento elaborador deberá tener un plan de higiene, salud y seguridad documentado para el personal, y los instructivos escritos para los distintos puestos de trabajo en donde se mencionen las acciones que se deben llevar a cabo en caso de emergencias que representen una amenaza para la salud humana, seguridad alimenticia y de los trabajadores.

Los instructivos deben estar expuestos mediante carteles colocados en lugares estratégicos y con íconos fácilmente distinguibles.

### **Plan de capacitaciones al personal en higiene, salud y seguridad**

El responsable de la empresa deberá implementar un plan de capacitación permanente en seguridad, salud e higiene para todos sus empleados para conformar así un equipo capacitado, idóneo y entrenado en relación con su actividad específica.

En dicho plan se debe incluir el temario, la periodicidad, el disertante, modalidad y la duración de la formación. Una vez realizadas se deben registrar.

### **Plan de gestión de residuos**

La empresa deberá implementar, en la medida de lo posible, un sistema de gestión de residuos que podrá comprender operaciones de almacenamiento, clasificación, transporte, tratamiento, recuperación y/o eliminación de los mismos.

## SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA DE TIERRA DEL FUEGO

Deberán valorarse las posibilidades de reutilización, o bien la racionalización de compras con el objeto de reducir los mismos.

### Requisitos adicionales

Condiciones laborales y de justicia social.

Los empleados de la unidad elaboradora deberán estar bajo las normativas legales del país en cuanto al empleo e igualdad de oportunidades.

La empresa debe contar con políticas de recursos humanos para sus empleados, tales como compensaciones y beneficios, capacitación, balance adecuado entre trabajo-tiempo libre, salud, seguridad laboral, etcétera.

Deberá proveer a sus trabajadores de la ropa adecuada para cada actividad específica y en cuanto a la seguridad, de una protección para evitar accidentes en el caso de ser requerido de acuerdo al tipo de procesamiento

### Responsabilidad social empresaria

El responsable de la empresa dispondrá de una política de responsabilidad social empresaria.

La empresa, si bien genera beneficios para sus titulares a través de la creación de valor con la producción de productos *gourmet*, deberá prestar un servicio a la comunidad de Tierra del Fuego a través de un proceso continuo de creación de empleo, contribuyendo con recursos financieros a obras de caridad, apoyando programas educativos, capacitando continuamente a sus empleados, implementando los principios de solidaridad y participación, promoviendo iniciativas empresariales que apuntalen la mejora continua de sus productos y servicios; y la articulación de acciones concretas para preservar.

En esta página y en la siguiente presentamos fotos de La Oma de Ushuaia, y sus productos certificados con Sello de Calidad Tierra del Fuego



*La Oma de Ushuaia y sus productos certificados con Sello de Calidad Tierra del Fuego.*



*La Oma de Ushuaia y sus productos certificados con Sello de Calidad Tierra del Fuego.*

## Protocolo Particular del Sello de Calidad Certificada Tierra del Fuego. Producción ovina

### Carne ovina

Autoría: médico veterinario Gonzalo Colomar

Colaboración: ingeniero agrónomo Víctor Canalis, ingeniero agrónomo Emiliano Olmedo, ingeniero agrónomo Enrique Frers, ingeniero agrónomo Ruben Cerezani, licenciada Yanela Boitard

Revisión: ingeniera agrónoma Mónica De Incola

### Presentación

La ganadería ovina ha sido la primera y principal producción pecuaria en Tierra del Fuego. Pionera en la ocupación del territorio actual - estancias mediante - y elemento fundamental en el modelado de sus paisajes. Ha creado un vínculo indisoluble entre el paisaje, su gente y sus productos en el mítico fin del mundo.

La noción de multifuncionalidad de los sistemas pecuarios, se refiere a la totalidad de productos, servicios y externalidades creadas por la actividad y que tienen impacto directo o indirecto sobre la economía y la sociedad. Estas

producciones conjuntas poseen la característica de ser poco o mal reguladas por el mercado, en particular aquellas de incidencia social o ambiental, por lo que se debe poner en valor producciones que, como la ovina representan beneficios que trascienden las muy apreciadas características propias de sus productos.

Las externalidades o producciones conjuntas pueden ser ejemplificadas en la producción de lana y cueros que lleva implícita explotación de carne ovina. Estas externalidades pueden ser negativas como los procesos de desertificación, contaminación o transmisión de enfermedades o positivas como la preservación del patrimonio histórico cultural, la recreación, el turismo rural, la generación de trabajo, el equilibrio demográfico, el mantenimiento del paisaje y de la vida silvestre.

En este contexto, la cadena de la carne ovina por tradición y extensión puede traccionar otros proyectos de desarrollo con enfoque territorial. El análisis colectivo de esta y otras cadenas de valor que compartan el espacio rural, permitiría la identificación de oportunidades a desarrollar, en torno a este eje pecuario-industrial-servicios.

Este protocolo, incorpora los atributos intrínsecos de calidad, inocuidad y trazabilidad de los productos ovinos de Tierra del Fuego y la sustentabilidad social, económica y ambiental de los sistemas que los originan.

## Glosario

### *APPCC*

Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP-siglas en inglés). Sistema de control de procesos para gestionar la inocuidad de los alimentos.

### *ATRO*

Aumento tasa reproductiva ovina. Manual de técnicas elaborado por el CFI - Asociación Rural de Tierra del Fuego.

### *Bienestar animal*

Estado de un individuo en relación al intento de hacer frente a su medio ambiente.

### *BPG*

Buenas prácticas ganaderas, son todas las acciones involucradas en la producción primaria y en el transporte de productos alimenticios de origen pecuario, orientados a asegurar su inocuidad.

### *Cadena alimentaria*

Secuencia de las etapas y operaciones involucradas en la producción, procesamiento, distribución, almacenamiento y manipulación de un alimento y sus ingredientes, desde la producción primaria hasta el consumo.

### *Cadena de valor*

Es una alianza vertical o red estratégica entre un número de organizaciones empresariales de una cadena productiva, que poseen una visión estratégica de largo plazo, reconocen su interdependencia para definir objetivos comunes, compartir riesgos y beneficios; están orientados por la demanda y existe un compromiso compartido para controlar la calidad del producto .

### *Cadena productiva*

Es la descripción de todos los participantes en una actividad económica que se relaciona para llevar diferentes insumos para lograr un producto determinado y entregárselo a los consumidores finales.

### *Identificación*

Es cualquier método que permita la identificación individual del animal.

### *Inocuidad alimentaria*

Según Norma ISO 22000 "implica que los alimentos no causarán daño cuando se preparan y/o consumen de acuerdo al uso previsto".

### *Manejo*

Considera todas aquellas prácticas que promueven la productividad, bienestar general y salud de los animales.

### *Medidas de control*

Son las medidas para controlar un riesgo en grado tal que el mismo sea prevenido, eliminado o reducido a niveles aceptables.

### *Peligro*

Agente biológico, químico o físico que pueda comprometer la inocuidad alimentaria y/o la salud de los animales.

### *Personal idóneo*

Personal que demuestra aptitud para la tarea que desempeña.

### *Personal calificado*

Persona que ha recibido instrucción o adiestramiento referido a una materia en particular y que puede transferir a otras personas. Debe ser capaz de acreditar su capacitación.

### *Prevención*

Preparación y disposición para evitar un riesgo.

### *Producción primaria*

Fase de la cadena alimentaria hasta alcanzar el sacrificio.

### *Producción extensiva*

Sistema de manejo de animales que consiste en mantenerlos a pastoreo en grandes extensiones de terreno.

### *Registro*

Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de actividades desempeñadas.

### *Riesgo*

Es la combinación de la probabilidad de ocurrencia de un daño y de la severidad de ese daño al estar algo expuesto a un peligro.

#### *Trazabilidad*

Según el Codex Alimentarius, "Trazabilidad es la capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapa(s) especificada(s) de la producción, transformación y distribución".

#### *Verificación*

Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además del monitoreo, para constatar el cumplimiento de las buenas prácticas.

#### *Alcance*

En este protocolo están comprendidos todos los productos cárnicos derivados de la producción ovina de Tierra del Fuego.

#### *Categorías*

Corderos (machos y hembras menores a doce meses)  
Cordero lechal (M y H diente de leche, canal de 6 a 9 kg)  
Cordero mamón (M y H diente de leche, canal de 9 a 13 kg)  
Cordero pesado (M y H diente de leche, canal de 13 a 20 kg)  
Borregos (M y H entre 12 a 20 meses de 2 dientes, canal de 12 a 25 kg)  
Capón (macho castrado desde el corte de 4 dientes, canal de 20 a 30 kg)  
Oveja (hembra desde el corte de 4 dientes)  
Carnero (machos enteros desde el corte de 4 dientes)

También están comprendidas en este protocolo las diferentes formas de presentación, en carcazas, cortes o trozos, frescos o congelados.

## Fundamentación de atributos diferenciales

### Atributos de los productos

La actividad, se basa principalmente en la raza Corriedale de doble propósito y sus cruza con razas de aptitud carnicera, que se encuentran adaptadas a las condiciones locales.

Estos productos tienen todas las características benéficas de los rumiantes alimentados sobre pastizales naturales: carne magra, con aportes de ácidos grasos Omega 3, óptima relación Omega 6/Omega 3, con compuestos antioxidantes y anticancerígenos como beta caroteno, vitamina E y CLA. Sabores y aromas asociados a estos pastos y criados en una de las áreas menos contaminadas del planeta.

Además, Tierra del Fuego presenta la particularidad de estar poco afectada por las enfermedades comunes del ganado. Su insularidad, los ingresos fronterizos fácilmente controlables y la baja cantidad de animales que ingresan anualmente a la zona, la han mantenido en una situación favorable. La provincia es libre de aftosa, de encefalopatías espongiiformes transmisibles como BSE (síndrome de la vaca loca) y Scrapie, al igual que de sarna ovina desde el año 1960.

### Atributos de proceso

Las empresas faenadoras deben estar habilitadas por SENASA y contar con todos los requisitos exigidos por los organismos públicos de acuerdo a sus características y capacidad de faena.

Se recomienda la aplicación del Código de Prácticas de Higiene para la Carne elaborado por el Comité del Codex para la Higiene de los Alimentos y la implementación de análisis de peligros y puntos críticos de control para mejorar sus sistemas de gestión de inocuidad y aumentar las posibilidades en otros mercados.

En lo que se refiere a bienestar animal se recomiendan las "Directrices para el Manejo, Transporte y Sacrificio Humanitario del Ganado", publicado por la FAO.

La empresa debe demostrar el cumplimiento del sistema de trazabilidad desde el establecimiento de origen.

### Atributos diferenciadores del proceso

Los animales a faenar deben provenir de establecimientos certificados, incorporados al sistema del Sello, que cumplan con las BPG que comprendan la inocuidad del producto, la protección de los trabajadores, del ambiente y aseguren el bienestar animal.

### Buenas prácticas ganaderas

#### Manejo

Los animales estarán identificados individualmente, de manera de ser trazables.

El calendario de actividades anual permanecerá escrito.

El establecimiento deberá tener instrucciones escritas sobre las rutinas de inspección de los animales, proceder en función de los resultados del informe de estado de pastizal y realizar los ajustes de carga correspondientes.

Deberá contar con un plan de contingencia ante fenómenos climáticos adversos.

Se recomienda implementar la Tecnología Manejo Extensivo (TME) y las técnicas agrupadas en la denominada Aumento Tasa Reproductiva Ovina (ATRO).

#### Alimentación

No se podrán usar alimentos concentrados ni realizar alimentación a corral u otro tipo de confinamiento.

Ante emergencias climáticas o de restricción alimentaria es posible alimentar la hacienda con forrajes producidos localmente o provenientes de zonas de idéntico estatus sanitario o concentrarse los animales para su mejor atención.

Se pueden usar sales minerales y complejos vitamínicos, en épocas de carencia.

No se podrán utilizar harinas de origen animal, ni promotores del crecimiento.

#### Sanidad

El establecimiento deberá contar con el asesoramiento de un médico veterinario, que elabore el plan sanitario de los ovinos y también de las otras especies animales

en producción y domésticos, las cuales deberán estar saneadas según la legislación vigente.

Deberá disponer de un programa sanitario escrito (puede estar incluido en el calendario de actividades y estar adherido al Plan Provincial de Control de Brucelosis Ovina, con registros sanitarios donde figuren los tratamientos efectuados, las vacunas contra enfermedades endémicas y obligatorias, hallazgos de revisiones seriológicas, análisis de laboratorio o necropsia, informes de decomiso en frigorífico, etcétera.

Se deberán evaluar las causas de pérdidas de animales, por encima de los valores anuales considerados normales.

Las prácticas de manejo tienen como objetivo crear las condiciones para que los animales adquieran mayor resistencia a las enfermedades previniendo su ocurrencia.

El uso de hormonas está restringido únicamente a la práctica de sincronización de celos en inseminación artificial.

En la aplicación de tratamientos medicamentosos se usarán productos autorizados por SENASA y se respetarán los períodos de carencia.

Estos medicamentos se guardarán en sus envases originales, en lugares bien iluminados, seguros y que posean cerradura.

El personal que administra los medicamentos debe conocer cómo se aplican y las normas mínimas de seguridad para el manejo de desechos como agujas, frascos vacíos, medicamentos vencidos, descartables, etcétera.

### **Selección y Reproducción**

Los reproductores serán seleccionados por grado de fertilidad y rusticidad, para que logren un razonable nivel de producción, compatible con un bajo nivel de insumos y una mejor calidad en los productos animales. Se revisarán antes del servicio.

Se recomienda realizar el diagnóstico de preñez de la majada.

La reproducción es por monta natural. Es posible recurrir a la inseminación artificial.

### **Bienestar animal**

Todas las prácticas de manejo deben estar dirigidas al bienestar de los animales respetando sus necesidades fisiológicas y etológicas.

Los animales no deben sufrir hambre, sed, dolor, heridas, enfermedades, miedo o angustia y poder ajustarse a su comportamiento normal y esencial.

Las únicas mutilaciones permitidas son la castración, amputación de cola con fines higiénicos y la señal de propiedad y edad.

### **Ambiente**

El productor debe comprender y evaluar el impacto que el manejo de los animales genera en el ambiente, compatibilizando la producción pecuaria con la conservación de los ecosistemas y la flora y la fauna que los conforman.

Deberá contar con un informe de estado del pastizal y revisión interanual, firmado por un ingeniero agrónomo o profesional habilitado.

Las cargas ganaderas deben evitar el deterioro del terreno.

La calidad del agua se garantizará según el empleo y la conservación de las fuentes de provisión.

Debe tomar medidas para optimizar el uso de la energía y minimizar su desperdicio.

Identificar las fuentes potenciales de contaminación, reducir los desperdicios, recomendando evitar el uso de vertederos y la práctica de la incineración.

Es aconsejable que el establecimiento involucrado cuente con relevamiento / evaluación de pastizales.

### **Personal. Formación, salud, seguridad y bienestar del trabajador**

El personal deberá ser instruido y entrenado adecuadamente en relación con su actividad.

Las normas de manejo proporcionadas en las actividades de capacitación serán entregadas por escrito en instructivos de trabajo.

Todo el personal debe conocer los riesgos, que representen una amenaza para la salud humana, seguridad alimenticia o salud y bienestar animal.

Se debe elaborar por escrito un plan de salud, higiene y seguridad personal donde figurarán procedimientos ante emergencias, accidentes y riesgos en situaciones de trabajo al mismo tiempo que se colocarán carteles con los peligros y medidas de seguridad a adoptar.

Los empleados de la unidad elaboradora deben estar bajo las normativas legales del país en cuanto al empleo e igualdad de oportunidades.

Las viviendas serán habitables y contarán con instalaciones y servicios básicos.

### **Transporte**

La preparación de los animales para el transporte al frigorífico, debe incluir grupos homogéneos, que estén apartados y preparados un mínimo doce horas antes de su carga, en un lugar limpio y con acceso a agua de bebida. Las instalaciones deben estar bien diseñadas, el personal idóneo y el transporte habilitado para tal fin y los establecimientos de producción primaria poseer documentos escritos sobre:

- Uso racional del pastizal de acuerdo al Mapa Clases de Receptividad del INTA.
- Plan de contingencia ante fenómenos climáticos extremos.
- Calendario de actividades con plan sanitario.
- Instrucciones sobre las rutinas de inspección de los animales y los encargados de realizarlas.
- Plan de salud, higiene y seguridad para el personal.
- Instructivos de higiene e identificación de riesgos en situaciones de trabajo.
- Instructivos de procedimientos ante accidentes o situaciones de emergencia.

### **Registros**

Registros sanitarios con tratamientos efectuados, vacunaciones, análisis e informes de decomiso en frigorífico. Registros de capacitación del personal.

### **Faena**

Las empresas faenadoras deben contar con todos los requisitos exigidos por el SENASA de acuerdo a sus caracte-

terísticas y capacidad de faena, pero además podrán certificar su cumplimiento efectivo y la aplicación de otras normas no exigibles de forma parcial o total, mediante auditorías de terceras partes.

Se recomienda la aplicación del Código de Prácticas de Higiene para la Carne elaborado por el Comité del Codex para la Higiene de los Alimentos y la implementación de sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).

La empresa debe demostrar el cumplimiento del sistema de trazabilidad desde el establecimiento de origen. La identificación de los lotes ingresados a faena se realiza mediante la señal de propiedad, el RENSPA del establecimiento de origen, el DTA y la guía de transporte provincial.

En lo que se refiere al bienestar animal se recomiendan las "Directrices para el Manejo, Transporte y Sacrificio Humanitario del Ganado", publicado por la FAO.

Se deben realizar buenas prácticas que hacen al bienestar animal, desde la recepción hasta la sangría que se realizará con el animal inconsciente.

Se procederá a la faena previo descanso mínimo de doce horas, excepto la categoría cordero. Debe revisarse la hacienda *ante mortem*.

### **El proceso de faena consta de los siguientes pasos:**

- Insensibilización (por aturdimiento eléctrico)
- Izado
- Sangría (degollado)
- Transferencia (se recoge la sangre)
- Cuereado
- Corte de patas y cabeza
- Evisceración
- Corte en medias canales
- Inspección veterinaria *post mortem* (SENASA)
- Tipificación e identificación
- Limpieza
- Despostado y troceado.
- Oreo
- Refrigeración o congelado.

Se recomienda la implementación de un sistema de tipificación que considere la conformación y terminación de

los animales sacrificados, que permita la mejora continua de la cadena de valor de la carne ovina.

Los resultados de la revisión *ante mortem* y *post mortem*, así como otros datos que puedan servir para mejorar la cadena de valor, deben ser comunicados a los productores que remitieron los animales

## Protocolo Particular del Sello de Calidad Certificada Tierra del Fuego. Producción ovina. Lácteos ovinos

### Presentación

En un territorio de fuerte tradición de cría ovina, con sus producciones de carne, lana y cuero surge como alternativa la producción de quesos a partir de la leche de oveja. Importante en la diversificación que disminuye riesgos, genera productos con valor agregado y aumenta la mano de obra calificada, por lo que es necesario plantear criterios de calidad e inocuidad para la correcta obtención de la materia prima y su posterior procesamiento y elaboración.

Una vía importante para el desarrollo de la producción primaria sostenible se logra con el incremento y el estímulo de las relaciones entre los habitantes de Tierra del Fuego, sus productos primarios y elaborados.

Productos basados en el origen demuestran atributos de calidad específicos vinculados al lugar geográfico de Tierra del Fuego y, con el tiempo, irán construyendo una reputación por ser certificados con el sello de calidad fueguino que los identifica.

El proceso involucra a diferentes actores, quienes coordinan y armonizan su producción y también a las prácticas comerciales.

Se presentan a continuación una serie de características aptas para la elaboración de leche de oveja y sus derivados en TDF:

- Aislamiento natural de la Provincia, condición insular remota, única en todo el país, en la cual pueden prosperar estos productos aptos para convertirse en *gourmet* o distinguidos frente a otros similares.
- La imagen de la región de origen es positiva entre los 'turistas-consumidores', importadores tanto del resto

del país como del exterior, y agrega valor y diferenciación al producto.

- Diversidad cultural, producto de la inmigración extranjera de ingleses, franceses, holandeses, españoles, identidad singular asociada al extremo austral, y multicultural en función de la migración interna y el consiguiente aporte de variadas técnicas, gustos, y tradiciones.
- Existencia de Pymes y organizaciones diversas, en su mayoría 'familiares' y/o religiosas, con gran vocación de trabajo y experiencia en la elaboración de productos de calidad.
- Competencia de sus productos a través de la alta calidad, lo artesanal, lo fresco, atributos apreciados por los consumidores de medio y alto poder adquisitivo, especialmente externos.
- Turismo, que de manera creciente atrae en menor escala a argentinos y a extranjeros sofisticados y de medios económicos elevados, posibilita una 'exportación dentro de las fronteras' de muchos productos y representa una opción atractiva para los elaboradores locales. El turismo continuo colabora con la estabilización de las ventas a lo largo de todo el año. Adicionalmente, turismo interno y externo constituyen 'una experiencia exportadora' que podría facilitar a las empresas el comenzar a exportar.

### Para la certificación de producción primaria

#### Alcances

Producción primaria de ovinos para leche.

Extracción de leche de oveja.

Por medio de este protocolo las organizaciones de producción primaria de ovinos para extracción de leche obtendrán una herramienta esencial para la fabricación de productos con un sello distintivo y los diferenciarán sobre la base de la superación objetiva de las características pautadas en la legislación vigente.

#### Fundamento de atributos diferenciales

##### Atributos del producto

Ovinos con caracteres orientados a la producción lechera y adaptados al medio.

Los atributos de la leche extractada, están vinculados a parámetros físico-químicos, bioquímicos y microbiológicos del Código Alimentario Argentino y del Reglamento Técnico Mercosur.

### **Atributos de proceso**

Se deben implementar BPG en todas las actividades que permiten producir ovejas con características lecheras. En el tambo además de las BPG, deben implementarse POES y MIP.

Como referencia se recomienda la consulta del Cuaderno Tecnológico N° 4 del INTI Lácteos y el Código de Buenas Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos, elaborado por el Comité del Codex para la Higiene de los Alimentos.

### **Atributos diferenciadores del proceso**

Las BPG, deben tener en cuenta el estado sanitario, calidad del agua, alimentación, instalaciones, el cuidado del ambiente y todo lo indispensable para proveer al bienestar animal.

### **Requisitos para la producción de ovinos para producción de leche**

#### **Manejo**

Los animales deben estar identificados individualmente, de manera de ser trazables.

El calendario de actividades anual permanecerá escrito.

El establecimiento deberá tener instrucciones escritas sobre las rutinas de inspección de los animales, proceder en función de los resultados del informe de estado de pastizal y realizar los ajustes de carga correspondientes.

Deberá contar con un plan de contingencia ante fenómenos climáticos adversos.

Se recomienda implementar la Tecnología Manejo Extensivo (TME) y las técnicas agrupadas en la denominada Aumento Tasa Reproductiva Ovina (ATRO).

#### **Alimentación**

La alimentación de la majada se debe basar en pastoreo de pastizales naturales o pasturas cultivadas.

Los suplementos pueden ser fibrosos o concentrados. Estos pueden ser producidos en el propio establecimiento empleando buenas técnicas para su recolección,

conservación y almacenamiento. Libres de alteraciones como materiales enmohecidos o contaminados por plagas, etcétera.

La adquisición de suplementos fuera del establecimiento debe ser realizada preferentemente a empresas que adhieran al sello de calidad de TDF y por lo tanto aseguren la calidad de sus productos.

#### **Sanidad**

El establecimiento deberá contar con el asesoramiento de un médico veterinario, que elabore el plan sanitario de los ovinos y también de las otras especies animales en producción y domésticas, las cuales deberán estar saneadas según la legislación vigente.

Deberá disponer de un programa sanitario escrito (puede estar incluido en el calendario de actividades) y de registros de los análisis realizados para comprobar que el establecimiento es libre de brucelosis caprina (*Brucellosis melitensis*) y tuberculosis así como de registros sanitarios donde figuren los tratamientos efectuados, las vacunas contra enfermedades endémicas y obligatorias, hallazgos de revisiones semiológicas, análisis de laboratorio o necropsia, etcétera.

El establecimiento deberá estar adherido al Plan de Control de Brucelosis Ovina (*brucella ovis*) y otros planes que la autoridad provincial determine en el futuro.

Poseerá registros de la identificación de los animales enfermos, tratados o no, para evitar la propagación de enfermedades, respetar los períodos de carencia luego de los tratamientos y la contaminación de la leche en la rutina de ordeño.

El personal que administra los medicamentos debe conocer cómo se aplican y las normas mínimas de seguridad para el manejo de desechos como aguas, frascos, medicamentos vencidos, descartables, etcétera.

#### **Selección y Reproducción**

Los reproductores serán seleccionados por grados de fertilidad y rusticidad, para que logren un razonable nivel de producción, compatible con un bajo nivel de insumos y una mejor calidad en los productos animales. Se revisarán antes del servicio.

Se recomienda realizar el diagnóstico de preñez de la majada.

La reproducción es por monta natural. Es posible recurrir a la inseminación artificial.

### **Bienestar animal**

Todas las prácticas de manejo deben estar dirigidas al bienestar de los animales respetando sus necesidades fisiológicas y etológicas.

Los animales no deben sufrir hambre, sed, dolor, heridas, enfermedades, miedo o angustia y puedan ajustarse a su comportamiento normal y esencial.

Las únicas mutilaciones que se permiten son la castración, amputación de cola con fines higiénicos y la señal de propiedad y edad.

Se recomienda disponer de ambientes adecuados, áreas de descanso y refugio para protección frente a las inclemencias del tiempo.

Periódicamente deben de ser revisados con el fin de prevenir enfermedades y evitar lesiones y sufrimientos.

### **Ambiente**

El productor debe comprender y evaluar el impacto que el manejo de los animales genera en el ambiente, compatibilizando la producción pecuaria con la conservación de los ecosistemas y la flora y la fauna que los conforman.

Deberá contar con un informe del estado del pastizal y revisión interanual, firmado por un ingeniero agrónomo o profesional habilitado.

Las cargas ganaderas deben ser las adecuadas para evitar el deterioro del terreno.

La calidad del agua se garantizará según el empleo y la conservación de las fuentes de provisión.

Debe tomar medidas para optimizar el uso de la energía y minimizar su desperdicio.

Identificar las fuentes potenciales de contaminación, reducir los desperdicios, recomendando evitar el uso de vertederos y la práctica de incineración.

Se recomienda que el establecimiento involucrado cuente con relevamiento/evaluación de pastizales.

### **Requisitos para la extracción de leche ovina**

#### **Agua**

El establecimiento debe tener una fuente que suministre agua potable en abundancia.

Para evitar la contaminación el pozo de agua, debe estar ubicado a un nivel superior y a no menos de 100 m de distancia de un pozo negro.

El tanque de reserva debe ser de material no tóxico, someterse a limpieza y desinfección periódicas y capaz de abastecer las necesidades del establecimiento.

El sistema de extracción y el de distribución evitarán la contaminación del agua.

Se deben realizar análisis físico, químico y microbiológico y si es necesario clorar el agua.

#### **Instalaciones**

El tambo debe ubicarse en un lugar alto, no inundable, exento de olores indeseables y de fuentes de contaminación.

El terreno debe estar limpio, sin acúmulos de desechos y/o materiales en desuso, evitando la acumulación de estiércol en los alrededores.

Otros criaderos de granja estarán a una distancia mayor de 100 m del tambo.

Las instalaciones deben ser las adecuadas para el buen manejo de los animales, respetar su bienestar, simplificar el trabajo del personal con la seguridad debida y facilitar la limpieza y desinfección para evitar la contaminación del producto..

El piso será de material. Habrá pendiente adecuada con desagües de tamaño suficiente para el drenaje y la acumulación de líquidos.

No existirán grietas o aberturas que sirvan de albergue a las plagas o permitan su ingreso al establecimiento.

Las paredes serán de color claro, lavables hasta cierta altura y el techo de material apropiado con altura suficiente.

Deberá existir por lo menos un pico de agua que asegure el abastecimiento adecuado de las instalaciones.

La sala de ordeño no podrá utilizarse como lugar de depósito, poseerá adecuada ventilación e iluminación con protectores por roturas en los focos.

La sala de máquina, deberá estar separada de la sala de ordeño. No existirán vapores de gases o humo susceptibles de viciar las instalaciones o el producto.

La sala de frío, estará separada del tambo, de manera de garantizar la inocuidad del alimento. Debe estar ordenada, limpia, libre de objetos ajenos a la tarea específica y no contener elementos que puedan contaminar.

### **Ambiente**

El manejo de efluentes y desperdicios debe prevenir la contaminación y la proliferación de plagas.

La gestión de residuos debe comprender los envases vacíos de medicamentos, descartables usados en sanidad, envases de detergente, demás productos de limpieza y productos elaborados de descarte.

Se debe proceder al correcto almacenamiento de medicamentos y biocidas, que solo podrán ser usados por personal competente.

### **Bienestar animal**

Cuidar el diseño de las instalaciones y anexos tal que permitan manejar correctamente a los animales, teniendo en cuenta además las distancias a recorrer y el espacio por animal.

### **Ordeño**

En el ordeño se debe elaborar una rutina acorde con las buenas prácticas, que prevea la higiene de animales, operarios, instalaciones y maquinarias.

Se deberá indicar la forma de limpieza, la vestimenta del personal y el lavado de manos cada vez que sea necesario.

Las ubres deben estar limpias, de lo contrario se limpiarán y se secarán solo los pezones con material descartable.

Se deberán eliminar los primeros chorros, controlando la existencia de mastitis, antes de la colocación de las pezoneras.

Se deberá estimular la ubre mediante masajes suaves y de corta duración (con pezoneras puestas) para lograr nueva eyección de la leche.

Previo al retiro de las pezoneras se realiza el apurado a máquina. Dando masajes fuertes de la ubre, con las pezoneras puestas por treinta segundos.

Se puede realizar el repaso a mano para extraer los últimos chorros de leche retenida en la ubre.

El sellado de pezón post-ordeño es opcional.

Terminado el ordeño, se debe filtrar y enfriar la leche.

El transporte de leche desde el lugar de acopio hasta la planta de elaboración, deberá hacerse en vehículos habilitados para tal fin, en condiciones higiénicas y manteniendo la temperatura.

### **POES tambo**

Para asegurar la limpieza en el tambo, se deben implementar los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Estos procedimientos escritos deben detallar:

- La limpieza y desinfección de las instalaciones, maquinarias y útiles.
- Describir todos los pasos a seguir en la limpieza y desinfección. El procedimiento debe contemplar: los tiempos de enjuague y lavado, la dosis del producto, la dureza y la temperatura del agua, y el tiempo de lavado en función de la temperatura.
- Realizar la limpieza y desinfección de la máquina de ordeño antes del ordeño e inmediatamente después de finalizado.
- Designar un responsable y un suplente que sepan de la importancia del proceso realizado de desinfección y limpieza.
- Emplear el producto adecuado para cada situación. Para limpieza, detergentes alcalinos y ácidos. Para desinfección cloro, compuestos yodados y ácido peracético (totalmente biodegradable).

- Identificar el depósito y los productos de limpieza y desinfección.
- Llevar un registro de los procedimientos realizados y supervisados.
- Manejo integrado de plagas: en el tambo la disposición de las instalaciones, la distribución de alimentos para los animales, la generación de residuos, efluentes y el almacenaje y de productos elaborados, brindan circunstancias propicias para la proliferación de plagas.
- Presentar un plan de lucha contra las plagas, que comprenda métodos pasivos y activos. Los métodos pasivos o mecanismos de defensa, son los que modifican las condiciones ambientales con objeto de prevenir y limitar la expansión de dichas especies y evitan que las plagas penetren, vivan y proliferen en las instalaciones. Los métodos activos u ofensivos, son aquellos que usan agentes químicos, mecánicos, físicos y biológicos para el control de las plagas.
- Debe ser llevado a cabo por una persona competente, del propio establecimiento capacitada para tal fin o externo al establecimiento para lo que debe presentar carnet habilitante.
- El plan de lucha contra plagas debe de contar con los siguientes elementos:
  - Plano que refleje las defensas pasivas y los cebos y trampas para los roedores y los insectos.
  - Un lugar seguro bajo llave para almacenar los plaguicidas, etiquetados adecuadamente con un rótulo que informe su toxicidad y forma de empleo, separados de los productos alimenticios y materias primas.
  - Evaluación inicial de poblaciones.
  - Frecuencia de los tratamientos.
  - Responsable de la aplicación.
  - Responsable de la supervisión / verificación.
  - Registros que se utilizan para la realización de los tratamientos o para la revisión de la aparición de indicios de presencia de roedores e insectos.
  - Medidas correctoras ante la aparición de las plagas.
  - Revisión del funcionamiento del plan de forma periódica.

### **Mantenimiento**

Las instalaciones y maquinarias del tambo, deben estar sujetas a un plan de mantenimiento para conservar sus características funcionales e higiénicas.

### **Requisitos para el establecimiento en general**

#### **Proveedores**

Debe llevarse un registro de proveedores y de las materias primas (que puedan tener incidencia en la calidad final del producto).

Personal. Formación, salud, seguridad y bienestar del trabajador

El personal debe ser instruido y entrenado adecuadamente en relación con su actividad.

Las normas de manejo proporcionadas en las actividades de capacitación, deben ser entregadas por escrito en instructivos de trabajo.

Todo el personal debe conocer los riesgos, que representen una amenaza para la salud humana, seguridad alimenticia o salud y bienestar animal.

Se debe elaborar por escrito un plan de salud, higiene y seguridad personal donde figurarán procedimientos ante emergencias, accidentes y riesgos en situaciones de trabajo al mismo tiempo que se colocarán carteles con los peligros y medidas de seguridad a adoptar.

Los empleados de la unidad elaboradora deben estar bajo las normativas legales del país en cuanto al empleo y la igualdad de oportunidades.

Las viviendas del establecimiento para el personal deben ser habitables y contar con instalaciones y servicios básicos.

Se debe documentar:

- Calendario de actividades y plan sanitario.
- Plan escrito para la disposición final de cadáveres y restos orgánicos como placentas y abortos.
- POES tambo.
- MIP tambo.
- Plan de salud, higiene y seguridad para el personal.
- Instructivos de higiene e identificación de riesgos en situaciones de trabajo.
- Instructivos de procedimientos ante accidentes o situaciones de emergencia.

Se deben mantener registros relativos a:

- Vacunaciones, análisis y tratamientos realizados.
- Control POES tambo.
- Control MIP tambo.
- Agua: análisis microbiológico y químico.
- Registro de proveedores y materias primas.
- Registros de formación del personal.

### **Para la certificación de procesamiento**

Autor: médico veterinario Gonzalo Colomar

Colaboración: ingeniero agrónomo Víctor Canalis, ingeniero agrónomo. Emiliano Olmedo, ingeniero agrónomo Enrique Frers, ingeniero agrónomo Rubén Cerezani, licenciada Yanela Boitard

Revisión: ingeniera Ana Palleck

Se adapta parte del PP Sello TDF PG, cuya autora es la ingeniera agrónoma Ana Palleck.

### **Alcance**

Industrialización, quesos ovinos.

Por medio de este protocolo las organizaciones elaboradoras de quesos ovinos obtendrán una herramienta esencial para la obtención de manufacturas con un sello distintivo y diferenciarán sus productos sobre la base de la superación objetiva de las características pautadas en la legislación vigente.

Los operadores que procesen quesos en forma artesanal deberán describir los procedimientos utilizados con el objeto de demostrar el cumplimiento general de la presente norma y recibirán tratamiento técnico particular.

### **Requisitos básicos de cumplimiento obligatorio**

Los productos que aspiren a implementar este protocolo y cumplir con los requisitos para la obtención del Sello de Calidad Certificada de Tierra del Fuego, deberán cumplir con parámetros de calidad superiores a los establecidos en la legislación vigente, o incluso no incluidos en la misma, pero de ningún modo se podrán contradecir las normas provinciales o nacionales -según destinos comerciales- para el control de alimentos. Es por ello que los productos a certificar deben cumplir con todas las reglamentaciones vigentes que definen su genuidad, calidad e inocuidad, condiciones necesarias mínimas para elaborar dichos productos, entendiendo como tales las descritas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A) y SENASA, como así

también cualquier otra normativa nueva o que modifique, reemplace o sustituya a las relacionadas con estos productos. Las mismas son el Capítulo I 'Disposiciones generales' y el Capítulo II 'Condiciones Generales de las Fabricas y comercios de alimentos' del Código Alimentario Argentino, como así también la Resolución GMC N° 080/96 incorporada al Código por Resolución MsyAS N° 587/97.

Todo producto elaborado, en este caso quesos, con sello se identifica por aspectos diferenciadores, particularidades únicas relacionadas con los atributos que se describen a continuación.

### **Atributos de origen**

Producción local, dentro de los límites de la provincia de Tierra del Fuego.

Vínculo existente entre los factores naturales de la Provincia y los humanos, que determina las características del producto elaborado con la obtención del sello.

### **Atributos de proceso y de producto**

- Las empresas elaboradoras que aspiren a obtener el sello deberán cumplir con el Sistema de Aseguramiento de la inocuidad (higiene y seguridad) de cumplimiento obligatorio.
- La elaboración será realizada en plantas habilitadas por la autoridad sanitaria nacional y en cumplimiento con las Buenas Prácticas de Manufactura.
- El elaborador deberá tener un procedimiento escrito de Buenas Prácticas de Manufactura y los registros correspondientes donde se registre el cumplimiento del procedimiento.
- Deberá determinar y documentar cuáles son los puntos críticos de control en cada una de las etapas de proceso, desde la recepción de la materia prima hasta la venta del producto final, y deberá describir las acciones preventivas y correctivas.
- El elaborador deberá presentar medidas adecuadas ante casos de contingencia y comunicarlas a sus empleados. De esta manera la empresa tendrá documentados los procedimientos alternativos al orden normal de la empresa, permitiendo el normal funcionamiento de la misma aún cuando uno de sus procesos se viese dañado por un incidente interno o externo, permitiendo la continuidad de los procesos de elaboración.

- Uso de materias primas con Sello TDF, si no fuese factible, insumos locales que le impriman un carácter único a los productos, empresas abastecedoras comprometidas con el territorio o tradicionales de la Isla, y/o empresas con certificación de calidad de sus productos.
- Evitar el uso de aditivos (conservantes, colorantes) y productos artificiales en la medida que el proceso lo permita.
- Elaboración artesanal con tradición.

### **Atributos de envase**

El envase de los quesos certificados debe comunicar los atributos del producto, su lugar de producción, su autenticidad, su calidad, su elaboración, artesanal con tradición, su exclusividad y lo distintivo que le imprime cada elaborador en particular.

Además de los atributos mencionados hay otros requisitos que deben cumplimentar estos productos.

### **Sistema de trazabilidad**

La empresa/organización elaboradora deberá tener implementado un sistema de trazabilidad, tanto horizontal como vertical, de todos los productos que elabora; sistema capaz de identificar el origen de los insumos usados, la identificación del producto obtenido bajo el protocolo específico y el destino del mismo.

Para ello se establecerá un sistema documental de control y registro de entradas, producciones, movimientos y salidas de sus productos, que garantice la trazabilidad de todo lo elaborado.

### **Estrategia de imagen y comunicación**

El producto vendido en diferentes puntos de venta deberá comunicar sus atributos especiales mediante su envase, en su exhibición, la degustación, en folletería y otros.

### **Condiciones laborales y de justicia social**

Los empleados de la unidad elaboradora deben estar bajo las normativas legales del país en cuanto al empleo.

La empresa debe contar con políticas de recursos humanos para sus empleados, tales como compensaciones y beneficios, capacitación, balance adecuado entre trabajo-tiempo libre, salud, seguridad laboral, etcétera.

La empresa deberá proveer la ropa de trabajo adecuada para la actividad específica.

En cuanto a la seguridad, facilitará a los trabajadores la protección adecuada para evitar accidentes.

El responsable de la empresa deberá implementar un plan de capacitación permanente en seguridad, salud e higiene para todos sus empleados para conformar así un equipo idóneo.

En el plan de capacitación se debe incluir el temario, la periodicidad, el disertante, modalidad y la duración de la formación. Una vez realizadas las mismas se deben registrar.

### **Plan de Higiene, Salud y Seguridad**

El establecimiento elaborador deberá tener un plan de higiene, salud y seguridad para el personal y los instructivos escritos para los distintivos puestos de trabajo en donde se mencionen las acciones que se deben llevar a cabo en caso de emergencias que representen una amenaza para la salud humana, seguridad alimenticia y de los trabajadores. Los instructivos deben estar expuestos mediante carteles colocados en lugares estratégicos y con iconos fácilmente distinguibles.

### **Protocolo de Limpieza y Desinfección**

La organización/empresa deberá tener un protocolo de limpieza, en el cual conste el plan limpieza y desinfección de la misma. En este documento se evalúa el nivel de riesgo de cada sección de la empresa, evaluación de suciedades y de los diferentes tipos de superficies existentes y la elección de productos, métodos y utensilios para realizar la limpieza y desinfección.

### **Plan de Control de Plagas**

La organización/empresa debe disponer de un plan escrito que haga referencia al control de plagas. En el mismo debe especificarse el tipo de control realizado, productos usados y las medidas de seguridad a tener en cuenta durante y posteriores a los tratamientos para evitar todo riesgo para la salud de los trabajadores, como así también toda posible contaminación de los productos elaborados o materias primas.

Se deben documentar en registros las actividades periódicas que se realizarán para llevar a cabo el plan y desig-

nar un responsable encargado de la tarea de desinfección y desratización.

### **Libro de Quejas y Reclamos**

El establecimiento elaborador deberá tener un Libro de Quejas y Reclamos.

En dicho libro deberá constar toda queja o reclamo con fecha de recepción, la acción correctiva a realizar y la eficacia de la misma.

Deberá tener documentado un sistema de devolución, ya sea de las materias primas adquiridas como de productos oportunamente vendidos.

Se registrarán todas las actuaciones que se siguen para gestionar cada devolución.

### **Plan de gestión de residuos**

La organización/empresa deberá implementar, en la medida de lo posible, un sistema de gestión de residuos que podrá comprender operaciones de almacenamiento, clasificación, transporte, tratamiento, recuperación y/o eliminación de los mismos.

### **Características de almacenamiento y transporte**

El almacenamiento de la materia prima, siempre identificada, como de los productos elaborados, se realizará en las zonas dispuestas para ello, respetando las condiciones de temperatura, humedad, apilado, indicada en el embalaje o en las especificaciones del producto para el caso de la materia prima o bien teniendo en cuenta las condiciones necesarias y adecuadas para el producto elaborado, que variará según cada caso particular.

Las zonas de almacenamiento deberán estar libres de riesgos alimentarios y, en especial de plagas, sustancias no alimentarias o sustancias incompatibles con el producto almacenado. Se deberán registrar todas las entradas y salidas de materia prima como de productos elaborados del depósito y se respetará la gestión PEPS - primero entra, primero sale- para favorecer la rotación de *stock*.

La empresa deberá asegurar que el transportista del producto terminado, sea interno o externo a la organización, cumpla con las condiciones de higiene,

conservación y limpieza del vehículo, se encuentre habilitado y sea utilizado solo para ese fin.

Las condiciones de transporte dependerán de cada producto en particular.

### **Responsabilidad empresarial**

El responsable de la empresa dispondrá de una política de responsabilidad social empresarial.

La empresa, si bien genera beneficios para sus titulares a través de la creación de valor con su producción, deberá prestar un servicio a la comunidad de Tierra del Fuego a través de un proceso continuo de creación de empleo, contribuyendo con recursos financieros a obras de caridad, apoyando programas educacionales, capacitando continuamente a sus empleados para aumentar la capacidad de empleo de los mismos, implementando los principios de solidaridad y participación, promoviendo iniciativas empresariales que apuntalen la mejora continua de sus productos y servicios y la articulación de acciones concretas para preservar el medio ambiente.



## Espiral ascendente

Extender las construcciones teóricas de los protocolos particulares a los actores principales, volver a aprender, comprometerse, actuar

- **Introducción**
- **Talleres con profesionales y técnicos asesores de productores, personal de la Provincia, productores y otros actores interesados**
- **Preauditorías de las empresas involucradas**

Patricia I. García y Mónica De Nicola

### Introducción

En esta etapa es donde se desarrollan los talleres y se realizan las preauditorías efectuadas para diagnosticar la situación de diferentes empresas que se postulan para ingresar al fascinante mundo de la calidad, y de los resultados de las mismas que muestran las cercanías (conformes) y lejanías (no conformes) con los requisitos de los Protocolos, preelaborados para definir la calidad y que constituyen este momento del libro.

Es esta una instancia de gran retroalimentación, todos participan, se proponen modificaciones en los Protocolos Particulares, se agregan requisitos, se despejan dudas, se comprende cómo adaptar la teoría a la realidad, se planifica cómo modificar la realidad para la mejora continua.

Luego los cuadros técnicos de la Provincia y los empresarios involucrados, realizan todas las mejoras posibles, aprovechando las oportunidades más alcanzables para poder hacer frente a las amenazas, torciendo el destino de las debilidades para transformarlas en fortalezas. En esta etapa se implementan las necesarias herramientas para poder alcanzar la etapa final de este proceso que se inicia, valga la contradicción, con la certificación de la Calidad Tierra del Fuego y la solicitud del Sello.

Con los protocolos particulares definidos, los expertos desarrollan talleres técnicos que movilizaron a gran parte de los cuadros técnicos del gobierno de la provincia, así como otros profesionales y partes interesadas.

Por otro lado, se realizan diagnósticos a diferentes empresas postuladas a ingresar al mundo de la Calidad, sabiendo que esta espiral que presiona hacia arriba,

es demandante de esfuerzos, tiempo y recursos, pero sospechando al mismo tiempo que puede ser una alternativa eficaz y eficiente para lograr la ansiada meta de la diferenciación.

### Talleres con profesionales y técnicos asesores de productores, personal de la Provincia, productores y otros actores interesados

Se realizan una serie de talleres.

El primero de ellos buscaba sensibilizar acerca de la temática de la calidad y las herramientas para su gestión.

Los siguientes tópicos fueron utilizados como disparadores del taller: Qué es el Sello territorial Tierra del Fuego, los Siete Criterios del Protocolo General; la búsqueda de sinergias sectoriales, la solidaridad *intra* e intersectorial, la Identificación del producto sobre valores culturales, históricos, geográficos, las preferencias en la demanda de los consumidores, características diferenciales de los productos por sobre las exigidas por la legislación, sinergia con otros atributos de valor; cadena de valor, la certificación como una herramienta de control.

Los siguientes talleres trataron sobre los protocolos específicos de cada producción basados en los requisitos del Protocolo General.

### Las preauditorías o visitas de diagnóstico

Se iniciaron los primeros diagnósticos a diferentes empresas que se postulan para ingresar al fascinante mundo de la calidad, sabiendo que esta espiral que presiona hacia arriba, es demandante de esfuerzos, tiempo y re-

cursos, pero sospechando al mismo tiempo que puede ser una alternativa eficaz y eficiente para lograr la ansiada meta de la diferenciación.

Es este un momento de gran retroalimentación, todos participan, se validan los protocolos particulares, se despejan

dudas, se trabaja en adaptar la teoría a la realidad, se planifica cómo modificar la realidad para la mejora continua.

La Provincia detecta, dentro de los empresarios interesados, seis empresas que accederían a constituirse en un caso piloto.

EMPRESAS	SECTOR
Souvenir S.A. "La Oma de Ushuaia"	Elaboración de Productos <i>Gourmet</i>
Pioneros del Sur S.A. "Laguna Negra"	Elaboración de Productos <i>Gourmet</i> .
Barbona	Producción acuícola
Valdes, Fabián	Producción acuícola
María Behety S.A.	Producción ovina para carne
Los Jazmines S.A.	Producción de carne ovina
El Principio S.A. y/o Instituto Agro Técnico Salesiano.	Producción de lácteos ovinos.

*Las preauditorías se realizaron en la modalidad de visita en sitio y revisión documental. Los expertos planificaron el trabajo con listas de chequeos.*

### Preauditoría de producciones acuícolas

En la ciudad de Ushuaia, provincia de Tierra del Fuego, a los 9 días del mes de septiembre de 2010, se realizó la Preauditoría para las Producciones Acuícolas.

Se visitaron a los dos productores de mejillón de cultivo tomados como casos testigo por el equipo de Letis S.A..

Luego de presentar a los productores el protocolo de acuicultura, elaborado para la producción primaria y su posterior procesamiento, se inició la visita a las bateas de cultivo de mejillón situadas en puerto Almanza, canal de Beagle.

Se realizó un relevamiento por observación directa de los sistemas e insumos utilizados para el cultivo, del producto final listo para cosecha, al igual que del método de obtención de semilla.

Se pudo constatar que la producción se encuentra íntegramente dentro de los límites de la provincia de Tierra del Fuego y que, dada las características del agua y del entorno, el producto final es particularmente de exce-

lencia en cuanto a su frescura, rendimiento en carne y limpieza natural de las valvas.

Ambos productores pertenecen a la Asociación de Acuicultores Marinos y Pescadores del Canal de Beagle y cuentan con la habilitación provincial para desarrollar la actividad.

Los sistemas son acordes a los previstos en el protocolo (bateas de madera de las cuales se cuelgan cuerdas de cultivo), y no utilizan ningún tipo de pintura.

Según los datos científicos aportados por estudios realizados en la zona respecto a la capacidad de carga del canal, se observó que las producciones de mejillón de cultivo están muy por debajo de estas restricciones.

Si bien no es época de cosecha, a través de la entrevista se relevó que dicha actividad se realiza en los sitios autorizados, que todo el personal afectado a esta maniobra cuenta con la indumentaria correcta en lo que respecta a higiene y seguridad en el trabajo. En uno de los casos visitados, deben realizarse en el sitio de maniobra de cose-

cha, algunas modificaciones para poder cumplir con los requisitos del protocolo y lograr la certificación del sello.

El relato por parte de los productores mostró que toda la cosecha llega al puerto acondicionada en bolsas que permiten el escurrimiento de los líquidos propios del producto y luego son trasladadas a la oficina de la autoridad provincial correspondiente, encargada de realizar el pesaje y la guía de tránsito del producto vivo fresco, con el fin de garantizar la trazabilidad.

La preauditoría, demostró que el sistema documental cumplía con los requisitos del protocolo. Y que ambas operaciones eran acordes con las reglamentaciones que fija el Estado, para el procesamiento, el transporte del producto final hasta los centros de transformación o puntos de venta en fresco.

Entre las no conformidades detectadas que conformarán el plan de mejora para lograr una futura auditoría exitosa, se destacaron la falta de un manual de buenas prácticas acuícolas y la necesidad de mejorar algunos registros de control de cosecha.

En cuanto al protocolo correspondiente al procesamiento del mejillón, se recorrió una futura planta de procesamiento que se encuentra en trámite de habilitación por la autoridad provincial correspondiente. La misma está situada a orillas del canal de Beagle, frente a los cultivos.

Se realizó un relevamiento visual, encontrando instalaciones acordes con lo solicitado en el protocolo, pero que aún no están habilitadas. No obstante, se deberán realizar algunas mejoras para lograr la certificación.

### **Preauditoría en producciones *gourmet***

Las pre auditorías de productos *gourmet* verificaron que la elaboración se realiza en pequeña escala, que son producciones netamente artesanales y familiares.

Diariamente se procesan las materias primas que son compradas por los mismos miembros de las unidades familiares.

Las recetas originales de estos productos rescatan aportes de tradiciones patagónicas y particularmente familiares, que han sido traspasadas durante generaciones.

Se evidencia el *know how* en: la selección cuidadosa de materias primas (Ej. el uso de frutas provenientes de El Bolsón, Río Negro, como del ruibarbo, especie proveniente del sudeste de Europa, muy cultivada en el hemisferio norte y cuyo tallo se consume como una fruta) y de la experiencia en lo que respecta a ingredientes y proporción de los mismos a utilizar.

Pero en muchos casos los insumos y/o materias primas usados en la elaboración de los productos auditados no pueden elaborarse en Tierra del Fuego, por cuestiones industriales y agroclimáticas, por ende es una realidad que estos no van a poder acceder a la obtención del sello. No obstante el producto final tiene incorporado un valor agregado en Tierra del Fuego mayor al 50 %, debido al trabajo incorporado propio de la Isla.

Los productos elaborados comunican sus atributos de producto *gourmet* en sus puntos de venta mediante envases originales, sistema de degustaciones de las tortas para los clientes/turistas en el punto de venta y folletería, en la cual se destaca la elaboración artesanal y el concepto de tradición familiar en cuanto al uso de recetas.

Deberán realizarse mejoras en el sistema de trazabilidad, de quejas y reclamos y de registros para poder acceder a la certificación.

Los protocolos de limpieza y su correspondiente registro, se acercan mucho a lo requerido. Sin embargo el control de plagas y un plan de higiene, salud y seguridad para sus empleados, deberán implementarse.

### **Preauditoría en producciones ovinas**

- Establecimiento de cría ovina para carne.

La preauditoría realizada en el establecimiento de producción primaria de ganado ovino mostró que el sistema de producción extensivo propio de Tierra del Fuego, ayuda a acercarse a los procesos de certificación, pero lo aleja en algunos casos.

Ambientalmente este tipo de sistema extensivo disminuye la presión sobre los recursos naturales; la alimentación, la sanidad, la selección de estirpes y la reproducción de los rodeos minimiza riesgos para mantener la inocuidad de los alimentos en su etapa de producción primaria y ciertos puntos del bienestar animal se cumplen naturalmente.

No obstante estos sistemas presentan no conformidades para ajustarse a un sistema de certificación, como es la necesidad de elaborar y cumplir un plan de contingencia ante fenómenos climáticos adversos y la necesidad de trabajar en capacitación, instructivos o información de manera escrita al personal no jerarquizado.

Asimismo los sistemas de trazabilidad deberán ser mejorados y fundamentalmente a nivel de la planta frigorífica para poder llegar a cumplir algunos requisitos del protocolo.

- Establecimiento de producción láctea  
La preauditoría del sector productor de queso de oveja mostró que esta es una actividad de incipiente desarrollo en Tierra del Fuego, pero una de las alternativas que hoy se tienen para ofrecer productos elaborados en la Isla.

Muchas serán las mejoras que deberán realizarse en la producción de leche y de quesos para poder dar cumplimiento a los requisitos del Protocolo para la producción de leche de oveja en Tierra del Fuego y al Protocolo para elaboración de queso artesanal de oveja en Tierra del Fuego.

Los protocolos no han despertado oposición en ninguno de sus puntos, lo que indica que los requisitos están ajustados a la realidad. Y los sectores de la producción de leche y queso desean realizar los cambios necesarios, mostrando buena predisposición para ello, pero requerirá un tiempo su implementación.





# Pasos de garantía para los consumidores en virtud de pautas de seguridad alimentaria, sostenibilidad social, económica y ambiental

- **Introducción**
- **La certificación**
- **Documentos de certificación**
- **Proceso de certificación del Sello**

Patricia I. García y Mónica De Nicola

## Introducción

La certificación como proceso que permite identificar y diferenciar al producto y como garantía para el consumidor; junto a los requisitos que deben cumplir estos organismos para ser confiables, constituye el marco de esta última parte del libro.

Los resultados del presente momento, se ajustan al proceso de certificación por parte de Letis S.A., de las empresas seleccionadas para actuar como casos piloto en la implementación de los protocolos particulares.

Por otro lado, se elaboran los mecanismos de revisión y aprobación de protocolos específicos, reglamento de registro de certificadoras y listados de empresas a las que se ha otorgado el certificado y protocolos específicos, documentos que figuran a continuación.

## La certificación

La certificación permite identificar y diferenciar al producto y se constituye en la herramienta que garantiza al consumidor que el alimento reúne determinadas características (certificaciones de productos) o que ha sido producido de una forma establecida (certificación de proceso).

El desarrollo de una institucionalidad para la certificación, que sea eficiente y confiable para productores y consumidores a nivel global constituye un apoyo efectivo al

desarrollo rural agroindustrial, dado que potencia sus ventajas comparativas. La institucionalización de la calidad en alimentos es una forma de garantizar transparencia y asegurar condiciones uniformes para todos los agentes que intervienen en la certificación y en el otorgamiento de los sellos.

Los sistemas de certificación favorecen la creación de valor agregado a todos los niveles de la cadena de producción, y permiten al alimento certificado ser mejor conocido y reconocido a nivel global, beneficiando a los actores del sistema con una promoción colectiva.

Las certificadoras de tercera parte, garantizan la independencia e imparcialidad en la evaluación de la conformidad de las características del producto y/o de su método de producción con respecto a normas y/o protocolos y son auditadas anualmente por parte del Organismo Acreditador (OAA) quien verifica el correcto cumplimiento de sus funciones de organismo certificador.

La certificación de tercera parte, realizada por un organismo que no es comprador ni vendedor, da credibilidad por ser el mismo ajeno a los intereses económicos en juego.

Las certificadoras deben implementar un sistema de gestión de calidad a través del cumplimiento de los requisitos de organización, funcionamiento y competencia de la ISO 65, y realizar las acreditaciones correspondientes a esta norma con distintos organismos de acreditación, reconocidos internacionalmente.

La acreditación declara que:

- los organismos acreditados son competentes e imparciales,
- les permite a nivel internacional conseguir la aceptación de sus prestaciones y el reconocimiento de sus competencias,
- unifica y simplifica los numerosos trámites de reconocimiento de los operadores,
- evita a las empresas exportadoras los reiterados controles que deben pasar para tener acceso a los mercados internacionales y, finalmente,
- establece y promueve la confianza a nivel nacional e internacional al comprobar la competencia de los operadores en cuestión.

El sistema de control de las certificadoras funciona de acuerdo con la inspección y la certificación, en ambos casos se requiere de personal especializado y capacitado para realizar cada una de estas funciones.

El organismo certificador tiene la capacidad de imponer sanciones al operador ante el incumplimiento por parte de este del cuerpo normativo, de la misma manera que el operador puede apelar las decisiones del organismo certificador.

El otorgamiento de la certificación, representa el cumplimiento de los requisitos del cuerpo normativo, donde la certificadora otorga al operador el derecho a usar certificados o marcas para sus productos, procesos o servicios conforme a las reglas de este sistema particular de certificación.

La certificación se materializa finalmente en un certificado, que es el que dictamina con un nivel suficiente de confianza, que un producto, proceso o servicio debidamente identificado está conforme a una norma u otro documento normativo.

La certificación responde a las expectativas de los consumidores dándole garantías respecto de los compromisos contraídos.

Letis elaboró y entregó a la Provincia, los mecanismos de revisión y aprobación de protocolos específicos y el Reglamento de Registro de Certificadoras.

## Documentos de certificación

### Mecanismos de revisión y aprobación de protocolos específicos, otorgamiento del Sello

1. El Gobierno de la Provincia determinará cuál es el organismo provincial administrador del SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO, a través de una herramienta legislativa y reglamentos de funcionamiento. Tal organismo en el presente documento, en adelante, será denominado El Administrador.
2. El Administrador desarrollará y mantendrá actualizado un registro con la última versión de cada protocolo en aplicación.
3. Los protocolos tendrán en su texto un número o nombre identificatorio, así como el número de la versión en vigencia, y la fecha de puesta en vigencia.
4. El Administrador abrirá cada año, o cuando sea necesario, a solicitud de las empresas, solicitantes, agrupación de consumidores u otras partes interesadas, la posibilidad de modificación de un protocolo existente o el desarrollo de uno nuevo.
5. Cuando una parte interesada presenta una modificación de un protocolo existente o un nuevo protocolo, el mismo debe ser puesto a disposición de otras partes interesadas, técnicos de la Provincia, empresas asesoras o asesores individuales, dentro o fuera de la Provincia a consideración del administrador, para sus comentarios durante no menos de 60 días.
6. Tales comentarios serán recogidos por un grupo técnico (comité de normas, comité de protocolos técnicos, etc.) quienes determinaran la adopción de las modificaciones o la adopción del nuevo protocolo, identificación, publicación y fecha de puesta en vigencia.
7. Todos los beneficiarios del uso del Sello deberán ser notificados de cualquier modificación de los protocolos y del tiempo que gozarán para adecuar sus procesos ante nuevos requisitos o modificación de los mismos.
8. Los protocolos, en su última versión, estarán disponibles para los interesados que lo soliciten.

### Reglamento de Registro de Certificadoras para la Certificación del Sello de Calidad certificada Tierra del Fuego

1. Las certificadoras que deseen certificar el SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO, deberán solicitar el Registro ante el Administrador.
2. Las certificadoras deberán cumplir, como mínimo, los siguientes requisitos:
  - a) Estar acreditadas de acuerdo a ISO 65 como Certificadora de Productos, por un organismo nacional o internacional reconocido (OAA).
  - b) Tener acreditaciones internacionales en certificaciones referidas a atributos especiales de valor como denominación de origen, sellos regionales, producciones orgánicas (IFOAM, NOP, COR, orgánicos Quebec, entre otros).
  - c) Estar registradas ante SENASA en el registro de certificadoras de acuerdo a la Ley 25127/ 99 y Reglamento SENASA 280/ 01.
  - d) Presentar un Procedimiento o instructivo para la certificación del SELLO TDF, en el que se detallen los procedimientos de control, preauditorías, auditorías, decisiones de certificación, tal como corresponda.
  - e) Presentar un listado de auditores capacitados para la certificación de atributos especiales de valor de acuerdo al punto (b) y detalle de las capacitaciones recibidas en los últimos 12 meses.
3. En la solicitud, las certificadoras deben adjuntar copias de los certificados válidos establecidos en (a), (b) y (c) y los procedimientos y listados establecidos en (d) y (e).
4. El Administrador mantendrá un Registro actualizado de Certificadoras con el fin de proveerlo a los interesados que lo soliciten.

### El proceso de certificación para el Sello Tierra del Fuego

Los cuadros técnicos de la Provincia y los empresarios involucrados, a partir de los resultados de las pre auditorías iniciaron el camino de la mejora, aprovechando las oportunidades para poder hacer frente a las amenazas, torciendo el destino de las debilidades para transformarlas en fortalezas. Durante seis meses implementaron las necesarias herramientas para poder alcanzar la etapa final de la certificación del Sello de Tierra del Fuego.

El proceso de certificación se inició cuando las siguientes empresas (ver cuadro siguiente) solicitaron a Letis S.A. la evaluación para certificar que su proceso de producción (producción primaria o procesamiento) estaba dando cumplimiento a los protocolos específicos.

### CUADRO

LISTADO DE EMPRESAS QUE SOLICITARON LA CERTIFICACIÓN

Souvenir S.A. "La Oma de Ushuaia"
Pioneros del Sur S.A. "Laguna Negra"
Barbona, José María
Valdes, Fabián y Pesquera Almanza S.A.
María Behety S.A.
Los Jazmines S.A.
Instituto Agrotécnico Salesiano "La Misión"

En este listado se sumó una planta procesadora de lácteos y quesos, y se autoexcluyó del proyecto a otra de producciones similares, que no había podido realizar la implementación necesaria de las acciones correctivas tendientes a salvar las No conformidades detectadas durante la preauditoria.

La revisión por parte de la certificadora de que esas solicitudes cumplieran o podían cumplir con los requisitos del protocolo a certificar fue el paso previo a la definición de la auditoría, y de quién reunía el perfil adecuado para realizarla.

La selección de quién realizaría las auditorías se focalizó en un profesional de la misma Tierra del Fuego, el ingeniero Cerzani, quien reúne una amplia experiencia y conocimiento de los sistemas productivos de la Isla. Solo hizo falta colaborar con él con las herramientas necesarias para realizarlas.

Durante el mes de marzo se iniciaron las auditorías de certificación de aquellas empresas que constituían los casos piloto del presente proyecto, en referencia al Protocolo General y Particular del Sello Tierra Del Fuego.

A partir de los niveles de conformidad y desvíos detectados en la auditoría con respecto al Protocolo, se inicia el proceso de decisión, donde Letis otorgará o denegará la certificación o comunicará que el proceso de mejora debe profundizarse para poder acceder a la certificación.

Letis S.A. ha realizado el proceso de decisión de certificación para las organizaciones mencionadas.

Algunas de ellas han accedido al otorgamiento de la certificación, con la consiguiente emisión del Certificado de Conformidad, otras deberán trabajar sobre algunas no conformidades mayores que impidieron otorgarles la certificación.

***Todas las empresas que formaron parte del caso piloto eligieron el camino de la mejora continua de la calidad***

### Bibliografía consultada

Gatto, Francisco. "Globalización y Regiones. La construcción de ventajas competitivas localmente específicas". En *Local Development in Globalisation*, Latin American Centre of Human Economics (CLAEH). Montevideo, 1999.

Hualde, Alfredo. "El territorio como configuración compleja en las relaciones entre educación y trabajo", en *Desarrollo local y formación*, en the Tools for Transformation series, Cinterfor/ILO. Montevideo, 2002.

Humphrey, John / Schmitz, Hubert. *Developing Country Firms in the World Economy: Governance and Upgrading in Global Value Chains*, Heft 61 / 2002.

Oyarzún, María Teresa, consultora; Tartanac, Florence, oficial de Agroindustrias y Tecnología de Alimentos. "Estudio sobre los principales tipos de sellos de calidad en alimentos a nivel mundial. Estado actual y perspectivas de los sellos de calidad en productos alimenticios de la agroindustria rural en América Latina". Santiago de Chile, enero 2002.

Ranaboldo, Claudia. "Territorios con identidad cultural, Seminario internacional "Estado, desarrollo rural y culturas" Panel 2: Enfoques del desarrollo rural en América latina, Sucre- Bolivia, 2001.

Rodríguez-Pose, Andrés. "The role of de ILO implementing Local Economic Development Strategies in a globalised world". *Local Economic Development Programme (LED)*, policy document. London, 2001.

Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y SINER-GI, 2010.

