

PROVINCIA DE SANTA CRUZ
MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN, COMERCIO E INDUSTRIA

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

PROYECTO PILOTO IMPLEMENTACION SISTEMA DE GESTIÓN DE
CALIDAD DENOMINACIÓN DE ORIGEN "CEREZA DEL VALLE DE LOS
ANTIGUOS-PATAGONIA"

INFORME FINAL

Los Antiguos, 08 de julio de 2026

EQUIPO DE TRABAJO

Coordinación: Dra. Liliana San Martino
Sistemas de Gestión de Calidad: Ing. Agr. Gabriela Garrido
Implementación a campo: Téc. Sup. Biotecn. Agrop. Maira Gatti
Implementación en plantas de empaque: Mgtr. Miriam Muñoz e Ing. Qco. Paulo Lucero
Capacitaciones y auditorías: Ing. Agr. Fernando Manavella y Mgtr. Santiago Arhancet
Comercialización: Ing. Agr. Federico Guerendiain y Diego Aguilar
Marketing y mercadeo: Ing. Agr. Aníbal Caminiti
Administración: Prof. Ayelén Seguel

CONTRAPARTE PROVINCIAL
Erika Bahamonde

CONTRAPARTE CFI
Ing. Agr. María Cecilia Galliano
Ing. Agr. María Eugenia Gallego

ÍNDICE GENERAL

ÍNDICE DE TABLAS.....	3
ÍNDICE DE FIGURAS	3
RESUMEN.....	4
INTRODUCCIÓN	5
ASPECTOS METODOLÓGICOS	6
1. Implementación del SGC-DO.....	7
2. Capacitación.....	8
3. Ajuste del sistema DO	9
4. Ejecución etapa piloto	10
5. Auditoría final. Certificación y validación	12
6. Logística/comercialización.....	12
RESULTADOS.....	13
1. Implementación del SGC-DO.....	13
2. Capacitación.....	19
3. Ajuste del sistema DO	21
4. Ejecución etapa piloto	23
5. Auditoría final. Certificación y validación	25
6. Logística/comercialización.....	25
CONSIDERACIONES FINALES	27
BIBLIOGRAFÍA	29
ANEXO I – Reuniones Proyecto Piloto DO cerezas (CFI).....	30
ANEXO II – Lista de chequeo DO Cereza del valle de Los Antiguos-Patagonia	46
ANEXO III – Auditorías realizadas en las 7 chacras piloto	48
ANEXO IV – Manual del SGC, Manual POEEs y Aval Consejo Regulador DO.....	68
ANEXO V – Capacitaciones realizadas por Cooperativa El Oasis Ltda	121
ANEXO VI – Capacitaciones realizadas por Southern Crops by Río Alara	124
ANEXO VII – Charlas informativas para productores de cereza.....	131
ANEXO VIII – Declaración Jurada de la estimación del volumen anual comercializable con el sello de DO y Reglamento de uso de la Denominación de Origen presentado ante SAGyP	133
ANEXO IX - Acciones de promoción de la DO “Cereza del Valle de Los Antiguos – Patagonia” en redes sociales y evento gastronómico.....	138
ANEXO X – Procedimiento de trazabilidad en planta de empaque Cooperativa El Oasis Ltda	140
ANEXO XI – Procedimiento proceso de empaque empresa Southern Crops by Río Alara	150

ANEXO XII – Procedimiento de trazabilidad empresa Southern Crops by Río Alara.....	163
ANEXO XIII – Procedimiento de control de etiquetado y retiro de etiquetas de empaque empresa Southern Crops by Río Alara	168

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Chacras donde se realizó la prueba piloto, productor o responsable, fecha de toma de datos y cantidad de registros utilizados para el análisis.....	11
Tabla 2. Información resumida sobre los datos de calidad de fruta obtenidos en los muestreos, según el registro de cada chacra piloto.	23

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Ubicación de las chacras piloto (en amarillo) con respecto al total de chacras con cerezas (en color rojo) en el valle de Los Antiguos. Los números (1 a 7) corresponden a las referencias que se mencionan en la Tabla 1.....	11
Figura 2. Recorrida por las chacras La Isla (sup. izq.), San José (sup. der.) y 7 Colores (centro) y planta de empaque de la Cooperativa El Oasis Ltda (inferior).	17
Figura 3. Equipamiento recibido. Sup.: equipos FirmPro (N° serie 391 y 392); centro: accesorios; inf: equipos y notebook dentro de baúl contenedor.	22
Figura 4. Porcentaje (%) de productores de sitios piloto y sitios no piloto que indicaron limitantes y/o necesidades para lograr los parámetros necesarios para la DO.	25
Figura 5. Páginas del sitio web vinculado a la DO desarrollado en el marco del proyecto (aún no disponible).	27

RESUMEN

El Proyecto Piloto Implementación de la Denominación de Origen (DO) “Cereza del Valle de Los Antiguos – Patagonia”, tuvo por objetivo implementar y validar un sistema de gestión de calidad (SGC) bajo el marco de la DO, que garantice la diferenciación, trazabilidad y estandarización del producto, fortaleciendo su identidad territorial, competitividad en mercados y sustentabilidad a largo plazo. Del mismo, participaron diez familias productoras y diez técnicos vinculados al Consejo Regulador de la DO, al Consejo Asesor y a 2 empresas empackadoras, además de una consultora externa, dos referentes del gobierno provincial y el acompañamiento técnico y económico del CFI. Al finalizar los seis meses de ejecución, se cuenta con la base documental y operativa del SGC avalada por el Consejo de la DO, así como con la distribución de roles necesaria para la comisión técnica del SGC, a fin de poder validar los procedimientos (y proponer modificaciones en caso de ser necesario) en la siguiente temporada de cosecha y empaque. También se realizaron las diversas instancias planificadas de formación de los actores locales (productores, técnicos, personal de campo y plantas de empaque), de difusión de los atributos que distinguen a la DO y de los requisitos para su implementación. Además, se implementaron los mecanismos de trazabilidad establecidos (listas de chequeo a campo y en empaques), así como los trámites específicos ante SAGyP vinculados a la DO, lo que permitió detectar puntos críticos y proponer los cambios necesarios para la próxima temporada, cuando se efectivizará la primera exportación de cerezas con el sello de la DO. Por último, en cuanto a otras acciones que le den continuidad al fortalecimiento de esta DO, si bien no estaba previsto en el proyecto, quedó conformado el equipo que trabajará sobre el desarrollo de la marca y el marketing, considerando estudios de mercado, estrategia de comunicación e imagen y generación de canales comerciales específicos. Además, se armó una página web que cuenta con información relacionada con la cereza, el valle, la denominación de origen y los productores, entre otras. Estos resultados serán aplicables no sólo a los productores, técnicos y empresas actualmente vinculados a la ‘Asociación Civil Consejo de la Denominación de Origen Cereza del Valle de Los Antiguos – Patagonia’, sino también a aquellos que a futuro estén interesados en acceder al sello de la DO y cumplan con los requisitos para poder usufructuarlo.

INTRODUCCIÓN

Desde 2017, productores de cereza de Los Antiguos trabajaron en forma articulada con la provincia de Santa Cruz, la Municipalidad local y el INTA con el propósito de lograr la primera Denominación de Origen (DO) de cerezas en el país y la región y la única DO exclusivamente otorgada para una producción de Santa Cruz.

Gracias a este esfuerzo conjunto, la DO fue reconocida en abril de 2025 (Res. 49/2025 - <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/323720/20250409>) y quedó conformada la 'Asociación Civil Consejo de la Denominación de Origen Cereza del Valle de Los Antiguos – Patagonia', quien tiene a su cargo el que se respeten las prácticas agrícolas, de cosecha, poscosecha y trazabilidad que permitirán lograr este producto diferenciado.

Como parte del proceso, a partir de esta temporada (2025/2026), la Asociación está trabajando en conjunto con la CAPCI (Cámara Argentina de Productores de Cerezas Integrados), el INTA, el MINPRO (Ministerio de Producción, Industria y Comercio de Santa Cruz) y el CAP (Consejo Agrario Provincial de Santa Cruz), a fin de implementar esta DO, con el acompañamiento técnico y económico del CFI.

Si bien los parámetros de calidad que permitieron probar el vínculo con el territorio y la forma de producir ya fueron definidos para la presentación del formulario de solicitud de DO (<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/igdo/resumenes/Resumen-Cerezas.pdf>), se hace necesaria la elaboración de manuales de calidad, protocolos de procesos, definición de puntos críticos, plan de formación para productores y técnicos, entre otros, a fin de poder realizar una prueba piloto que permita la puesta a punto de esta implementación, involucrando las chacras, las plantas de empaque y la etapa de comercialización del producto.

En ese marco, este trabajo tuvo por finalidad diseñar y llevar adelante el proyecto piloto de implementación de la Denominación de Origen (DO) "Cereza del Valle de Los Antiguos – Patagonia". El mismo se vincula con la generación y validación de un sistema de gestión de calidad específico para esta DO, que garantice la diferenciación, trazabilidad y estandarización del producto, fortaleciendo su identidad territorial, posicionamiento en mercados y sustentabilidad a largo plazo.

El proyecto se planteó a seis (6) meses, con un presupuesto de \$88.655.000 y la participación de once (11) especialistas, colaboradores e implementadores a fin de abordar los siguientes objetivos específicos:

- Implementar un sistema de gestión de calidad y diferenciación que permita establecer atributos objetivos y verificables que distingan a la cereza del Valle de Los Antiguos.
- Desarrollar las herramientas que permitan la gestión y control de atributos para la aplicación de protocolos, trazabilidad y auditorías que aseguren el cumplimiento de normas DO.
- Consolidar la DO 'Cereza del Valle de Los Antiguos – Patagonia' como sello de valor agregado para productores, consumidores y mercados, posicionando a la región como estrategia de proyección comercial y territorial.

Con este proyecto, se pretendió contar con una base documental y operativa del Sistema de Gestión de Calidad implementado y validado para el contexto local; actores locales formados en el sistema de calidad y en los lineamientos de la DO; y producto con sello de DO validado y certificado.

El alcance territorial del proyecto se vincula al área geográfica ubicada en el valle de Los Antiguos y zonas aledañas, en la comarca noroeste de la provincia de Santa Cruz, a los 205 m.s.n.m. y al este del río Jeinimeni, límite natural con la República de Chile. Se trata de una de las zonas productoras de cerezas dulces más austral del mundo.

Participaron del mismo diez (10) familias productoras y 2 plantas de empaque, los que representan una muestra significativa del sistema productivo local, contemplando la diversidad de escalas y manejos agronómicos. Sin embargo, los resultados de este proyecto serán aplicables no sólo a estos productores y técnicos vinculados a la Asociación y a las 2 empresas empacadoras donde estos entregan su fruta, sino también a aquellos productores de cereza y empacadoras de la localidad que a futuro estén interesados en acceder al sello de la DO y cumplan con los requisitos para poder usufructuarlo.

ASPECTOS METODOLÓGICOS

La fecha tardía de inicio del proyecto, coincidente con el período de cosecha de la cereza, retrasó algunas de las actividades planteadas para los primeros meses, pero permitió adelantar otras. A continuación, se menciona la metodología utilizada para las acciones planteadas en el plan de tareas y, en el siguiente apartado, se dejan indicados los resultados obtenidos.

1. Implementación del SGC-DO.

Según la ‘Guía para completar el formulario de registro de una Indicación Geográfica o una Denominación de Origen’ (https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/contenido/valorAr/IGeo/registro/GuiaFormulario_I_GDO.pdf) desde la Secretaría de Agregado de Valor del MAGyP, se indica que el sistema de control de una DO debe ser ejercido por un **Consejo Regulador** de la misma, bajo la figura de una Asociación Civil sin fines de lucro. Este Consejo Regulador “*es una estructura de coordinación que representa y coordina a todos los miembros del sistema DO. Cumple una función importante en el control del sistema de garantía*”, ya que es el encargado de realizar los controles necesarios para constatar el cumplimiento de las condiciones de la DO (MAGyP, 2016).

En este marco, previo al reconocimiento de la DO, se creó la Asociación Civil Consejo de la Denominación de Origen ‘Cereza del Valle de Los Antiguos-Patagonia’ y se presentó la lista de chequeo de elementos que respaldan el origen geográfico de la cereza reconocida y aquellos determinantes para la calidad particular durante la producción, cosecha y poscosecha. Allí, consta la información y documentación necesaria para la verificación de estos puntos (la cual se muestra en el Anexo II).

Paralelamente, según se indica en el Formulario de Registro de esta DO, la Asociación designó como responsables del control de genuinidad del producto a un **Consejo Asesor** integrado por la Agencia de Extensión Rural INTA Los Antiguos y la CAPCI (Cámara Argentina de Productores de Cerezas Integrados). El mismo es el responsable de auditar las cajas de cereza previo a su comercialización y determinar si efectivamente cumplen con la calidad requerida para utilizar el sello.

Posteriormente, desde el Consejo Regulador y el Consejo Asesor, se planteó la necesidad de protocolizar los diferentes procesos y controles, a fin de mantener la operatividad en el tiempo.

De este modo, para la implementación del Sistema de Gestión de Calidad para esta DO (SGC-DO), se tomó como primer paso la definición de un comité técnico o equipo del SGC-DO que gestionará la misma en la práctica, a futuro, siempre bajo el control del Consejo Regulador. Para definir el diseño del SGC-DO se conformó un equipo *ad hoc* que intervino en esta etapa:

- Equipo técnico responsable: se conformó un equipo de 9 personas (6 vinculados al proyecto, 2 referentes del CFI y 1 referente del gobierno provincial). Dado que no todo el equipo se encontraba en Los Antiguos, se optó por realizar reuniones de trabajo periódicas y en forma virtual, para avanzar en el desarrollo de las actividades vinculadas al proyecto. Así, se realizaron 4 reuniones relacionadas con la formulación

del proyecto, 3 cuando se tuvo confirmación de que la provincia había avalado el mismo y, luego de firmado el proyecto, se realizaron las reuniones necesarias para lograr acuerdos y realizar trabajos puntuales. Una breve minuta de todas ellas se detalla en el Anexo I.

- Protocolos de calidad, Manual de calidad y Sistema de control y trazabilidad. La especialista en Sistemas de Gestión de Calidad (SGC) propuso la siguiente metodología para el trabajo en este punto:

- Comité técnico: conformación del Equipo de SGC (nombre y apellido/perfil): designación de director del SCG, implementadores e inspectores internos, auditor interno y estructuras de responsabilidad; planteo de objetivos y alcances; programa de capacitación interna; definición de tareas y acuerdos en la confección del SGC.
- Elaboración de Manuales:
 - Manual del SGC
 - Manual de procedimientos

Para el desarrollo de los manuales, se solicitó establecer el alcance del trabajo; realizar la descripción de los trabajos en chacras y plantas de empaque y los procedimientos de ingreso de la fruta al empaque, flujograma de trazabilidad, procedimiento de etiquetado y registros; consensuar los procedimientos e instructivos de trabajo para armar el manual de procedimientos para el SGC.

2. Capacitación

Con respecto al plan de formación, se llevaron adelante 3 tipos de capacitaciones: generales para personal de chacra, empaque y productores; charlas informativas para productores sobre la DO, sus características y el proceso de implementación; y específicas con la persona encargada de la implementación de procedimientos y controles a campo.

Las capacitaciones generales fueron llevadas adelante por cada empresa empacadora, quienes contrataron a los capacitadores y realizaron el registro de los participantes. Los principales temas brindados se vincularon con seguridad e higiene en el trabajo; primeros auxilios; BPM, POES, HACCP, BPA; inocuidad alimentaria; manejo en chacra, cosecha y poscosecha; manejo de herramientas; trazabilidad.

Por otro lado, a partir de la conformación del equipo del SGC y de la elaboración del manual y protocolo, se propuso realizar una Jornada de sensibilización general y un taller sobre Normas DO y requisitos para su implementación, ambos destinados a técnicos y productores de cereza. También se dejaron planteadas

capacitaciones específicas para el equipo del SGC a realizarse en el futuro (luego de finalizado este proyecto).

3. Ajuste del sistema DO

- Atributos diferenciadores – Equipamiento requerido para medición.

Los atributos diferenciadores de la cereza con reconocimiento de DO fueron identificados en talleres (Maitía, 2022) durante la etapa de presentación del formulario de registro. Los mismos son debidos tanto a factores geográficos como de manejo, y consideran que la cereza típica, que fue reconocida con la DO, tiene las siguientes características: es considerablemente jugosa, dulce, crocante, de piel lisa y color homogéneo. De este modo, la tipicidad de la cereza de Los Antiguos quedó definida (Maitía, 2023) por los siguientes parámetros:

- **DULZOR mayor a 16,2 °Brix**. El dulzor puede ser determinado a través de la medición de los sólidos solubles totales (SST), lo cual se realiza usualmente con un refractómetro, con alta fiabilidad en el resultado.

- **FIRMEZA mayor a 72 ID** (índice Durofel). Este parámetro también puede ser determinado a través de mediciones. Sin embargo, el instrumental que usualmente tienen las plantas de empaque e institutos de ciencia y técnica en la zona es un durómetro tipo Durofel, un instrumental manual, no automatizado y que no genera mediciones del todo precisas. Su buen uso depende de la habilidad del técnico que realiza las mediciones, las cuales además deterioran la fruta y no pueden repetirse sobre la misma fruta para aumentar la confiabilidad del dato obtenido.

- **COLOR DE LA PIEL A COSECHA entre 4 (rojo oscuro) y 6 (caoba oscuro)**, según la tabla de colores del Ctifl. El dato que se obtiene con la comparación de la fruta con tablas de color es muy subjetivo.

Por otro lado, otros parámetros no fueron considerados determinantes de tipicidad o bien no son posibles de determinar mediante instrumental. Esto son los siguientes:

- **CALIBRE**: no fue determinante de tipicidad, por lo que **cualquier tamaño de fruta puede recibir el reconocimiento de la DO**, si cumple con el resto de los parámetros antes indicados.

- **VARIEDAD**: tampoco fue determinante de tipicidad, así que la DO considera tanto las variedades utilizadas actualmente como aquellas a introducir a futuro en el valle.

- **INTENSIDAD DEL SABOR Y ACIDEZ PERCIBIDA:** estos no son parámetros fácilmente cuantificables en forma directa, por lo que no se propuso su determinación en el control de la calidad de la fruta.

Debido a las dificultades mencionadas en la determinación de la firmeza y del color de la fruta, algo que está siendo cuestionado por los empaques de cereza de Argentina, Chile y otros países productores de esta fruta, para este proyecto se solicitó el financiamiento para la compra de 2 (dos) equipos de medición FirmPro^{MR}, que determina firmeza y color de forma objetiva y precisa. Esto permitirá mejorar las mediciones a realizar en las plantas de empaque y facilitará la fiscalización de los muestreos por parte de los auditores.

- Procesos críticos – auditoría interna. Procedimientos estandarizados.

Durante el proceso de registro de la DO, se identificaron procesos críticos tanto a nivel de manejo de los montes, como durante la cosecha y la poscosecha en las plantas de empaque. Estos se presentaron en una lista de chequeo durante el proceso de auditoría para el registro de la DO (Anexo II) y consideran tanto cuestiones vinculadas al manejo del monte (riego, cortinas cortaviento, nutrición, polinización), como el tipo de cosecha y la calidad de la fruta (firmeza, color y dulzor).

La utilización de esta lista de chequeo para la auditoría interna se describe en el punto 4 (Ejecución etapa piloto) de este apartado. Los resultados que se obtuvieron serán insumo tanto para la estandarización de los procedimientos de medición, chequeo, auditoría y trazabilidad, como para solicitar cambios en dicha lista ante la SAGyP, en caso de ser necesario.

4. Ejecución etapa piloto

- Selección de productores para experiencia piloto. Aplicación en campo y postcosecha. Monitoreo y registro. Ajustes.

El propósito de realizar esta prueba piloto fue simular toda la experiencia, desde la chacra hasta los trámites necesarios para exportar con el logo de la DO, a fin de encontrar problemas/dificultades en el proceso que pudieran ser solucionados para la próxima temporada.

Se trabajó con 7 chacras piloto (Figura 1, Tabla 1) que cultivan la variedad de cereza ‘Sweetheart’. En una fecha determinada para cada sitio, se relevaron las características de manejo del lote (cortinas cortaviento, riego, manejo nutricional, polinización) y de la cosecha. Posteriormente, en la planta de empaque se tomó una

muestra por registro, para realizar análisis de calidad (clasificación por tamaño, cantidad y peso del descarte, composición del descarte, firmeza y SST).

Esta información, se volcó en la planilla “Lista de chequeo” (Anexo III), con el propósito de analizar la funcionalidad de dicha planilla como parte de la estandarización del proceso de auditoría.



Figura 1. Ubicación de las chacras piloto (en amarillo) con respecto al total de chacras con cerezas (en color rojo) en el valle de Los Antiguos. Los números (1 a 7) corresponden a las referencias que se mencionan en la Tabla 1.

Tabla 1. Chacras donde se realizó la prueba piloto, productor o responsable, fecha de toma de datos y cantidad de registros utilizados para el análisis.

Ref.	CHACRA	PRODUCTOR o RESPONSABLE	FECHA	N° REGISTROS
1	La Isla	Víctor Mouzet	23/1/2026	7
2	La Milagrosa	Federico Guerendiain	18/1/2026	2
3	San José	Ernesto Navarta	21/1/2026	4
4	El Tambito	Jorge Seguel	23/1/2026	4
5	La Porfía	Venicio Vallejos	22/1/2026	3
6	7 Colores	Eduardo Sepúlveda	22/1/2026	2
7	Don Esteban	Ananías Jomñuk	23/1/2026	4

Luego de la experiencia, se consultó a los productores (tanto de los sitios piloto como de otras chacras de familias productoras vinculadas a la Asociación) sobre su percepción en cuanto a la posibilidad de logro de los parámetros necesarios para obtener el sello, qué necesitarían para eso, y si consideran que existe alguna otra limitante o dificultad para la aplicación de la DO. Para esto, se trabajó con encuestas Google y posterior intercambio sobre las respuestas obtenidas.

5. Auditoría final. Certificación y validación

- Requisitos para la certificación.

Los requisitos vinculados con la certificación fueron consultados a la SAGyP (ver reunión del 14/1 en el Anexo I), quien envió los siguientes formularios, a ser completados por la Asociación:

- Declaración Jurada de la estimación del volumen anual comercializable con el Sello de Denominación de Origen.
- Solicitud de alta en el sistema de reintegro a la exportación, a completar por las empresas empacadoras de cerezas, habilitadas para el uso del sello.
- Reglamento de uso de la DO.

- Auditoría externa. Mecanismos de trazabilidad.

Tanto la auditoría previa a la comercialización de cerezas con sello DO como los mecanismos de trazabilidad forman parte del protocolo del Sistema de Gestión de Calidad. Tal como se explicó al inicio de este apartado, la fecha tardía de inicio del proyecto, coincidente con el período de cosecha de la cereza, modificó el cronograma del plan de trabajo, retrasó la construcción de los manuales y dificultó el poder realizar parte de esta etapa (chequeo del SGC propuesto) dentro del período de ejecución del proyecto. Este chequeo, así como la conformación del Equipo del SGC, se realizará durante la próxima temporada y, de ser necesario, se propondrán modificaciones a su implementación.

6. Logística/comercialización

- Mercado de destino. Valorización y valoración de fruta DO comercializada.

Se planificó la realización de envíos de prueba con 2 a 3 pallets a España, concretamente a un puesto que habitualmente comercializa frutas de Los Antiguos en MERCAMADRID, y a Estados Unidos. Los mismos se realizarían a través de la Cooperativa El Oasis Ltda, empresa vinculada a esta DO.

Con respecto a las etiquetas, si bien se cuenta con el logo específico de esta DO, se realizaron consultas a imprentas para realizar etiquetas que no puedan ser copiadas fácilmente (por ejemplo, con sello holográfico, numeración, código de barra o QR). Por otro lado, se establecieron posibles estrategias de marketing para la comercialización y construcción de la MARCA.

RESULTADOS

1. Implementación del SGC-DO.

- Equipo técnico del SGC:

Para conocer quiénes podían formar el equipo técnico del SGC se solicitó el listado del personal (del Consejo Regulador, del Consejo Asesor y de las plantas de empaque) y sus antecedentes. En base a esa información, se pudieron determinar los posibles perfiles para conformar el equipo SGC y qué capacitaciones pueden ser necesarias a futuro. Este comité será el que administre el SGC en la práctica al finalizar esta asesoría.

Para su conformación, se propuso la participación de 2 profesionales por parte del Consejo Regulador y 5 profesionales por parte del Consejo Asesor (3 pertenecientes al INTA AER Los Antiguos y 2 vinculados a la CAPCI).

Perfiles sugeridos para el equipo de SGC:

- **Director:** el director gestiona el SGC de la organización con el fin de asegurarse el cumplimiento de todos los miembros del grupo (productores/empaques). Esto incluye el desarrollo y control de la documentación, gestión de registros internos, inspecciones internas, recepción de la auditoría interna del SGC y aplicación de las acciones correctivas. Se propone que el director sea independiente de los miembros del grupo y puede hacer inspecciones internas, ya que no implementa. En caso de que no las haga se puede designar a otro miembro del equipo para que inspeccione el sitio, siempre y cuando no sea el implementador de este.

El director debe realizar anualmente la revisión de la gestión, realizar los cambios necesarios y documentar la revisión y los resultados. Esto debe estar disponible para la auditoría interna del SGC.

El perfil del director debe tener conocimientos en la disciplina del grupo (producción y empaque de cerezas), en sistemas de gestión de la calidad y auditoría interna de SGC.

- **Auditor interno de SGC:** es quien audita el funcionamiento del SGC. No puede ser el director ya que no puede auditarse a sí mismo. Debe ser un profesional con conocimientos prácticos de SGC y debe tener el curso de auditor interno del SGC. Se propone que el director sea independiente de los miembros del grupo. Debe tener un título universitario o formación profesional en la disciplina relacionada con el ámbito de la certificación, sistemas de calidad, normas de gestión de la inocuidad alimentaria o codex alimentario, BPA/BPM, HACCP, ISO 9001/ 19011/ 22000, formación oficial en higiene alimentaria, o GLOBALG.A.P.

El auditor interno debe observar estrictamente los procedimientos del grupo de productores para mantener la confidencialidad de la información y registros. Debe emitir un informe con fecha y firma.

- **Implementador de SGC:** es un profesional en la disciplina relacionada con el ámbito de la certificación o un terciario con al menos 2 años de experiencia en el sector específico, debe poseer capacitaciones relativas al ámbito de la certificación (formación básica en producción frutícola o de cerezas, sistemas de calidad, normas de gestión de la inocuidad alimentaria, codex alimentario, BPA/BPM, formación oficial en higiene alimentaria). Es quien baja a campo el sistema de gestión, quien trabaja y distribuye los procedimientos, registros, capacitaciones y políticas en el campo con el productor y en el empaque. Es quien recoge los instructivos, procedimientos y políticas obsoletas, reparte los actualizados y hace firmar convenios/notas. Es el nexo con el asociado.

- **Inspector interno de finca/empaque:** es un profesional que anualmente evalúa el SGC en el campo/empaque con el fin de evaluar el cumplimiento de los requisitos de certificación. Debe ser un título universitario o de formación profesional en la disciplina relacionada con el ámbito de la certificación o un terciario con al menos 2 años de experiencia en el sector específico, debe poseer capacitaciones relativas al ámbito de la certificación. Debe haber participado en auditorías internas/externas al menos por 2 años. Elabora un informe anual con fecha y firma. No puede ser auditor interno del SGC, y no puede inspeccionar el sitio que implementa. Debe mantener la confidencialidad de la información y de los registros.

Se recomienda intercambiar sitios entre implementadores e inspectores internos.

- Alcance del SGC: se acordó que el alcance del SGC fuera para el proceso de EMPAQUE, es decir, desde el ingreso de los lotes de fruta hasta el etiquetado y egreso.

- Manual de procedimientos: se recopilaron los antecedentes vinculados con los sistemas de trazabilidad de los empaques de la Cooperativa El Oasis Ltda (Anexo VIII) y la Empresa Southern Crops by Río Alara (Anexos IX, X y XI), ambas participantes del Proyecto. Además, se gestionó la obtención del Pliego de Condiciones y del Estatuto de la Denominación de Origen Protegida “Cereza del Jerte” (link: <https://drive.google.com/drive/folders/13JF1wXfQtinktkyGHWvrQvvP4Nup7YCo>).

Contando con esta información de base, además de lo que se aprobó en el Formulario de presentación para la DO, se propusieron los siguientes ítems para los manuales:

▪ **Manual del SGC DO de “CEREZA DEL VALLE DE LOS ANTIGUOS-PATAGONIA”**

Introducción: Propósitos y Alcance: Empaque de la Denominación de Origen (DO) “Cereza del Valle de Los Antiguos – Patagonia”. El mismo se vincula con la generación y validación de un sistema de gestión de calidad específico para esta DO, que garantice la diferenciación, trazabilidad y estandarización del producto, fortaleciendo su identidad territorial, posicionamiento en mercados y sustentabilidad a largo plazo. Incluye:

-Referencias: los parámetros de calidad que permiten probar el vínculo con el territorio y la forma de producir definidos para la presentación de la solicitud de DO

-Términos y condiciones: ser parte de la ‘Asociación Civil Consejo de la Denominación de Origen Cereza del Valle de Los Antiguos – Patagonia’, quien tiene a su cargo el que se respeten las prácticas agrícolas, de cosecha, postcosecha y trazabilidad que permitirán lograr este producto diferenciado.

Requisitos generales de la DO (extraído del formulario de registro de la DO): descripción del producto, procedencia, tipicidad.

Sistema de Gestión: el sistema se basa en control documental, trazabilidad completa, balance de masas y auditorías internas. Se incluye una sección de mitigación de riesgos para garantizar la continuidad en la cadena de suministro, considerando el enfoque basado en riesgos de la ISO 9001. Incluye:

-Gestión y organización: roles y responsabilidades, estructura del grupo, competencia y formación del personal, actualización y flujo de información.

-Actores involucrados: director, auditor interno, implementador, inspector de finca/empaque; plan de capacitación.

-Grupo de productores: Asociación de productores y emparadoras, registro de productores, documentos relevantes.

-Empaques.

-Organigrama: dirección y Consejo Regulador, aseguramiento y control de calidad, enfoque basado en riesgos.

Desarrollo de proveedores: evaluación de proveedores, criterios de selección, evaluación de desempeño y calidad, monitoreo y reevaluación continua, gestión de riesgos y mejoras.

Liderazgo y enfoque en el cliente: gestión institucional, transferencia de conocimiento, gestión de riesgos, enfoque en el cliente.

Manual de Calidad: control de documentos, registros.

Trazabilidad y segregación del producto.

Balance de masas: conforme a los rendimientos estimados y obtenidos por los productores; balance DO y NO DO.

Medición y seguimiento medir el rendimiento: auditorías, inspecciones, incumplimientos y acciones correctivas.

Compras a terceros: condiciones para compras esporádicas, identificación y segregación del producto, prohibiciones de uso de la DO, registros obligatorios, evaluación de proveedores externos.

Producto No conforme: productos que no cumplen con el check list de la DO. Debe quedar establecido el procedimiento de segregación de esos lotes.

Uso de la DO: quienes/ en qué caso pueden usar el sello DO.

Mejora continua: planificar- hacer- verificar- actuar. Propuesta de mejoras a corto y mediano plazo

▪ **Manual de procedimientos operativos estándar (POE) de la DO**

POE Recepción: se verifica origen, productor y volumen.

POE Trazabilidad: se asigna código único por lote. Se registra en cada etapa.

POE Segregación: separación física obligatoria DO y NO DO.

POE Etiquetado: cómo se etiquetará la producción con DO.

POE Compra a terceros: si se compra fruta a un productor no integrante de la Asociación, debe cumplir con los requisitos de la lista de chequeo de la DO.

Previo a la elaboración de los manuales, la consultora especialista en SGC visitó la localidad de Los Antiguos en conjunto con la referente del CFI entre los días 20 y 22/4. Allí, junto con técnicos y asesores locales, visitaron chacras y plantas de empaque y mantuvieron charlas con productores y técnicos a fin de contar con información local para adaptar los escritos a la realidad productiva del valle.

Durante la visita (Figura 2), se recorrieron las chacras La Isla (de la familia Alfieri-Mouzet, junto al productor Víctor Mouzet), San José (de la familia Navarta-Seguel, junto al asesor Federico Guerendiain), 7 Colores (con la productora Moira García y el asesor Eduardo Sepúlveda) y chacras de Empresa Río Alara (con el asesor Rodrigo Sánchez). En cuando a las plantas de empaque, se recorrieron ambas (Río Alara y Cooperativa El Oasis).



Figura 2. Recorrida por las chacras La Isla (sup. izq.), San José (sup. der.) y 7 Colores (centro) y planta de empaque de la Cooperativa El Oasis Ltda (inferior).

Luego de las recorridas, se realizó una reunión del equipo de trabajo y posibles integrantes del equipo del SGC (ver reunión del 22/4/2026 en el Anexo I), donde se avanzó en algunos acuerdos con respecto a los manuales y al equipo a conformar a futuro. Entre estos, se visualiza a este Proyecto Piloto como un primer paso para la mejora a mediano plazo. En una primera etapa, es necesario cumplir con lo ya establecido (y aprobado) en la propia DO; luego, verificar que se cumplan las BPA (que son obligatorias); darse un tiempo de proceso, que cada empresa vaya ajustando/mejorando su trazabilidad; en una última etapa, ir avanzando en el SGC

que se propone en este proyecto. Se debe dar tiempo a los productores para que se vayan adaptando a las mejoras y se estima que en pocas temporadas el SGC ya podría estar internalizado.

Por último, los manuales fueron presentados al equipo de trabajo ampliado en la reunión del 3/6 (ver Anexo I), en la cual se realizaron aportes y se sugirieron modificaciones. En dicha reunión, además, se realizó una encuesta a los presentes como parte del proceso de elaboración y validación de los manuales. Todas las respuestas obtenidas y los gráficos resultantes se muestran en el Anexo I (en el resumen de la reunión del 3/6). A continuación, se indican las preguntas realizadas y los principales resultados y observaciones:

1. **CALIDAD:** ¿Qué define una cereza DO Los Antiguos? ¿Qué defectos son inaceptables en la DO? ¿Qué condiciones deben exigirse a los no asociados a la DO para que participen y entreguen fruta?

En este punto, si bien varias eran respuestas abiertas, se destaca que la mayoría indicó como defectos inaceptables que la fruta sea blanda, con bajo nivel de azúcares y con defectos y daños que no son aceptables para la fruta en general. En cuanto a las condiciones a exigir, la mayoría indicó que los no asociados deben pertenecer a la zona de la DO, asociarse y cumplir con las características de la DO.

2. **INCUIDAD:** ¿están correctamente abordados los riesgos sanitarios más relevantes? ¿Dónde existen mayores desviaciones?

El 90% indicó que los riesgos sanitarios son correctamente abordados, pero se destacó la importancia de incluir el análisis de residuos. Se considera que las mayores desviaciones se pueden encontrar en el monte y durante la cosecha.

3. **TRAZABILIDAD:** ¿Cuál es el mayor riesgo de que se caiga la trazabilidad? ¿comprar fruta a productores externos pone en riesgo la trazabilidad de la DO?

En este punto se destaca como mayores riesgos la pérdida del estatus legal por no poder garantizar el origen y que se venda fruta con parámetros distintos a los establecidos en el protocolo. En cuanto a la compra de fruta a terceros, la mayoría indica que no pone en riesgo la trazabilidad de la DO, considerando que deben cumplir con los requisitos y contar con los controles necesarios.

4. **ETIQUETADO:** ¿Quiénes pueden usar el isologo en las cajas? ¿Dónde irá ubicado el isologo en la caja?

Si bien con diferentes respuestas, la mayoría indica que el isologo podrá ser usado por los productores asociados, los que cumplan con los estándares requeridos y los empaques autorizados. En cuanto a la ubicación del isologo, la mayoría prefiere que vaya en el frente de la caja

5. OPERACION EN EMPAQUES: ¿Qué prácticas deben ser obligatorias? En la auditoría interna de empaque pueden aparecer no conformidades. ¿Cuáles serían las no conformidades mayores (graves) y menores (moderadas)? ¿Qué puede quedar como recomendación u observación?

El 50% indicó que debe ser obligatorio cumplir con los POEE y el otro 50% presentar los registros (de trazabilidad y el presentado a la DO). Las no conformidades planteadas fueron variadas, pero principalmente vinculadas a la trazabilidad y a no cumplir con los estándares de la DO. Como recomendaciones, se destaca protocolizar/estandarizar el manejo del monte, la cosecha y poscosecha,

6. COMPRA EXTERNA: ¿Quién decide cuándo y a quien comprar? ¿Podrá tener isologo DO la fruta de un productor externo?

El 60% consideró que es el comité de la Asociación quien debe decidir la compra de fruta a terceros, mientras que el otro 40% indicó que la decisión debería ser del empaque o empresa. Según la mayoría, un productor externo a la Asociación podrá tener el isologo si cumple con los requerimientos.

7. ¿Quiere agregar algún aporte?

“Debemos ser lo más amplio posible para no dejar productores afuera de la posibilidad de conseguir el sello. Corremos riesgo de que el pequeño productor tradicional quede afuera y pierda la esencia del productor artesanal”.

“En lotes grades solo se empaca con el sello la fruta que cumpla con los parámetros de la DO”.

“Los externos tendrían que tener un periodo de prueba antes de ingresar”.

El 17/6, se presentaron las versiones finales de los manuales con los cambios acordados incorporados, texto que se incluye en este informe (Anexo IV). Los mismos fueron avalados por el Consejo Regulador de la DO en reunión de Comisión Directiva del día 23/6 (foto del libro de actas al final del Anexo IV) y se pondrán a prueba en la próxima temporada, a fin de determinar su aplicabilidad real. También queda pendiente conformar el Equipo del SGC para dicha temporada.

2. Capacitación

- Capacitaciones generales.

La Cooperativa El Oasis Ltda. realizó las siguientes capacitaciones para productores y personal de chacra y empaque (Anexo V):

- **Primeros auxilios y RCP.** Destinado a productores y encargados de chacra, a cargo de la Téc. Sup. Emergencias Médicas Natalia Trepo. 27 participantes.

- **Seguridad e Higiene en el trabajo.** Destinado a productores y personal de campo, cargo de la Téc. Sup. Emergencias Médicas Natalia Trepo y la Mgtr. Miriam Muñoz. 68 participantes.
- **Salud, seguridad, higiene y bienestar del trabajador en manipulación, cosecha y empaque.** Destinado a personal de campo y planta de empaque, a cargo de la Mgtr. Miriam Muñoz y el Ing. Agr. Federico Guerendiain. 62 participantes.

La empresa Southern Crops by Río Alara realizó las siguientes capacitaciones para productores y personal de chacra y empaque (Anexo VI):

- **MIP, fertilización foliar, aplicación de fitosanitarios, calibración y uso de EPP** (elementos de protección personal). Destinado a aplicadores. 6 participantes.
- **Inducción de técnicas de riego y fertirriego.** Destinado a personal de campo. A cargo de Ramiro Sánchez. 7 participantes.
- **Inocuidad alimentaria. Higiene y seguridad en chacra.** Destinado a personal de campo, a cargo de la Ing. Celeste Rosales. 24 participantes.
- **Normas GLOBAL GAP, GRASP, BPA, POES, IFM.** Destinado a personal de campo, a cargo de la Ing. Celeste Rosales. 24 participantes.
- **GRASP, conceptos de calidad, POES, BP, plan de contingencia, seguridad laboral.** Destinado a personal en planta de empaque, a cargo del Lic. Carlos Ortubia, el Ing. Paulo Lucero y la Ing. Celeste Rosales. 105 participantes.
- **GRASP, conceptos de calidad, normas GLOBAL GAP, HACCP, BPM, inocuidad alimentaria, POES.** Destinado a personal en planta de empaque, a cargo la Ing. Celeste Rosales. 46 participantes.
- **Manejo del peróxido de hidrógeno, manejo del cloro, manejo de fungicida.** Para personal específico de planta de empaque, a cargo del Lic. Carlos Ortubia. 9 participantes.
- **Circuito de ingreso de fruta (trazabilidad).** Para personal específico de planta de empaque, a cargo de Juan Carballo. 11 participantes.
- **Circuito e ingreso de fruta en planta de empaque.** Para responsables y personal específico de planta de empaque, a cargo de Francisco Zimmermann. 11 participantes.
- **Gestión de software, mantenimiento, selector de defectos Cherry 3.0.** Para personal específico de planta de empaque, a cargo de Walter Escobar (Unitec). 6 participantes.

- Otras capacitaciones.

- **Charla informativa para productores de cereza:** atributos que distinguen a la cereza con DO; Asociación Consejo de la DO; requisitos para la implementación (Anexo VII). A cargo de la Dra. Liliana San Martino. 12 participantes.
- **2da Charla informativa para productores de cereza:** atributos diferenciales de la cereza con DO; Consejo Regulador de la Denominación de Origen; implementación de la DO y SGC (Sistema de Gestión de Calidad) (Anexo VII). A cargo de la Dra. Liliana San Martino y la Ing. Agr. Gabriela Garrido. 23 participantes.

Con respecto a la **capacitación específica** para la persona encargada de la implementación de procedimientos y controles a campo, se realizaron 3 encuentros a

cargo de la Dra. Liliana San Martino, en los que se trabajó sobre la lista de chequeo, los datos recabados a campo y en plantas de empaque, y las dificultades/problemas detectados en su utilización (esto se detallará en el punto 4, “Ejecución etapa piloto”).

También se propusieron las siguientes capacitaciones para realizar una vez conformado el equipo del SGC, lo cual ya excede el plazo final de este proyecto:

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Jornada de Sensibilización general sobre el SGC de la DO▪ Taller para productores y técnicos sobre Normas de la DO y requisitos para su implementación▪ Capacitación para auditores | <p>Concepto; componentes clave y funcionamiento: estructura, ciclo PHVA (Planificar, Hacer, Verificar, Actuar), enfoque; beneficios: estandarización, mejora continua, mayor eficiencia operativa, satisfacción del cliente.</p> <p>Atributos diferenciales de la DO (pliego de condiciones y requisitos para su implementación; lista de chequeo); Sistema de control de la DO: Consejo Regulador de la DO; Manual del SGC; Manual de procedimientos.</p> <p>Enfoque basado en procesos; trazabilidad; evaluación objetiva; independencia; confidencialidad; elaboración de informe; controles en chacra y empaque; tipicidad cereza DO.</p> |
|--|---|

3. Ajuste del sistema DO

La adquisición de los 2 (dos) equipos de medición FirmPro^{MR}, que determina firmeza y color, se vio retrasada por los trámites en Aduana en Santa Cruz. Los mismos se iniciaron el 3 de enero en Río Gallegos, la capital provincial, pero al constatar que no se registraban avances, desde el MINPRO se consultó en el mes de febrero y le fue indicado que el trámite debía iniciarse en Caleta Olivia (al norte de la provincia, más cercano a Los Antiguos), por lo que se iniciaron nuevamente.

Posteriormente, el trámite se retrasó nuevamente por dificultades para la importación de los equipos: el Banco Santa Cruz (donde la Asociación tiene la cuenta con los fondos disponibles), sólo admite pagos anticipados de hasta un 30%. El otro 70% sólo se puede pagar una vez nacionalizado el bien (es decir, ya en Argentina y con los pagos de los impuestos correspondientes).

Luego de un acuerdo con el vendedor sobre la operatoria, se logró efectivizar la compra y los equipos fueron enviados a la sede de la empresa Southern Crops by Río Alara en Tunuyán (Mendoza). Actualmente, los mismos (Figura 3) se encuentran a resguardo en esa sede y, previo a la temporada, serán trasladados por personal de dicha empresa en vehículo hasta Los Antiguos, por seguridad y para preservar su integridad. El equipamiento recibido será entregado en comodato a la Asociación.

Dado que los diferentes retrasos impidieron contar con los equipos en la temporada de cerezas durante la ejecución de este proyecto, estos se probarán al

inicio de la próxima temporada, con las primeras frutas, y se establecerá el número de repeticiones a realizar en las auditorías.



Figura 3. Equipamiento recibido. Sup.: equipos FirmPro (N° serie 391 y 392); centro: accesorios; inf: equipos y notebook dentro de baúl contenedor.

4. Ejecución etapa piloto

Las listas de chequeo realizadas para los 7 productores involucrados (Anexo III), muestran que para tres (3) registros (dos de Chacra Don Esteban y otro de Chacra La Isla), no se lograron obtener valores de firmeza adecuados para poder empacar esa fruta con el logo de DO (en color rojo en la Tabla 2).

Tabla 2. Información resumida sobre los datos de calidad de fruta obtenidos en los muestreos, según el registro de cada chacra piloto.

Chacra	Registro	SST (°Brix)	Firmeza (ID)	Chacra	Registro	SST (°Brix)	Firmeza (ID)
7 Colores	D789	19,4	77,2	El Tambito	D932	21,2	77,3
	D890	20,1	83,1		D928	19,2	79,3
San José	D854	18,1	86		D924	21,1	78
	D857	18,5	84,3		D934	21,3	82
	D864	18	82,5	La Isla	991	19	73,8
	D857	16,7	88,2		s/n	18,8	74,3
La Porfía	D909	19,9	82,7		D935	17,7	76,6
	D914	20,3	82,6		D931	18,2	75,1
	D917	19,4	81,6		D932	16,6	75,6
Don Esteban	D931	20,2	74		D939	17,5	77,8
	D926	18,7	73,9		s/n	18,2	71,7
	D922	19,6	70,1	La Milagrosa	D708	22,1	86,2
	D920	21,4	70,6		D705	18,7	86,3

De un primer análisis del uso de la Lista de chequeo, surgen los siguientes puntos a considerar/modificar/agregar:

Elementos determinantes para la calidad particular durante la producción

- Se trata de descripciones generales de manejo, por lo que esta parte se debería completar a nivel de lote y luego referir los registros a la misma, ya que durante la temporada habrá numerosos registros (por el escalonamiento de la cosecha) para un mismo lote.
- En cuanto a lo que se considera en este apartado, se podría proponer un “ranking” de importancia o valoración de cada práctica, ya que existe diferente impacto de estas sobre la calidad de la fruta. Por poner un ejemplo, que un lote tenga abejas para la polinización influye en que haya fruta o no, más que en la firmeza o el dulzor de la fruta.
- Se observa como importante agregar el ítem “poda” a la planilla.

Elementos determinantes para la calidad particular	▪ En cuanto a los cajones y canastos utilizados para la cosecha, quedaron limitadas las opciones, por lo que se podría, directamente, hacer una descripción en lugar de dar opciones.
	▪ En todos los casos, faltó integrar el dato de <u>temperatura de la pulpa de la fruta a su llegada al empaque</u>. Este es un dato que no sólo se toma en las plantas de empaque sino también en el campo y podría ser relevante poder tener esa información.
	▪ Es dificultoso relacionar para cada registro los kilos empacados, por lo que se podrían indicar los kilos totales recibidos y luego vincular este dato con las cajas que pudieron recibir el logo DO. ▪ Si bien en esta prueba no se pudo contar con el color como dato, a futuro esto surgirá del propio muestreo y uso del instrumental FirmPro^{MR} adquirido.

En cuanto a la encuesta realizada a los productores sobre la posibilidad de logro de los parámetros necesarios para obtener la DO y qué limitantes y necesidades plantearon, se obtuvo respuesta de familias productoras vinculadas a 11 chacras. De éstas, 6 correspondieron a los sitios piloto (El Tambito, La Porfía, La Isla, San José, Don Esteban y 7 Colores) y 5 correspondieron a otras chacras (Lote 125 A, Don René, El Rosedal, Chacra 6 Hermanas, Chauin). Las respuestas y el posterior intercambio indicaron que:

- El 100% de los productores considera factible alcanzar los valores mínimos de firmeza y contenido de sólidos solubles, así como el color adecuado de cosecha. Si bien un 18% indicó en la encuesta que tendría dificultades en llegar a dicho rango de color, al realizar la consulta, se aclaró que era cuestión de preferencias personales con respecto a cosechar en el color más claro posible y no en el más oscuro.
- A pesar de que todos consideraron factible alcanzar la calidad necesaria para la DO, varios productores plantearon igualmente la necesidad de contar con financiamiento y asesoramiento para cumplir adecuadamente con esta calidad, así como realizar mejoras en el manejo del riego, la fertilización y la cosecha (Figura 4) para lograr y/o mantener la calidad de fruta. Al analizar dicha Figura (donde se muestran los resultados de los sitios piloto en color celeste y de los sitios no piloto en color rojo), un 80% de los productores de sitios no piloto manifestaron la necesidad de financiamiento y mejorar la cosecha, mientras que sólo un 33% de los productores de sitios piloto manifestó necesidades en estos dos ítems. Un aspecto que ambos grupos mencionaron como relevante a mejorar fue el manejo de la fertilización (50% de productores de sitios piloto

y 60% de productores de sitios no piloto). En cuanto a otros aspectos, solo un 17% de productores de sitios piloto manifestó la necesidad de mejorar el manejo de la poda en algunas variedades, mientras que ningún productor de sitio no piloto indicó alguna otra necesidad.

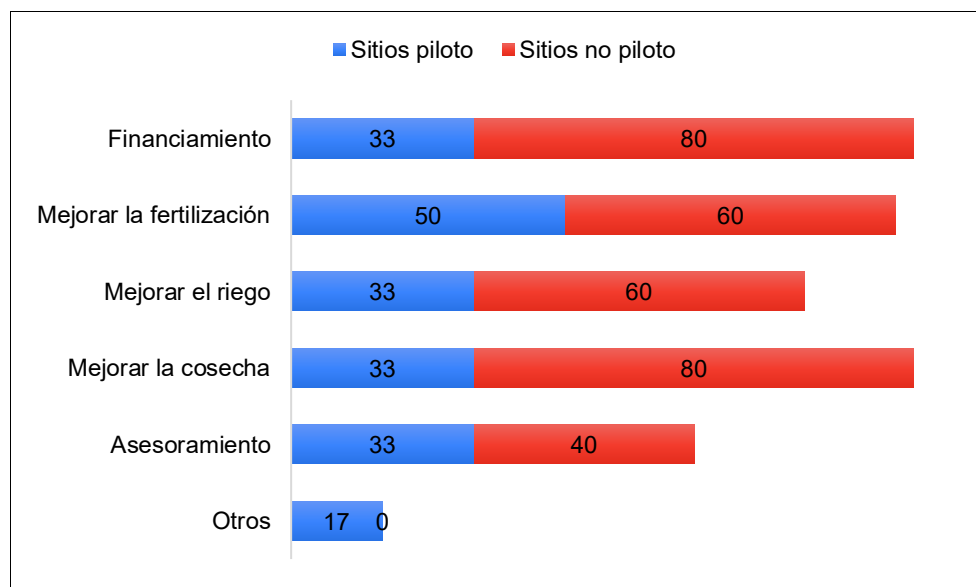


Figura 4. Porcentaje (%) de productores de sitios piloto y sitios no piloto que indicaron limitantes y/o necesidades para lograr los parámetros necesarios para la DO.

5. Auditoría final. Certificación y validación

Tal como se indicó en la metodología, este punto fue realizado en forma parcial debido al retraso en la agenda planteada en la presentación del proyecto. La Declaración Jurada de la estimación del volumen anual comercializable con el sello de DO fue presentada formalmente a la SAGyP en febrero (Anexo VIII), aunque no se iba a llegar a comercializar fruta con DO en esta temporada.

Se realizaron las averiguaciones pertinentes con el despachante de aduana vinculadas a la solicitud de alta en el sistema de reintegro a la exportación, pero no se avanzó con el trámite porque no se iba a exportar fruta con DO esta temporada.

Por último, se completó y envió formalmente a la SAGyP el Reglamento de Uso de la DO, el cual se muestra también en el Anexo VIII.

6. Logística/comercialización

Si bien se habían planificado los envíos de prueba ya indicados en la metodología, el poco tiempo disponible no permitió materializar ninguno de estos. Por

un lado, se iniciaron los trámites para exportar a Estados Unidos vía Chile. Este país tiene una mejor logística para ello, pero esto implica realizar la inspección del USDA en Villa Regina (Río Negro) y, al cierre de la temporada, la Aduana de esa localidad no se había expedido para permitir a la Cooperativa Agrofrutícola El Oasis Ltda. exportar a Estados Unidos a través de esa oficina.

Otra característica atípica vivida esta temporada, la que también actuó contrarreloj para realizar la prueba de los primeros envíos, fue el marcado adelanto del inicio de cosecha, la que comenzó a fines de diciembre del 2025, y el posterior registro de altísimas temperaturas ocurridas durante el mes de enero, superando los 30°C (máxima habitual en Los Antiguos en torno a los 23°C), provocando un acelerando proceso de maduración, y dando por concluida la cosecha entre fines de enero e inicios de febrero, según el sitio.

Por otro lado, no se alcanzó a disponer de la etiqueta que debería identificar la DO en las cajas a despachar. Sin embargo, sí se consiguió el presupuesto luego de definida una etiqueta con sello holográfico, numeración y QR similar a esta que utiliza la IG “Orégano de San Carlos” (Mendoza):



En cuanto al marketing, se había planteado para una segunda etapa o segundo proyecto, en el cual se desarrollará el plan de branding y de marketing comercial para la DO, preservando el logo original. Sobre esta base, se trabajará luego sobre los distintos soportes tecnológicos (p.e. código QR, etiquetas con realidad aumentada, etc).

A pesar de esto, se avanzó en el desarrollo de una página web PILOTO (no disponible on line, pero que se deberá desarrollar en cuanto a las pautas a establecer por el plan de branding), la que contará con información relacionada con la cereza, el valle, la denominación de origen, los productores, mercados y contacto (Figura 5).

Durante el proyecto, se ha empezado con la difusión en redes sociales de la CAPCI y se utilizaron cerezas provenientes del Valle de Los Antiguos (enviadas exprofeso por la empresa Southern Crops by Río Alara) en el evento ‘Madrid Fusión’, realizado en España del 26 al 28 de enero, donde la chef Alejandra Repeto (de Santa Cruz) realizó un plato con estas cerezas (Anexo IX). También se han generado

contactos comerciales para avanzar en una futura acción de difusión y promoción de la DO en España, acordándose reuniones que se realizarán en la Feria FRUITT ATRACTION a realizarse en Madrid durante el próximo mes de octubre.

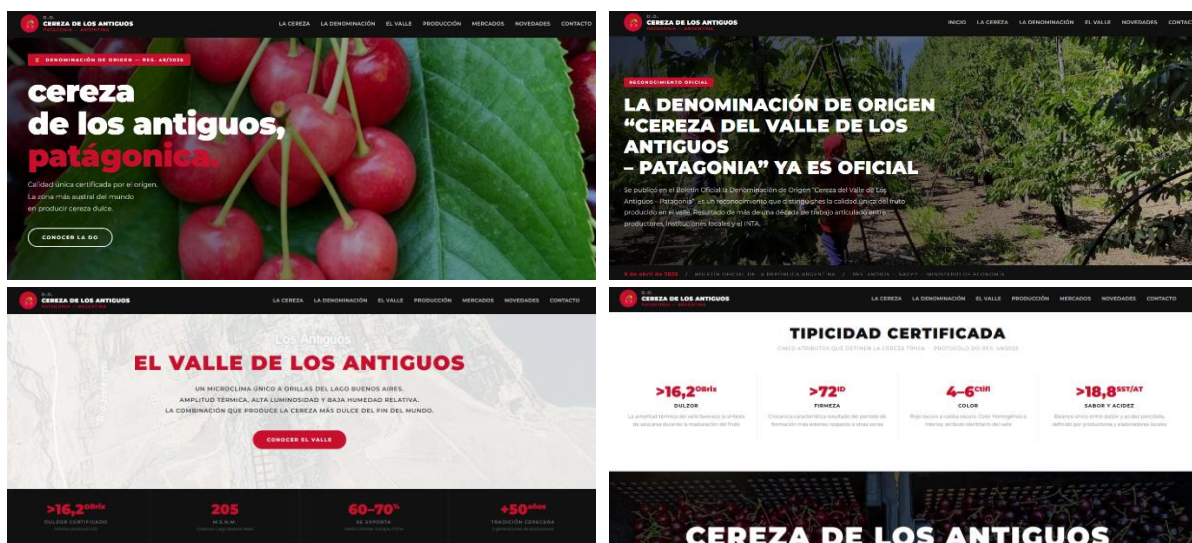


Figura 5. Páginas del sitio web vinculado a la DO desarrollado en el marco del proyecto (aún no disponible).

Por otro lado, se conformó un equipo para avanzar en la construcción de la MARCA para la DO antes de la temporada 2026/2027, para lo cual se presentó la idea a la provincia (MINPRO) en la reunión del 29 de mayo (ver Anexo I). En principio, se propuso trabajar en la caracterización del sector; acciones de fortalecimiento asociativo; estrategia comunicacional integral; diseño de propuesta gráfica, de comunicación e imagen; manual de identidad; estudios de mercado y generación de canales comerciales específicos, entre otros. El equipo de trabajo está compuesto inicialmente por un representante por parte de cada empresa empacadora (uno con formación en Diseño y otro vinculado al desarrollo de redes sociales y páginas web), una representante de la Asociación y un referente de la CAPCI.

CONSIDERACIONES FINALES

En los primeros meses de ejecución del proyecto se registraron algunos retrasos en cuanto a la agenda propuesta, debidos principalmente al propio ciclo del cultivo con respecto a la fecha de inicio del proyecto y a la concentración del período de cosecha debido a las condiciones climáticas de la temporada. En cuanto a otros inconvenientes, fueron principalmente los siguientes:

- Dificultades en los trámites aduaneros. Si bien las dos empresas involucradas realizan exportaciones de cerezas, hubo que iniciar este tipo de trámites también desde la Asociación, que es la que va a exportar luego con el sello de

la DO. Esto influyó tanto en lo vinculado a este trámite como al registro para ser importador (para poder importar los FirmPro^{MR}).

- Aplazamiento del viaje de la especialista en SGC a Los Antiguos, con lo cual se retrasaron actividades tales como diálogo *in situ* con los productores y los referentes de las plantas de empaque, capacitación a productores y técnicos sobre el Sistema de Gestión de Calidad y la confección de los manuales.
- En cuanto a las etiquetas con el sello de la DO, no se logró acceder a un tiempo corto de entrega por parte de la imprenta, por lo que no se contó con las mismas para la prueba piloto de exportación.

A pesar de estos contratiempos, al finalizar el proyecto se han obtenido la mayoría de los resultados planteados:

- Base documental y operativa del SGC: se finalizaron, entregaron y avalaron los manuales y procedimientos y se acordó la conformación del equipo del SGC para la próxima temporada, durante la cual también se analizará el funcionamiento de los manuales y, de ser necesario, se propondrán modificaciones.
- Actores locales formados y alineados con los lineamientos de la DO: se realizaron las capacitaciones previstas en el proyecto y se dejaron planteadas otras para realizar en lo que resta del año, previo al inicio de la temporada.
- Sistema DO validado en el contexto local: se pudo implementar la lista de chequeo durante la temporada, tanto a campo como en las plantas de empaque, lo que permitió determinar los puntos críticos y los cambios necesarios para facilitar el proceso a partir de la próxima temporada.
- Producto con sello DO validado y primera producción certificada con DO: esto quedó pendiente según se indicó en el cuerpo de este informe, ya que no se llegó a realizar la exportación prevista. Sin embargo, sí se realizaron todos los trámites necesarios para exportar con el sello DO.

En definitiva, se considera que esta experiencia piloto ha permitido visibilizar los puntos críticos del sistema que se deberán solucionar para facilitar el proceso durante la próxima temporada, cuando se realizará la exportación con el sello de la DO de aquellos lotes de cerezas que cumplan con todos los requisitos.

En cuanto a la continuidad de acciones vinculadas al fortalecimiento de la producción de cerezas con Denominación de Origen en el Valle de Los Antiguos, se conformó un equipo para trabajar en el desarrollo de la MARCA de la DO, la cual considerará estudios de mercado, estrategia de comunicación e imagen y generación de canales comerciales específicos, reforzando también la difusión local y nacional de la DO.

BIBLIOGRAFÍA

- MAGyP. 2016. Guía para completar el formulario de registro de una indicación geográfica o denominación de origen. 20 pp. Disponible en: https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/contenido/valorAr/IGeo/registro/GuiaFormulario_IGDO.pdf
- Maitía, C.S. 2022. Determinación de la “Identidad Sensorial” de cerezas de Los Antiguos. Informe Técnico. INTA (CIA, Instituto de Tecnología de Alimentos). 5 pp.
- Maitía, C.S. 2023. Determinación de la “identidad sensorial” de cerezas de Los Antiguos. Informe Técnico INTA (CIA, Instituto de Tecnología de Alimentos). 13 pp.

ANEXO I – Reuniones Proyecto Piloto DO cerezas (CFI)

Previas a la presentación del proyecto:

31/7/2025 – María Eugenia Gallego (CFI), Adrián Suárez y Emilio Rivera (CAP), Alan Fernández (MINPRO), Liliana San Martino (INTA)

Forma Jurídica para la implementación: Consejo de la DO

MINPRO pide que INTA participe en la implementación.

¿qué se requiere del CFI? Propuesta para contrataciones (proyecto): honorarios profesionales, compra de insumos (NO suelen autorizar inventariables). Considerar: previsión de volumen y nº productores que usarían el sello esta temporada; línea de tiempo (capacitaciones, asistencia a campo, etc); nómina de técnicos involucrados, rol de cada uno, disponibilidad de tiempo, tareas a cumplir, costos. Subcontratación a través de la Asociación.

Se debe explicar a todos los productores los requisitos a cumplir (hacer una reunión). Que la población local internalice y haga propia la DO.

12/8/2025 – Cecilia Galliano (CFI), Aníbal Caminiti (CAPCI), Santiago Arhancet, Fernando Manavella y Liliana San Martino (INTA)

Se debe internalizar la importancia de la DO para todos los productores de cereza. Visibilizar el producto, promocionarlo, posicionarlo (marketing, mercado): definir una estrategia de posicionamiento.

Propuesta de proyecto al CFI:

1) Proceso de implementación del sistema de gestión de calidad. Diagnóstico de la situación inicial, redactar manuales y protocolos, programa de capacitaciones (a productores y a los que hacen la transferencia), proceso documental. Diseñar los elementos del sistema, ajustarlos y validarlos (experiencia piloto en algunos lotes). Recursos locales necesarios. Lograr realizar alguna certificación esta temporada. Se propone que la coordinación del proyecto sea realizada desde la AER INTA Los Antiguos.
2) Estrategia de marketing. Qué recursos se necesitan. Estudio de mercado y focalizar la estrategia en los mercados que valorizan la DO (p.e. España); análisis de la competencia, instalar imagen de la DO.

Proyecto: un coordinador para establecer el proceso de implementación, equipo de implementadores, equipamiento necesario para la determinación de los indicadores (CSS, firmeza) para estandarizar los formatos de medición.

27/8/2025 – Cecilia Galliano y Melina Fernández (CFI), Alan Fernández (MINPRO); Facundo Kaschewski (CAP), Aníbal Caminiti (CAPCI), Jorge Seguel y Federico Guerendiain (Asociación DO), Liliana San Martino (INTA)

Proyecto: evaluar qué se necesita y proponer etapas y objetivos.

MINPRO: indica que consultó al CFI en Santa Cruz sobre cómo proceder y les indicaron que debían instrumentar el proyecto a través de un gestor de proyectos que tiene el CFI

en la provincia. Solicita coordinar criterios entre ambas instancias (nacional y provincia) a nivel del CFI.

Objetivo: fortalecer las capacidades locales, elaborar la minuta con el formulario de la DO, definir requerimientos de equipos y etapas de implementación del proyecto.

Se puede trabajar la parte de marketing con un equipo de expertos. Se propone trabajar estos temas en una segunda etapa o segundo proyecto.

Se propone y acepta que Liliana San Martino (INTA) coordine el proyecto. También se debe definir en qué otras cosas se puede colaborar desde el INTA.

Verificar con provincia si hay cupo para este proyecto y si avala.

29/8/2025 – Cecilia Galliano (CFI), Liliana San Martino (INTA)

Reunión de trabajo puntual en la propuesta, para terminar de definir, presupuestar y elevar.

Luego de presentado el proyecto:

28/11/2025 – Cecilia Galliano y Eugenia Gallego (CFI), Alan Fernández (MINPRO), Ayelén Seguel (Asociación DO), Santiago Arhancet y Liliana San Martino (INTA)

Estado de situación: la solicitud ingresó, fue admitida y está en la instancia de generar los contratos. La Asociación está terminando de formalizar la inscripción en ARCA y Registro de proveedores del CFI. Se logró la aprobación de la compra de instrumental en el marco del proyecto (financiado por el CFI, se entregará en comodato a las empresas). Se propone realizar una reunión con el equipo técnico a fin de socializar el proyecto, la propuesta de trabajo y la agenda.

Se crea un drive para compartir toda la información.
https://drive.google.com/drive/folders/1wjqEUGXYsryja_9onullH8zOAfbn71st?usp=drive_link

Capacitaciones: establecer contenidos y segmentar el ecosistema de actores, bajando los contenidos según esos grupos de referencia (productores, técnicos, operarios de finca, operarios de empaque).

Instrumentar el sistema de gestión de la DO. Para el primer informe, deberían estar finalizados los manuales y protocolos.

1/12/2025 – Laura Domínguez (SAGyP), Aníbal Caminiti (CAPCI), Diego Aguilar y Federico Guerendiain (Asociación DO), Liliana San Martino (INTA)

Se comenta el proyecto a la referente de la Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional de la SAGyP y se le realizan varias consultas.

Reglamento de uso: se debe ajustar el genérico que se envió dentro del formulario, indicando registros, listas de chequeo, cumplimientos, sanciones. La lista de chequeo se puede ir ajustando con el tiempo.

Consejo Asesor: la Comisión Directiva de la Asociación puede delegar el control de la DO (p.e. a INTA, CAPCI) y los controles, auditorías, visitas e informes se realizan en función de eso que se defina. Las decisiones las toma el Consejo Directivo, los técnicos sólo informan. Anualmente se presenta la declaración jurada de volúmenes a comercializar

(como es en febrero, para este caso será un valor bastante real de esa temporada). Se debe utilizar el sello de DO nacional también.

18/12/2025 – Eugenia Gallego y Cecilia Galliano (CFI), Federico Guerendiain, Ayelén Seguel y Diego Aguilar (Asociación), Gabriela Garrido (consultora participante del proyecto), Aníbal Caminiti (CAPCI), Santiago Arhancet, Fernando Manavella y Liliana San Martino (INTA).

Si bien no está firmado el proyecto aún, se avanzará con los Manuales de sistema de gestión de calidad (que son para entregar a los productores), protocolos de muestreos y de auditorías.

Se indica que el instrumental a adquirir será entregado en comodato a la provincia al finalizar el proyecto. Luego, es decisión de la provincia afectarlo directamente a la Asociación.

Definir: roles y responsabilidad de cada participante del proyecto; agenda (capacitaciones, viajes por asistencia técnica, charla con productores, adquisición del instrumental, el paso a paso para el sistema de gestión de calidad y las diferentes herramientas).

Protocolos: los procedimientos, la forma general de producir, las capacitaciones, se deben homogeneizar procedimientos básicos para que puedan ser cumplidos por los productores y empresas actuales y futuros a incorporarse. Por ejemplo: BPA y BPM se deberán cumplimentar, ya que son requisitos de SENASA, pero no otras normas (p.e. Globalgap) porque no hacen al sello DO en sí.

La prueba piloto permitirá contar con información para ajustar los manuales y protocolos.

Luego de aprobado el proyecto:

6/1/2026 – Gabriela Garrido (consultora participante del proyecto), Aníbal Caminiti (CAPCI), Federico Guerendiain y Diego Aguilar (Asociación), Cecilia Galliano (CFI), Liliana San Martino (INTA)

Se debe armar el equipo de trabajo que a futuro lleve adelante el sistema de gestión de calidad: director o gerente, inspectores, implementadores, auditor interno. Proponer el equipo según el perfil de los asociados; Gabriela realizará las capacitaciones para la formación (capacidades) del equipo.

Se acuerda formular el manual de procedimiento a partir de lo presentado en el formulario de la DO (revisar requisitos mínimos, ya que la idea es que se puedan sumar a futuro todos aquellos productores y empresas interesados que cumplan con la calidad de la cereza para DO, no realizar algo tan estricto y específico que luego no se pueda cumplir), sumado a los procedimientos de los empaques y la estandarización de los análisis. Se trabajará con evaluación de riesgos como metodología para priorizar los requisitos a cumplir.

Gabriela vendría en enero a Los Antiguos, para avanzar en los manuales/procedimientos e interactuar con el equipo de control de calidad.

Se acuerda que la prueba piloto se concrete en 3 a 4 pallets de fruta con etiquetas y venta al proveedor del Mercamadrid (España).

14/1/2026 – Natalia Bonvini (SAGyP), Aníbal Caminiti (CAPCI), Liliana San Martino (INTA)

Se gestionó la reunión a fin de incluir todo lo necesario, vinculado a la SAGyP, en el proyecto piloto.

Natalia comenta sobre la plataforma de la SAGyP donde cada grupo va a tener usuario y clave para ingresar datos, formularios, etc y solicitar cambios de ser necesario.

Como parte de la implementación:

- Se requiere que cada productor/empresa presente a la Asociación una nota de admisión, donde solicita ser parte, a fin de que la Asociación dé el aval. SAGyP enviará nota tipo.

- si bien el 1 de febrero se debe presentar la declaración jurada de volúmenes a comercializar con la DO, se puede hacer alguna extensión de plazo si se explica (p.e. cuestiones climáticas). En esa DDJJ se indica qué empaque (con su CUIT) comercializó o estima comercializar qué volumen. La nota que se adjunta a la DDJJ debe estar firmada por el representante legal y/o el representante técnico.

- Para solicitar reintegro a las exportaciones, la SAGyP debe informar a Aduana qué empresas, posición arancelaria, CUIT y registro o n° de habilitación de SENASA o certificación fitosanitaria de exportación (o registro interno como parte de la trazabilidad para saber qué fruta sale con DO). Luego de que Aduana haga el reconocimiento por sistema, el despachante de aduana de cada empresa ya puede realizar el trámite (y debe aclarar que la empresa tiene el sello de la DO).

- como una prueba de marketing, Natalia sugiere participar del Madrid Fusión (cumbre gastronómica que se realiza del 26 al 28/1/2026 en España) con cerezas que cumplan con los requisitos de la DO. Allí, la chef Alejandra Repeto (de Santa Cruz) podría realizar algún plato con cerezas (p.e. también con cordero patagónico) y se podría poner algún soporte de difusión (tipo cartel A4 con características y logo de la DO, QR con datos, logos INTA, CAPCI, MINPRO, CAP). Aníbal se encargará de las gestiones necesarias.

- Natalia enviará por mail el manual de uso del logo oficial de la DO, que puede ir en la misma etiqueta que la DO del producto o separado, pero deben quedar cerca uno del otro en la caja.

- Aníbal consulta si se puede incluir a futuro la comercialización en los carry-bags (500 g). Se podrá realizar el pedido a través de la plataforma. Luego de la reunión se revisó el formulario y en el mismo ya se indica este tipo de envase para comercializar (1 libra).

19/1/2026 – Gabriela Garrido (consultora), María Eugenia Gallego (CFI) y Liliana San Martino (INTA)

La reunión tuvo por motivo organizar el viaje de Gabriela a Los Antiguos, el cual quedó establecido entre el 30/1 y el 2/2, según la disponibilidad de vuelos.

12/2/2026 – Gabriela Garrido (consultora), Diego Aguilar

13/2/2026 - Gabriela Garrido (consultora), Federico Guerendiain

Ambas reuniones se enfocaron en explicar a la consultora los procedimientos de empaque de cada empresa (Southern Crops by Río Alara y Cooperativa Agrofrutícola El

Oasis Ltda). Posteriormente, fueron enviados los Procedimientos de ingreso fruta al empaque / Flujograma de trazabilidad / Procedimiento etiquetado / Registros de estos procedimientos, a fin de avanzar con la elaboración del manual de procedimientos.

17/3/2026 – Gabriela Garrido (consultora), Liliana San Martino (INTA)

La reunión tuvo por motivo acordar la elaboración de manual y protocolo, dado que se recibió el material necesario por parte de las empresas, y definir la visita de la consultora a Los Antiguos para el mes de abril.

06/4/2026 – Gabriela Garrido (consultora), María Eugenia Gallego (CFI), Federico Guerendiain y Ayelén Seguel (Asociación), Liliana San Martino (INTA)

Se avanzó con la agenda para el viaje de la consultora a Los Antiguos y la posibilidad de acompañamiento por parte del CFI. También se informó sobre las dificultades y avances en la compra del instrumental para determinar calidad de fruta. Por último, con respecto al informe de medio término a presentar para el 17 de abril, se acordó realizarlo sobre la base del informe de avance, completando el mismo con la nueva información.

La agenda propuesta para la visita del 19/4 al 23/4 es la siguiente:

VUELOS:

IDA:

- domingo 19/4, vía Aerolíneas Argentinas (horario a confirmar), tramo NQN – CDR. PERNOCTE en Comodoro Rivadavia.
- lunes 20/4, vía LADE (horario de salida 8.30), tramo CDR -PMQ. Traslado Perito Moreno – Los Antiguos en vehículo a/c Asociación DO Cereza.

REGRESO:

- miércoles 22/4, traslado Los Antiguos-Perito Moreno en vehículo a/c Asociación DO Cereza. Aéreo vía LADE (horario de salida 17.40), tramo PMQ-CRD. Pernocte en C. Rivadavia.
- jueves 23/4, vía Aerolíneas Argentinas (horario a confirmar), tramo CDR-NQN.

AGENDA DE TRABAJO EN LOS ANTIGUOS:

Lunes 20/4

Horario	Actividad
9.30 – 10.30	Llegada a Perito Moreno, salida para Los Antiguos y llegada a Los Antiguos.
10.30 – 12.00	Reunión con equipo de trabajo (lugar Cooperativa El Oasis): Federico Guerendiain, Jorge Seguel, Ayelén Seguel, Liliana San Martino, Santiago Arhancet, Fernando Manavella. Recorrido por planta de empaque Cooperativa Agrofrutícola El Oasis
12.00 – 13.30	Hotel, almuerzo
13.30 – 19.00	Recorrida por chacras piloto y charla con los productores involucrados: San José, La Milagrosa, La Isla

Martes 21/4

Horario	Actividad
8.30 – 11.00	Recorrida por planta de empaque y una chacra de Río Alara; charla con asesor técnico

11.00 – 12.30	Continuación recorrida por chacras piloto y charla con productor: Don Esteban
12.30 – 13.30	Almuerzo
13.30 – 17.30	Continuación recorrida por chacras piloto y charla con productores: La Pofía, 7 Colores y El Tambito
17.30 – 19.30	Reunión abierta con productores de cereza por Sistema de Gestión de Calidad (lugar a confirmar)

Miércoles 22/4

Horario	Actividad
8.30 – 10.30	Reunión con equipo de trabajo SGC (presencial-virtual). Lugar: Cooperativa El Oasis.
10.30 – 12.00	Continuación recorrida por chacras piloto y charla con productores: La Isla
12.00 – 13.00	Almuerzo
13.00 – 16.00	Reunión con equipo de trabajo; definición de agenda de trabajo mayo-junio. Lugar: AER INTA Los Antiguos.
16.00 – 16.45	Salida de Los Antiguos y arribo a Perito Moreno para tomar vuelo de LADE a las 17.40

22/4/2026 – Gabriela Garrido (consultora), María Eugenia Gallego (CFI), Aníbal Caminiti (CAPCI), Miriam Muñoz y Eduardo Sepúlveda (Asociación y Cooperativa El Oasis), Diego Aguilar (Asociación y Río Alara), Paulo Lucero (Río Alara), Facundo Kachewski (referente por el CAP para la DO) y Liliana San Martino (INTA)

La reunión (presencial-virtual) tuvo por objeto acordar cómo avanzar en la última etapa del Proyecto.

Luego de un intercambio sobre las diferencias que se perciben entre un sistema de control de la DO y un SGC, se propone/acuerda lo siguiente:

- El equipo del SGC podría estar conformado por 2 implementadores, 1 persona que dirija y 1 persona capacitada para las auditorías internas (ISO 19001).
- Se visualiza a este Proyecto Piloto como un primer paso para la mejora a mediano plazo. En una primera etapa, es necesario cumplir con lo establecido (y aprobado) en la propia DO; luego verificar que se cumplan las BPA (que son obligatorias); darse un tiempo de proceso, que cada empresa vaya ajustando/mejorando su trazabilidad; en una última etapa, ir avanzando en el SGC que se va a proponer en el proyecto. Se debe dar tiempo a los productores para que se vayan adaptando a las mejoras y se estima que en 3 a 5 temporadas el SGC ya podría estar internalizado.
- Para que la Asociación vaya independizándose de organismos públicos, a fin de que haya sostenibilidad en el tiempo, y si sus propios técnicos no pueden asumir estos roles, se propone motivar a alumnos de escuela técnica (p.e. mediante alguna charla) que puedan estar interesados en realizar este tipo de trabajo. Las empresas podrían realizar parte de las capacitaciones (el resto podría hacerlas Gabriela y algunas se realizan on line) y, eventualmente, Paulo y Miriam acompañar en la parte práctica del trabajo en temporada en cada empresa. Se identifican algunas personas (no sólo alumnos) que podrían tener el perfil que se necesita (Carla Barbosa y Lucía Ledesma por parte de Río Alara y Anselmi y Avilés por parte de la Cooperativa).

-Se propone armar una propuesta de recursos humanos y roles externos (coordinador y auditores), que las empresas definan los honorarios y tiempos (p.e. desde inicio de cosecha hasta el último envío de fruta), para presentar a la Asociación y definir cómo se podría financiar (p.e. algún ítem por fruta procesada). Luego se podría llamar a un concurso abierto, invitando a las personas propuestas.

-Se acuerda ir realizando intercambios para la elaboración de los Manuales y que el borrador final de los mismos esté disponible para fines de mayo, de modo de tener 1 mes antes de la finalización del Proyecto para terminar de acordar y corregir.

-El informe final debería contener:

- Manuales definitivos
- propuesta de distribución de roles de la Comisión Técnica del SGC
- diseño final de la etiqueta y dónde se va a ubicar en la caja
- los mecanismos de trazabilidad (a campo se debe analizar la lista de chequeo en función de lo visto esta temporada y proponer las mejoras necesarias)
- se sugiere incorporar al informe una planilla con información que se trabaje con los productores involucrados en las chacras-piloto (p.e. cómo ven la factibilidad de poder llegar al sello, si tienen algún requerimiento para mejorar en sus producciones (p.e. financiamiento) o se requieren ajustes en el manejo), que contemple una instancia de intercambio y posterior devolución con cada uno.
- En las conclusiones, se debería incluir la entrega de los manuales a empaques y productores, así como una planilla de autoevaluación para tomar como punto de partida para las mejoras a futuro. Además, indicar qué idea de continuidad tendría el proyecto (p.e. lo vinculado a difusión local, estrategias de marketing para la comercialización, qué capacitaciones requieren los productores, etc).

-Por otro lado, se conversó también sobre estrategias de comunicación y marketing (no contempladas en este Proyecto, sino a trabajar previo a la temporada). Se espera trabajar inicialmente considerando el mercado español (Mercadona y Mercamadrid), con instancias de difusión; crear un QR vinculado a una página web con contenidos vinculados al lugar, forma de producir, etc; pensar contenidos de la comunicación. Se propone que el QR se imprima directamente en las cajas, vayan o no a llevar luego el logo de la DO.

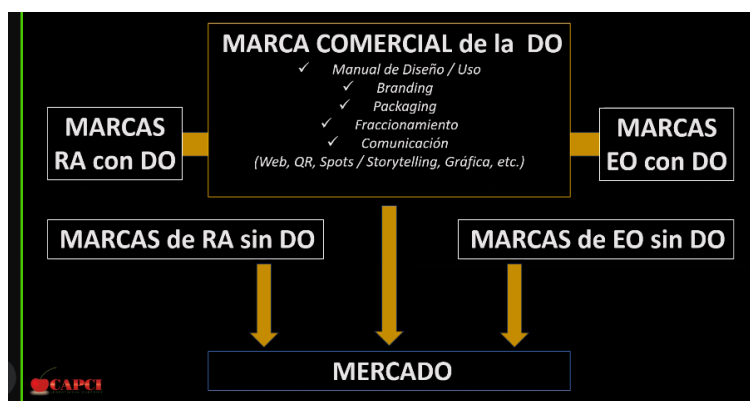
29/5/2026 – Aníbal Caminiti (CAPCI); Alejandro Zimmermann, Bautista Zimmerman y Diego Aguilar (Río Alara); Jorge Seguel, Federico Guerendiain, Ayelén Seguel y Omar Seguel (Coop. El Oasis); María Eugenia Gallego (CFI); Erika Bahamonde (MINPRO) y Liliana San Martino (INTA)

La reunión fue convocada desde la CAPCI en el marco de este proyecto y tuvo por objetivo acordar acciones para implementar, a futuro, un programa de promoción comercial de la DO.

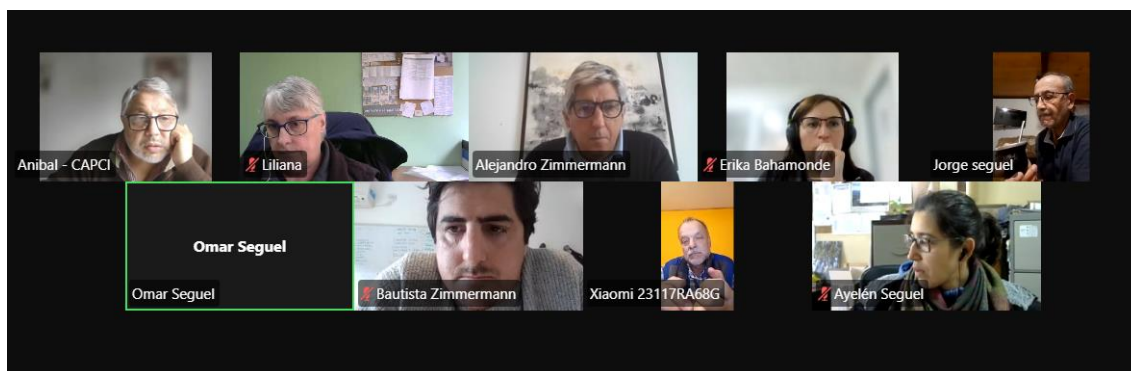
Se menciona la importancia de instalar la DO en el mercado, lo cual no refiere a agregar la etiqueta a las cajas, sino a valorizar el sello como producto diferenciado, teniendo en cuenta el mercado, los canales comerciales y el público objetivo que esté interesado en esta diferenciación.

Se propone trabajar en la “MARCA” de la DO, que transmita el sentido de identidad diferencial (¿Patagonia? ¿Fin del Mundo? ¿Valle de Los Antiguos?), que sea concisa, clara, directa, fácil de recordar y asociar. También se avanzaría en un proyecto de

promoción, a fin de desarrollar una página web, mail propio, QR, web de empaques asociados a la DO, spots, stories, características del lugar y de los productores, historia vinculada al origen de la producción de cerezas en el valle, etc.



La Asociación debe contar con un branding específico que vincule a una identidad propia de la MARCA. Se muestra la página web inicialmente desarrollada para este proyecto (<https://viciosomas.github.io/patagoniavalleycherries/index.html>) y se acuerda que el equipo de trabajo podría estar liderado por Ayelén Seguel y con la participación de Bautista Zimmermann y Omar Seguel, entre otros. La referente del MINPRO se va a comunicar con la Secretaria a fin de comentarle la propuesta. El Presidente de la Asociación menciona que tuvieron una reunión con el Sr Gobernador, con quien tuvieron un intercambio sobre la producción de cerezas en el valle y la DO.



3/6/2026 – Gabriela Garrido (consultora); Aníbal Caminiti (CAPCI); Diergo Aguilar y Paulo Lucero (Río Alara); Federico Guerendiain, Ayelén Seguel, Miriam Muñoz y Eduardo Sepúlveda (Coop. El Oasis); María Eugenia Gallego y María Cecilia Galliano (CFI); Erika Bahamonde (MINPRO); Facundo Kaschewski (referente por el CAP para la DO); Fernando Manavella y Santiago Arhancet (INTA); y Liliana San Martino (INTA)

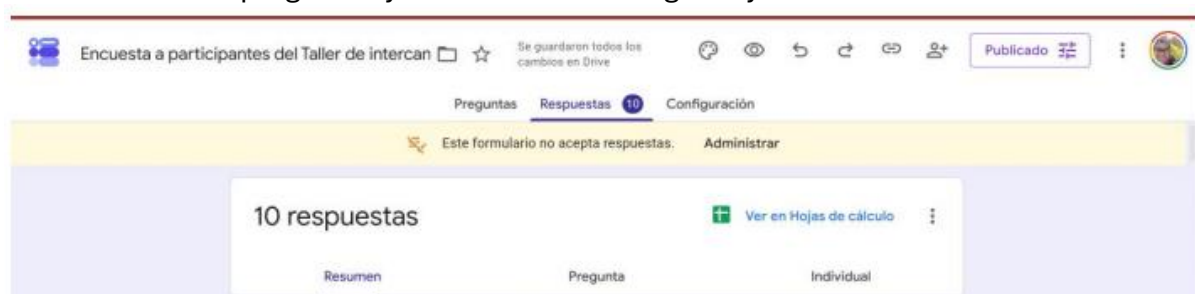
La reunión-taller fue convocada por la consultora a fin de trabajar sobre el manual de sistema de gestión y los procedimientos operativos estandarizados (POEs) de empaque. Se buscó identificar prácticas habituales, encontrar coincidencias y diferencias técnicas, definir criterios comunes y priorizar los puntos críticos de calidad e inocuidad para futuras temporadas. El alcance del manual se centra en el

empaques de cerezas de Los Antiguos, con el fin de unificar procesos y asegurar productos de calidad consistente mediante la trazabilidad.

Al inicio, se completó un formulario digital sobre riesgos críticos, variables clave y posibles errores operativos y luego se realizaron observaciones a los borradores presentados. Los principales puntos debatidos fueron: compra de fruta a terceros; uso del sello DO, prevención del fraude y controles administrativos; uso indebido del logo y protecciones legales; conformación del equipo del SGC (se indicaron reservas sobre la obligatoriedad de que todos los integrantes del grupo fueran externos a la asociación y se sugirió un enfoque mixto para no perder la perspectiva interna y facilitar inspecciones cruzadas); flexibilidad en los formularios de trazabilidad (no restringir a un único tipo de formulario, siempre y cuando cumplan con los requisitos establecidos); costos y logística de auditorías externas (se propuso mantener en el manual la opción de auditorías de primera -interna/consejo asesor- o tercera -organismos de certificación- parte, permitiendo flexibilidad; entre estas auditorías, acordando que la estructura puede permanecer abierta para permitir adaptaciones futuras); diferenciación entre normas de calidad y DO; criterios estadísticos para la medición en los muestreos; estrategias de seguridad en el etiquetado.

Se acordó incorporar al drive las observaciones con fecha límite 10/6 y realizar una reunión de presentación de los manuales definitivos el 17/6. La última versión de los manuales se incorporará al informe final.

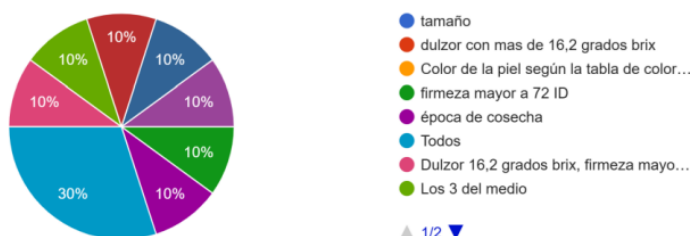
Como parte del taller, se realizó una **encuesta vía Formularios Google**. Se indican a continuación las preguntas y los resultados en figuras y listados.



1. CALIDAD: ¿Qué define una cereza DO Los Antiguos?

10 respuestas

[Copiar gráfico](#)



¿Qué defectos son inaceptables en la DO?

[Copiar gráfico](#)

10 respuestas



¿Qué condiciones deben exigirse a los no asociados a la DO para que participen y entreguen fruta?

[Copiar gráfico](#)

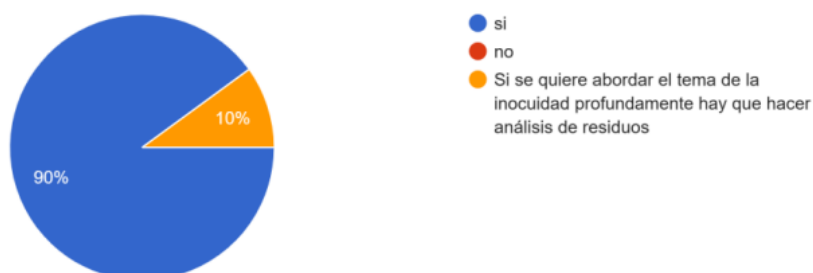
10 respuestas



2. INCUIDAD: ¿están correctamente abordados los riesgos sanitarios más relevantes?

[Copiar gráfico](#)

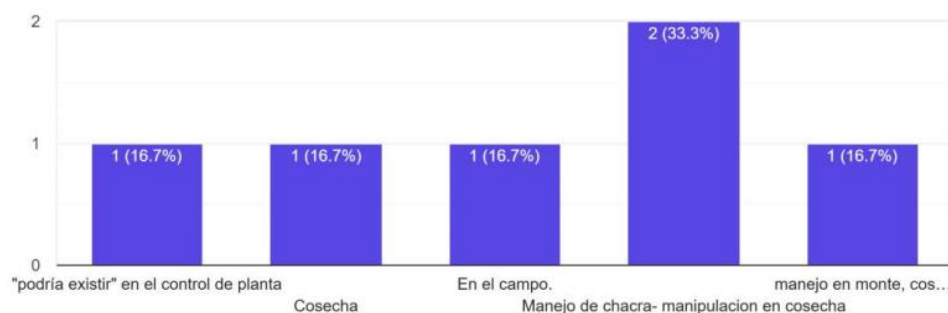
10 respuestas



¿Dónde existen mayores desviaciones?

[Copiar gráfico](#)

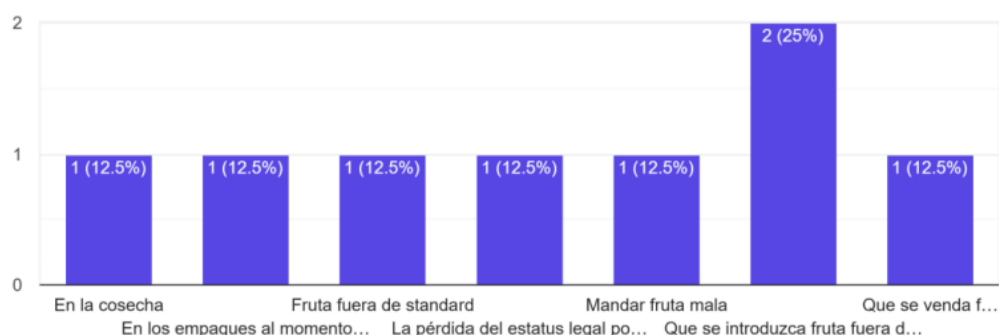
6 respuestas



3. TRAZABILIDAD: ¿Cual es el mayor riesgo de que se caiga la trazabilidad?

[Copiar gráfico](#)

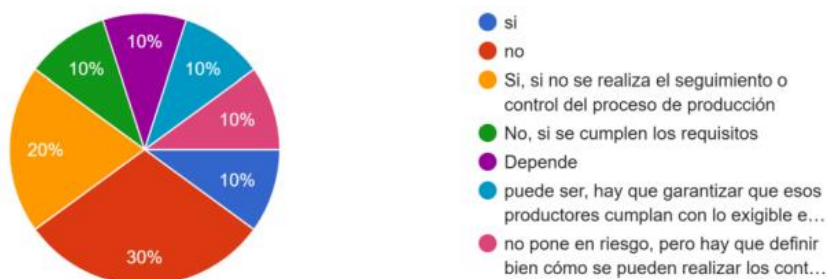
8 respuestas



¿comprar fruta a productores externos pone en riesgo la trazabilidad de la DO?

[Copiar gráfico](#)

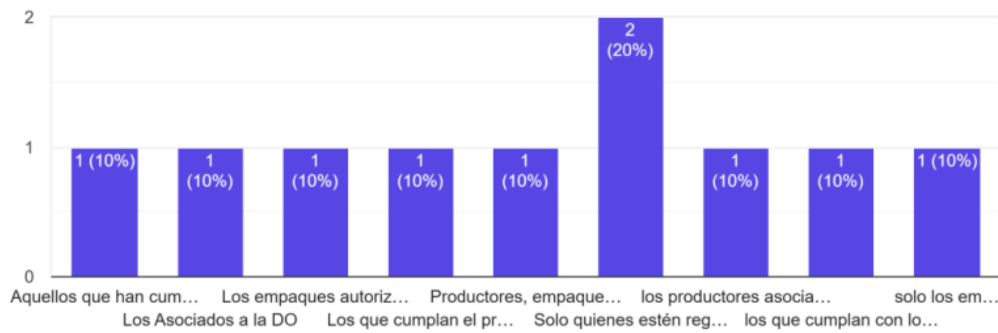
10 respuestas



4. ETIQUETADO: ¿Quiénes pueden usar el isologo en las cajas?

[Copiar gráfico](#)

10 respuestas



[Copiar gráfico](#)

¿Dónde ira ubicado el isologo en la caja?

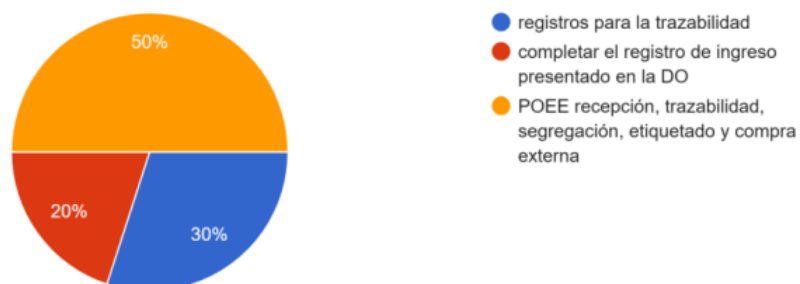
10 respuestas



5. OPERACION EN EMPAQUES: ¿Qué prácticas deben ser obligatorias?

[Copiar gráfico](#)

10 respuestas



En la auditoria interna de empaque pueden aparecer no conformidades. ¿Cuáles serian las no conformidades mayores (graves) y menores (moderadas)?

9 respuestas

Registro incompleto

Las mayores son las que influyen en la trazabilidad del producto y calidad del producto, y las menores no afectan la trazabilidad pero afecta la calidad

Blanda verde sin azúcar

No cumplir con los requisitos de la DO

que se omitan registros para la trazabilidad, que se mezclen lotes, insuficiente muestra para definir destinos de los lotes

entiendo que podrían aparecer no conformidades, pero tendría que tener tiempo para analizarlo bien

Que sea fruta proveniente de un campo no registrado o que no cumpla con los estándares de calidad acordados

Mayores no cumplir con la firmeza y tenor de azúcares.

¿Qué puede quedar como recomendación u observación?

7 respuestas

Protocolos alineados de cosecha y post cosecha

No se

Cosechar con color y brix arriba de 16

estandarizar los manejos de montes

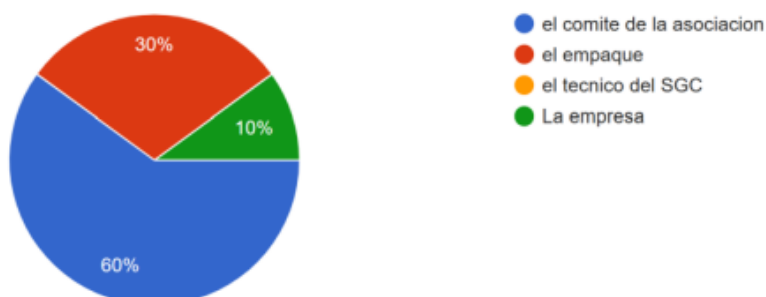
sin comentarios

Trabajar sobre las fincas

6. COMPRA EXTERNA: ¿Quién decide cuando y a quien comprar?

 Copiar gráfico

10 respuestas



¿Podrá tener isologo DO la fruta de un productor externo?

 Copiar gráfico

10 respuestas



7. ¿Quiere agregar algún aporte?

3 respuestas

En lotes grades solo se empaca con el sello la fruta que cumpla con los parámetros de la DO

Los externos tendrían que tener un periodo de prueba antes de ingresar.

Debemos ser lo más amplio posible para no dejar productores afuera de la posibilidad de conseguir el sello. Corremos riesgo de que el pequeño productor tradicional quede afuera y pierda la esencia del productor artesanal

17/6/2026 - María Eugenia Gallego y María Cecilia Galliano (CFI); Gabriela Garrido (consultora); Liliana San Martino (INTA)

Se realizaron intercambios con respecto al informe final, en donde se debe indicar también cómo continúa este proceso a futuro. Desde el CFI solicitaron que los manuales sean avalados por el Consejo Regulador de la DO, lo cual será planteado en la reunión del mismo día a la tarde. Se aclara que esto producirá probablemente una demora en la presentación del informe final del proyecto.

17/6/2026 (por la tarde) – Gabriela Garrido (consultora); Paulo Lucero (Río Alara); Federico Guerendiain, Ayelén Seguel y Miriam Muñoz (Coop. El Oasis); María Eugenia Gallego y María Cecilia Galliano (CFI); Erika Bahamonde (MINPRO); Facundo Kachewski (referente por el CAP para la DO); y Liliana San Martino (INTA)

Se presentaron las versiones definitivas de los manuales, las cuales serán avaladas por el Consejo regulador de la DO en los próximos días.

Se comentó que se estaban por recibir los FirmPro^{MR} en la finca de Río Alara en Mendoza. Diego Aguilar será el responsable de recibir los equipos, constatar su funcionamiento y enviar las fotos correspondientes para realizar los comodatos entre el CFI y la provincia de Santa Cruz para su uso por parte de las empresas vinculadas a la DO. Se aclara que el traslado del instrumental a Los Antiguos se realizará en un próximo viaje de Diego Aguilar a Los Antiguos, en lugar de enviarlos por transporte, a fin de proteger la integridad de los mismos.

Otras reuniones:

CHARLA CON ALFREDO BARONI (IG aceite de oliva de Mendoza; IG orégano de San Carlos) – 6/1/2026

Para la implementación, consideraron auditorías, análisis fisicoquímicos y sensoriales (del aceite/del orégano) para determinar si cumple con los parámetros establecidos para certificar, promoción/marketing, manual para certificar el sello de calidad y procedimientos (formularios y check list).

Auditoría: antes de iniciar la cosecha (p.e. variedades, superficies, rendimientos esperados) y a cada empresa vinculada con la cadena. Además, visitas durante la cosecha (para verificar el punto de origen, hacia dónde va el producto (empaquete), método de cosecha, etc). Poscosecha: acta y muestras del producto para analizar si cumple con los requisitos del sello.

Norma legal vigente: BP

Se certifica la producción, no a las empresas. Se otorga la etiqueta de seguridad (con tecnología VOID, que inutiliza la etiqueta; numeradas, cinta holográfica, microtexto de seguridad).

A nivel de campo: se controlan cosas básicas (p.e. que se riegue con agua de la cordillera, tipo de cosecha, cumplimiento de BPA, que son cosas que se pusieron en el formulario y que todos cumplen); NO estandarizar el manejo, ya que lo que hay que hacer es mantener la forma en cómo se obtiene el producto típico. Empresas: se controla que tengan RPE y RNPA.

Ofrece la posibilidad de venir y/o realizar alguna reunión virtual. También por la experiencia en la parte comercial y de promoción.

Ítems propuesta de trabajo Gabriela Garrido

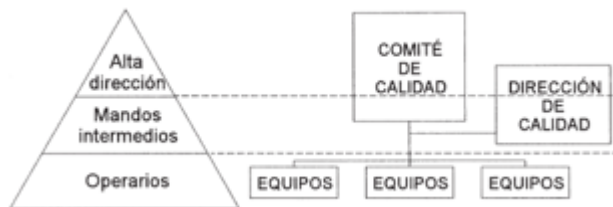
Consideraciones iniciales etapas para la definición del SGC DO Los Antiguos.

- Designar a una persona como responsable del programa
- Designar una Comisión de trabajo.

- Establecer objetivos y alcances.
- Procurar en la organización el suficiente conocimiento acerca de la calidad.
- Establecer la organización de calidad y las estructuras de responsabilidad.
- Identificar funciones que deben ser controladas mediante procedimientos (PCC).
- Establecer las descripciones de los trabajos.
- Desarrollar el Manual de Calidad.
- Preparar los procedimientos e instructivos de trabajo.
- Implantar el programa.
- Auditar y revisar el programa.

En función de estas etapas es necesario tener definiciones en:

1. Alcance del trabajo
2. Plan de tareas y cronogramas
3. Definir equipo de Calidad de la Asociación Civil Consejo de la DO Cereza del Valle de Los Antiguos-Patagonia (nombre apellido / perfil)



4. Definir comité técnico de calidad del Programa (tareas revisión y acuerdo en confección SGC en general).
5. Enunciar los parámetros que diferencian la cereza que llevará reconocimiento como DO Cereza Valle de los Antiguos Patagonia (variedades, color, firmeza, crocancia, madurez y dulzor).
6. Reclamar documentos de base (Procedimientos de ingreso fruta al empaque / Flujograma de trazabilidad / Procedimiento etiquetado / Registros de estos procedimientos).

ANEXO II – Lista de chequeo DO Cereza del valle de Los Antiguos-Patagonia



Fecha de auditoría:

Auditor/a:

Productor/ Empresa auditada:

Departamento:

Localidad:

Teléfono:

Elementos que respaldan el origen geográfico durante la etapa de producción (cultivo)			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas emparadoras			Comentarios
a. Registro	N°		
b. Lote N°:			
c. Parcela:			
Elementos determinantes para la calidad particular durante la producción y para nuevos cultivos			
Información y documentación a verificar Doc: cuaderno de campo			Comentarios
a. Lote a cultivar ¿tiene cortinas de viento?	Sí	No	
b. Riego	Surcos: Terreno nivelado Sí: No: Goteo:		
c. Variedades			
c. Manejo nutricional			
c.1. Micronutrientes Déficit de: Forma de aplicación:			
c.2. Macronutrientes Déficit de: Forma de aplicación:			
Polinización	Sí	No	
Cosecha manual			
Canastos que no superen los 5 kg de capacidad	Sí	No	
Cajones de plástico de fondo liso con	Sí	No	

capacidad no mayor a 10 kg			
¿Los cajones permanecen a la sombra?	Sí	No	

Elementos determinantes para la calidad particular			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empaques			Comentarios
Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque inferior a 25°C	Sí	No	
Kg empacados			
Dulzor mayor 16,2° Brix	Sí	No	
Firmeza mayor a 72 ID	Sí	No	
Color de la piel según la tabla de colores del CTifl: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)	Sí	No	

ANEXO III – Auditorías realizadas en las 7 chacras piloto



Fecha de auditoría: 22/01/2026.

Lista de Chequeo DO Cereza del Valle de Los Antiguos - Patagonia

Auditor/a: Maira Gatti

Productor/ Empresa auditada: Eduardo Sepulveda – 7 Colores.

Departamento: Lago Buenos Aires

Localidad: Los Antiguos.

Teléfono:

Elementos que respaldan el origen geográfico durante la etapa de producción (cultivo)			
Información y documentación a verificar		Comentarios	
Doc: planilla de trazabilidad en empresas empacadoras		Los kg empacados no se encuentran en la planilla de ingreso al empaque, solo los totales.	
a. Registro	N° D879 y 890		
b. Lote N°:	358.		
c. Parcela:			
Elementos determinantes para la calidad particular durante la producción y para nuevos cultivos			
Información y documentación a verificar		Comentarios	
Doc: cuaderno de campo			
a. Lote a cultivar ¿tiene cortinas de viento?	Sí No X 	Cortina de álamos.	
b. Riego	Surcos: Terreno nivelado Sí: X No: Goteo: X		
c. Variedades	Sweetheart		
c. Manejo nutricional			
c.1. Micronutrientes Déficit de: Forma de aplicación: foliar		No se realizaron análisis foliares. Se aplican fertilizantes que contienen Ca y Mg	
c.2. Macronutrientes Déficit de: Forma de aplicación: fertirriego		No se realizaron análisis foliares. Se aplican fertilizantes que contienen P, N y K	
Polinización	Sí No X 		
Cosecha manual			
Canastos que no superen los 5 kg de capacidad	Sí No X 	El capacho tiene capacidad de 5kg.	
Cajones de plástico de fondo liso con	Sí No 	Los cajones tienen capacidad de 15 kg pero solo se les descargan 2 capachos (10 kg aprox.).	

capacidad no mayor a 10 kg			
¿Los cajones permanecen a la sombra?	Sí X	No	

Elementos determinantes para la calidad particular			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empacadores		Comentarios Registro N° D879.	

Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque inferior a 25°C	Sí	No	La temperatura de la pulpa se registra al ingreso, pero no en la misma muestra para la que se determina calidad, por lo que no se tiene el dato.
Kg empacados			526, 5 kg totales.
Dulzor mayor 16,2° Brix	Sí X	No	Valor promedio: 19,4°Brix.
Firmeza mayor a 72 ID	Sí X	No	Valor promedio: 77,2.
Color de la piel según la tabla de colores del CTifi: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)	Sí	No	No fue especificado en la planilla

Elementos determinantes para la calidad particular			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empacadores		Comentarios Registro N°: D890.	
Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque inferior a 25°C	Sí	No	La temperatura de la pulpa se registra al ingreso, pero no en la misma muestra para la que se determina calidad, por lo que no se tiene el dato.
Kg empacados			526,5 kg totales.
Dulzor mayor 16,2° Brix	Sí X	No	Valor promedio: 20,1°Brix.
Firmeza mayor a 72 ID	Sí X	No	Valor promedio: 83,1.
Color de la piel según la tabla de colores del CTifi: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)	Sí	No	No fue especificado en la planilla



Fecha de auditoría: 23/01/2026.

Lista de Chequeo DO Cereza del Valle de Los Antiguos - Patagonia

Auditor/a: Maira Gatti

Productor/ Empresa auditada: Jomñuk Ananías – Don Esteban.

Departamento: Lago Buenos Aires

Localidad: Los Antiguos.

Teléfono:

Elementos que respaldan el origen geográfico durante la etapa de producción (cultivo)			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empacadoras		Comentarios • Los kg empacados no se encuentran en la planilla de ingreso al empaque, solo los totales.	
a. Registro	N° D931, D926, D922, D920		
b. Lote N°:	369		
c. Parcela:			
Elementos determinantes para la calidad particular durante la producción y para nuevos cultivos			
Información y documentación a verificar Doc: cuaderno de campo		Comentarios	
a. Lote a cultivar ¿tiene cortinas de viento?	Sí X	No	Cortina de pinos.
b. Riego	Surcos: Terreno nivelado Sí: No: Goteo: X		
c. Variedades	Sweetheart.		
c. Manejo nutricional			
c.1. Micronutrientes Déficit de: Forma de aplicación: foliar		No se realizaron análisis foliares. Se aplican fertilizantes que contienen calcio, azufre y manganeso.	
c.2. Macronutrientes Déficit de: Forma de aplicación: fertirriego		No se realizaron análisis foliares. Se aplican fertilizantes que contienen potasio y nitrógeno.	
Polinización	Sí X	No	Si, 15 colmenas para 5000 árboles.
Cosecha manual			
Canastos que no superen los 5 kg de capacidad	Sí X	No	El capacho tiene capacidad de 5kg.
Cajones de plástico de fondo liso con capacidad no mayor a 10 kg	Sí	No	Los cajones tienen capacidad de 15 kg pero solo se les descargan 2 capachos (10 kg aprox.).

¿Los cajones permanecen a la sombra?	Sí X	No	Si, suelen ubicarse a la sombra del monte o de las cortinas sobre las calles.
--------------------------------------	---------	----	---

Elementos determinantes para la calidad particular			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empacadores		Comentarios Registro N° D931.	

Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque inferior a 25°C	Sí	No	La temperatura de la pulpa se registra al ingreso, pero no en la misma muestra para la que se determina calidad, por lo que no se tiene el dato.
Kg empacados			1188,5 kg totales.
Dulzor mayor 16,2° Brix	Sí X	No	Si, valor promedio: 20,2°Brix.
Firmeza mayor a 72 ID	Sí X	No	Si, Valor promedio: 74.
Color de la piel según la tabla de colores del CTifl: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)	Sí	No	No fue especificado en la planilla

Elementos determinantes para la calidad particular			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empacadores		Comentarios Registro N°: D926.	
Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque inferior a 25°C	Sí	No	La temperatura de la pulpa se registra al ingreso, pero no en la misma muestra para la que se determina calidad, por lo que no se tiene el dato.
Kg empacados			1188 kg totales.
Dulzor mayor 16,2° Brix	Sí X	No	Si, valor promedio: 18,7°Brix.
Firmeza mayor a 72 ID	Sí X	No	Si, Valor promedio: 73,9.
Color de la piel según la tabla de colores del CTifl: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)	Sí	No	No fue especificado en la planilla

Elementos determinantes para la calidad particular			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empacadores		Comentarios Registro N°: D922.	

Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque inferior a 25°C	Sí	No	La temperatura de la pulpa se registra al ingreso, pero no en la misma muestra para la que se determina calidad, por lo que no se tiene el dato.
Kg empacados			1188 kg totales.
Dulzor mayor 16,2° Brix	Sí X	No	Si, valor promedio: 19,6°Brix.
Firmeza mayor a 72 ID	Sí	No X	No, Valor promedio: 70,1.
Color de la piel según la tabla de colores del CTifl: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)	Sí	No	No fue especificado en la planilla

Elementos determinantes para la calidad particular			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empacadores		Comentarios Registro N°: D920.	
Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque inferior a 25°C	Sí	No	La temperatura de la pulpa se registra al ingreso, pero no en la misma muestra para la que se determina calidad, por lo que no se tiene el dato.
Kg empacados			1188 kg totales.
Dulzor mayor 16,2° Brix	Sí X	No	Si, valor promedio: 21,4°Brix.
Firmeza mayor a 72 ID	Sí X	No	Si, Valor promedio: 76,6.
Color de la piel según la tabla de colores del CTifl: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)	Sí	No	No fue especificado en la planilla



Fecha de auditoría: 23/01/2026.

Lista de Chequeo DO Cereza del Valle de Los Antiguos - Patagonia

Auditor/a: Maira Gatti

Productor/ Empresa auditada: Jorge Seguel – El Tambito.

Departamento: Lago Buenos Aires

Localidad: Los Antiguos.

Teléfono:

Elementos que respaldan el origen geográfico durante la etapa de producción (cultivo)			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empacadoras			Comentarios • Los kg empacados no se encuentran en la planilla de ingreso al empaque, solo los totales.
a. Registro	N° D932, D928, D924, D934		
b. Lote N°:	370		
c. Parcela:			
Elementos determinantes para la calidad particular durante la producción y para nuevos cultivos			
Información y documentación a verificar Doc: cuaderno de campo			Comentarios
a. Lote a cultivar ¿tiene cortinas de viento?	Sí X	No	Si, de álamos.
b. Riego	Surcos: Terreno nivelado Sí: No: Goteo: X		
c. Variedades	Sweetheart.		
c. Manejo nutricional			
c.1. Micronutrientes Déficit de: Forma de aplicación: foliar			No se realizaron análisis foliares. Se aplican fertilizantes que contienen calcio, azufre y manganeso.
c.2. Macronutrientes Déficit de: Forma de aplicación: fertirriego			No se realizaron análisis foliares. Se aplican fertilizantes que contienen potasio y nitrógeno.
Polinización	Sí X	No	Si, 12 colmenas para 3200 árboles.
Cosecha manual			
Canastos que no superen los 5 kg de capacidad	Sí X	No	El capacho tiene capacidad de 5kg.
Cajones de plástico de fondo liso con capacidad no mayor a 10 kg	Sí	No	Los cajones tienen capacidad de 15 kg pero solo se les descargan 2 capachos (10 kg aprox.).

¿Los cajones permanecen a la sombra?	Sí X	No	Si, suelen ubicarse a la sombra.
--------------------------------------	---------	----	----------------------------------

Elementos determinantes para la calidad particular			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empaques		Comentarios Registro N° D932.	
Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque inferior a 25°C	Sí	No	La temperatura de la pulpa se registra al ingreso, pero no en la misma muestra para la que se determina calidad, por lo que no se tiene el dato.
Kg empacados			1286,5 kg totales.
Dulzor mayor 16,2° Brix	Sí X	No	Si, valor promedio: 21,2°Brix.
Firmeza mayor a 72 ID	Sí X	No	Si, Valor promedio: 77,3.
Color de la piel según la tabla de colores del CTifi: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)	Sí	No	No fue especificado en la planilla

Elementos determinantes para la calidad particular			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empaques		Comentarios Registro N°: D928.	
Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque inferior a 25°C	Sí	No	La temperatura de la pulpa se registra al ingreso, pero no en la misma muestra para la que se determina calidad, por lo que no se tiene el dato.
Kg empacados			1286,5 kg totales.
Dulzor mayor 16,2° Brix	Sí X	No	Si, valor promedio: 19,2°Brix.
Firmeza mayor a 72 ID	Sí	No	Si, Valor promedio: 79,3.
Color de la piel según la tabla de colores del CTifi: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)	Sí	No	No fue especificado en la planilla

Elementos determinantes para la calidad particular			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empaques		Comentarios Registro N°: D924.	
Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque inferior a 25°C	Sí	No	La temperatura de la pulpa se registra al ingreso, pero no en la misma muestra para la que se determina calidad, por lo que no se tiene el dato.
Kg empacados			1286,5 kg totales.

Dulzor mayor 16,2° Brix	Sí X	No	Si, valor promedio: 21,1°Brix.
Firmeza mayor a 72 ID	Sí X	No	Si, Valor promedio: 78,0.
Color de la piel según la tabla de colores del CTifl: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)	Sí	No	No fue especificado en la planilla

Elementos determinantes para la calidad particular			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empaques		Comentarios Registro N°: D934.	
Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque inferior a 25°C	Sí	No	La temperatura de la pulpa se registra al ingreso, pero no en la misma muestra para la que se determina calidad, por lo que no se tiene el dato.
Kg empacados			1286,5 kg totales.
Dulzor mayor 16,2° Brix	Sí X	No	Si, valor promedio: 21,3°Brix.
Firmeza mayor a 72 ID	Sí X	No	Si, Valor promedio: 82,0.
Color de la piel según la tabla de colores del CTifl: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)	Sí	No	No fue especificado en la planilla



Fecha de auditoría: 23/01/2026.

Lista de Chequeo DO Cereza del Valle de Los Antiguos - Patagonia

Auditor/a:

Productor/ Empresa auditada: Victor Mouzet- La Isla.

Departamento: Lago Buenos Aires

Localidad: Los Antiguos.

Teléfono:

Elementos que respaldan el origen geográfico durante la etapa de producción (cultivo)			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empacadoras			Comentarios • Los kg empacados no se encuentran en la planilla de ingreso al empaque, solo los totales.
a. Registro	N° 991, s/n, D935, D931, D932, D939, s/n		
b. Lote N°:	371		
c. Parcela:			
Elementos determinantes para la calidad particular durante la producción y para nuevos cultivos			
Información y documentación a verificar Doc: cuaderno de campo			Comentarios
a. Lote a cultivar ¿tiene cortinas de viento?	Sí X	No	Cortina de álamos y en un sector de media sombra negra.
b. Riego	Surcos: Terreno nivelado Sí: No: Goteo: X		
c. Variedades	Sweetheart.		
c. Manejo nutricional			
c.1. Micronutrientes Déficit de: Forma de aplicación: foliar			No se realizaron análisis foliares. Se aplican fertilizantes que contienen calcio, azufre y manganeso.
c.2. Macronutrientes Déficit de: Forma de aplicación: fertirriego			No se realizaron análisis foliares. Se aplican fertilizantes que contienen potasio y nitrógeno.
Polinización	Sí X	No	Si, 35 colmenas.
Cosecha manual			
Canastos que no superen los 5 kg de capacidad	Sí X	No	El capacho tiene capacidad de 5kg.
Cajones de plástico de fondo liso con	Sí	No	Los cajones tienen capacidad de 15 kg pero solo se les descargan 2 capachos (10 kg aprox.).

capacidad no mayor a 10 kg			
¿Los cajones permanecen a la sombra?	Sí X	No	Si, suelen ubicarse a la sombra del monte o de las cortinas sobre las calles.

Elementos determinantes para la calidad particular			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empaques		Comentarios Registro N° 991	

Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque inferior a 25°C	Sí	No	Mouzet - La Isla: 23/01/2026. Datos del control de cosecha. T° en el acopio: 20,7°C -19,3°C. T° del monte 17,1°C fruta a la sombra.
Kg empacados			2189 kg totales.
Dulzor mayor 16,2° Brix	Sí X	No	Si, valor promedio: 19,0 °Brix.
Firmeza mayor a 72 ID	Sí X	No	Si, Valor promedio: 73,8.
Color de la piel según la tabla de colores del CTifl: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)	Sí	No	No fue especificado en la planilla

Elementos determinantes para la calidad particular			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empaques		Comentarios Registro N°: S/N°	
Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque inferior a 25°C	Sí	No	Mouzet - La Isla: 23/01/2026. Datos del control de cosecha. T° en el acopio: 20,7°C -19,3°C T° del monte 17,1°C fruta a la sombra.
Kg empacados			2189 kg totales.
Dulzor mayor 16,2° Brix	Sí X	No	Si, valor promedio: 18,8°Brix.
Firmeza mayor a 72 ID	Sí X	No	Si, Valor promedio: 74,3.
Color de la piel según la tabla de colores del CTifl: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)	Sí	No	No fue especificado en la planilla

Elementos determinantes para la calidad particular			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empaques		Comentarios Registro N°: D935.	

Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque inferior a 25°C	Sí	No	Mouzet - La Isla: 23/01/2026. Datos del control de cosecha. T° en el acopio: 20,7°C -19,3°C T° del monte 17,1°C fruta a la sombra.
Kg empacados			2189 kg totales.
Dulzor mayor 16,2° Brix	Sí X	No	Si, valor promedio: 17,7°Brix.
Firmeza mayor a 72 ID	Sí X	No	Si, Valor promedio: 76,6.
Color de la piel según la tabla de colores del CTifi: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)	Sí	No	No fue especificado en la planilla

Elementos determinantes para la calidad particular			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empacadores		Comentarios Registro N°: D931.	
Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque inferior a 25°C	Sí	No	Mouzet - La Isla: 23/01/2026. Datos del control de cosecha. T° en el acopio: 20,7°C -19,3°C T° del monte 17,1°C fruta a la sombra.
Kg empacados			2189 kg totales.
Dulzor mayor 16,2° Brix	Sí X	No	Si, valor promedio: 18,2°Brix.
Firmeza mayor a 72 ID	Sí X	No	Si, Valor promedio: 75,1.
Color de la piel según la tabla de colores del CTifi: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)	Sí	No	No fue especificado en la planilla

Elementos determinantes para la calidad particular			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empacadores		Comentarios Registro N°: D932.	
Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque inferior a 25°C	Sí	No	Mouzet - La Isla: 23/01/2026. Datos del control de cosecha. T° en el acopio: 20,7°C -19,3°C T° del monte 17,1°C fruta a la sombra.
Kg empacados			2189 kg totales.
Dulzor mayor 16,2° Brix	Sí X	No	Si, valor promedio: 16,6°Brix.

Firmeza mayor a 72 ID	Sí X	No	Si, Valor promedio: 75,6.
Color de la piel según la tabla de colores del CTifl: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)	Sí	No	No fue especificado en la planilla

Elementos determinantes para la calidad particular			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empaques		Comentarios Registro N°: D939.	
Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque inferior a 25°C	Sí	No	Mouzet - La Isla: 23/01/2026. Datos del control de cosecha. T° en el acopio: 20,7°C -19,3°C T° del monte 17,1°C fruta a la sombra.
Kg empacados			2189 kg totales.
Dulzor mayor 16,2° Brix	Sí X	No	Si, valor promedio: 17,5°Brix.
Firmeza mayor a 72 ID	Sí X	No	Si, Valor promedio: 77,8.
Color de la piel según la tabla de colores del CTifl: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)	Sí	No	No fue especificado en la planilla

Elementos determinantes para la calidad particular			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empaques		Comentarios Registro N°: S/N°.	
Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque inferior a 25°C	Sí	No	Mouzet - La Isla: 23/01/2026. Datos del control de cosecha. T° en el acopio: 20,7°C -19,3°C T° del monte 17,1°C fruta a la sombra.
Kg empacados			2189 kg totales.
Dulzor mayor 16,2° Brix	Sí X	No	Si, valor promedio: 18,2°Brix.
Firmeza mayor a 72 ID	Sí	No X	No, Valor promedio: 71,7.
Color de la piel según la tabla de colores del CTifl: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)	Sí	No	No fue especificado en la planilla



Fecha de auditoría: 18/01/2026.

Lista de Chequeo DO Cereza del Valle de Los Antiguos - Patagonia

Auditor/a:

Productor/ Empresa auditada: Federico Guerendiain – La Milagrosa.

Departamento: Lago Buenos Aires

Localidad: Los Antiguos.

Teléfono:

Elementos que respaldan el origen geográfico durante la etapa de producción (cultivo)			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas emparadoras		Comentarios • Los kg empacados no se encuentran en la planilla de ingreso al empaque, solo los totales.	
a. Registro	N° D708, D705		
b. Lote N°:	299		
c. Parcela:			
Elementos determinantes para la calidad particular durante la producción y para nuevos cultivos			
Información y documentación a verificar Doc: cuaderno de campo		Comentarios	
a. Lote a cultivar ¿tiene cortinas de viento?	Sí X	No	Cortina de álamos.
b. Riego	Surcos: Terreno nivelado Sí: No: Goteo: X		
c. Variedades	Sweetheart.		
c. Manejo nutricional			
c.1. Micronutrientes Déficit de: Forma de aplicación: foliar		No se realizaron análisis foliares. Se aplican fertilizantes que contienen calcio, azufre y manganeso.	
c.2. Macronutrientes Déficit de: Forma de aplicación: fertirriego		No se realizaron análisis foliares. Se aplican fertilizantes que contienen potasio y nitrógeno.	
Polinización	Sí X	No	
Cosecha manual			
Canastos que no superen los 5 kg de capacidad	Sí X	No	El capacho tiene capacidad de 5kg.
Cajones de plástico de fondo liso con capacidad no mayor a 10 kg	Sí	No	Los cajones tienen capacidad de 15 kg pero solo se les descargan 2 capachos (10 kg aprox.).

¿Los cajones permanecen a la sombra?	Sí X	No	Si, suelen ubicarse a la sombra del monte o de las cortinas sobre las calles.
--------------------------------------	---------	----	---

Elementos determinantes para la calidad particular			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empaques		Comentarios Registro N° D708	
Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque inferior a 25°C	Sí	No	La temperatura de la pulpa se registra al ingreso, pero no en la misma muestra para la que se determina calidad, por lo que no se tiene el dato.
Kg empacados			517,5 kg totales.
Dulzor mayor 16,2° Brix	Sí X	No	Si, valor promedio: 22,1 °Brix.
Firmeza mayor a 72 ID	Sí X	No	Si, Valor promedio: 86,2.
Color de la piel según la tabla de colores del CTifi: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)	Sí	No	No fue especificado en la planilla

Elementos determinantes para la calidad particular			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empaques		Comentarios Registro N°: D705.	
Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque inferior a 25°C	Sí	No	
Kg empacados			517,5 kg totales.
Dulzor mayor 16,2° Brix	Sí X	No	Si, valor promedio: 18,7°Brix.
Firmeza mayor a 72 ID	Sí X	No	Si, Valor promedio: 83,6.
Color de la piel según la tabla de colores del CTifi: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)	Sí	No	No fue especificado en la planilla



Fecha de auditoría: 21/01/2026.

Lista de Chequeo DO Cereza del Valle de Los Antiguos – Patagonia

Auditor/a: Maira Gatti

Productor/ Empresa auditada: Ernesto Navarta – San José.

Departamento: Lago Buenos Aires

Localidad: Los Antiguos.

Teléfono:

Elementos que respaldan el origen geográfico durante la etapa de producción (cultivo)			
Información y documentación a verificar		Comentarios	
Doc: planilla de trazabilidad en empresas empacadoras		Los kg empacados no se encuentran en la planilla de ingreso al empaque, solo los totales.	
a. Registro	N° D854, D857, D864, D857		
b. Lote N°:	347.		
c. Parcela:			
Elementos determinantes para la calidad particular durante la producción y para nuevos cultivos			
Información y documentación a verificar		Comentarios	
Doc: cuaderno de campo			
a. Lote a cultivar ¿tiene cortinas de viento?	Sí X	No	Cortina de álamos.
b. Riego	Surcos: Terreno nivelado Sí: No: Goteo: X		
c. Variedades	Sweetheart.		
c. Manejo nutricional			
c.1. Micronutrientes Déficit de: Forma de aplicación: foliar		No se realizaron análisis foliares. Se aplican fertilizantes que contienen calcio, azufre y manganeso.	
c.2. Macronutrientes Déficit de: Forma de aplicación: fertirriego		No se realizaron análisis foliares. Se aplican fertilizantes que contienen potasio y nitrógeno.	
Polinización	Sí X	No	
Cosecha manual			
Canastos que no superen los 5 kg de capacidad	Sí X	No	El capacho tiene capacidad de 5kg.
Cajones de plástico de fondo liso con capacidad no mayor a 10 kg	Sí	No	Los cajones tienen capacidad de 15 kg pero solo se les descargan 2 capachos (10 kg aprox.).

¿Los cajones permanecen a la sombra?	Sí X	No	Si, suelen ubicarse a la sombra del monte o de las cortinas sobre las calles con el carro el tractor.
--------------------------------------	---------	----	---

Elementos determinantes para la calidad particular			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empaques		Comentarios Registro N° D854.	

Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque inferior a 25°C	Sí	No	La temperatura de la pulpa se registra al ingreso, pero no en la misma muestra para la que se determina calidad, por lo que no se tiene el dato.
Kg empacados			1240 kg totales.
Dulzor mayor 16,2° Brix	Sí X	No	Si, valor promedio: 18,1°Brix.
Firmeza mayor a 72 ID	Sí X	No	Si, Valor promedio: 86,0.
Color de la piel según la tabla de colores del CTifl: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)	Sí	No	No fue especificado en la planilla

Elementos determinantes para la calidad particular			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empaques		Comentarios Registro N°: D857.	
Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque inferior a 25°C	Sí	No	La temperatura de la pulpa se registra al ingreso, pero no en la misma muestra para la que se determina calidad, por lo que no se tiene el dato.
Kg empacados			1240 kg totales.
Dulzor mayor 16,2° Brix	Sí X	No	Si, valor promedio: 18,5°Brix.
Firmeza mayor a 72 ID	Sí X	No	Si, Valor promedio: 84,3.
Color de la piel según la tabla de colores del CTifl: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)	Sí	No	No fue especificado en la planilla

Elementos determinantes para la calidad particular			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empaques		Comentarios Registro N° D864.	
Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque inferior a 25°C	Sí	No	La temperatura de la pulpa se registra al ingreso, pero no en la misma muestra para la que se determina calidad, por lo que no se tiene el dato.

Kg empacados			1240 kg totales.
Dulzor mayor 16,2° Brix	Sí X	No	Si, valor promedio: 18,0°Brix.
Firmeza mayor a 72 ID	Sí X	No	Si, Valor promedio: 82,5.
Color de la piel según la tabla de colores del CTifi: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)	Sí	No	No fue especificado en la planilla

Elementos determinantes para la calidad particular			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empacadores		Comentarios Registro N° D857.	
Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque inferior a 25°C	Sí	No	La temperatura de la pulpa se registra al ingreso, pero no en la misma muestra para la que se determina calidad, por lo que no se tiene el dato.
Kg empacados			1240 kg totales.
Dulzor mayor 16,2° Brix	Sí X	No	Si, valor promedio: 16,7°Brix.
Firmeza mayor a 72 ID	Sí X	No	Si, Valor promedio: 88,2.
Color de la piel según la tabla de colores del CTifi: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)	Sí	No	No fue especificado en la planilla



Fecha de auditoría: 22/01/2026.

Lista de Chequeo DO Cereza del Valle de Los Antiguos - Patagonia

Auditor/a: Maira Gatti

Productor/ Empresa auditada: Vallejos Venicio – La Porfía.

Departamento: Lago Buenos Aires

Localidad: Los Antiguos.

Teléfono:

Elementos que respaldan el origen geográfico durante la etapa de producción (cultivo)			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empacadoras		Comentarios • Los kg empacados no se encuentran en la planilla de ingreso al empaque, solo los totales.	
a. Registro	N° D909, D914, D917		
b. Lote N°:	365		
c. Parcela:			
Elementos determinantes para la calidad particular durante la producción y para nuevos cultivos			
Información y documentación a verificar Doc: cuaderno de campo		Comentarios	
a. Lote a cultivar ¿tiene cortinas de viento?	Sí X	No	Cortina de álamos.
b. Riego	Surcos: Terreno nivelado Sí: No: Goteo: X		
c. Variedades	Sweetheart		
c. Manejo nutricional			
c.1. Micronutrientes Déficit de: Forma de aplicación: foliar		No se realizaron análisis foliares. Se aplican fertilizantes que contienen calcio, azufre y manganeso.	
c.2. Macronutrientes Déficit de: Forma de aplicación: fertirriego		No se realizaron análisis foliares. Se aplican fertilizantes que contienen potasio y nitrógeno.	
Polinización	Sí X	No	
Cosecha manual			
Canastos que no superen los 5 kg de capacidad	Sí X	No	El capacho tiene capacidad de 5kg.
Cajones de plástico de fondo liso con	Sí	No	Los cajones tienen capacidad de 15 kg pero solo se les descargan 2 capachos (10 kg aprox.).

capacidad no mayor a 10 kg			
¿Los cajones permanecen a la sombra?	Sí X	No	

Elementos determinantes para la calidad particular			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empaques		Comentarios Registro N° D909.	

Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque inferior a 25°C	Sí	No	La temperatura de la pulpa se registra al ingreso, pero no en la misma muestra para la que se determina calidad, por lo que no se tiene el dato.
Kg empacados			936 kg totales.
Dulzor mayor 16,2° Brix	Sí X	No	Si, valor promedio: 19,9 °Brix.
Firmeza mayor a 72 ID	Sí X	No	Si, Valor promedio: 82,7.
Color de la piel según la tabla de colores del CTIF: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)	Sí	No	No fue especificado en la planilla

Elementos determinantes para la calidad particular			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empaques		Comentarios Registro N°: D914.	
Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque inferior a 25°C	Sí	No	La temperatura de la pulpa se registra al ingreso, pero no en la misma muestra para la que se determina calidad, por lo que no se tiene el dato.
Kg empacados			936 kg totales.
Dulzor mayor 16,2° Brix	Sí X	No	Si, valor promedio: 20,3°Brix.
Firmeza mayor a 72 ID	Sí X	No	Si, Valor promedio: 82,6.
Color de la piel según la tabla de colores del CTIF: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)	Sí	No	No fue especificado en la planilla

Elementos determinantes para la calidad particular			
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empaques		Comentarios Registro N°: D917.	
Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque inferior a 25°C	Sí	No	La temperatura de la pulpa se registra al ingreso, pero no en la misma muestra para la que se determina calidad, por lo que no se tiene el dato.

Kg empacados			936 kg totales.
Dulzor mayor 16,2° Brix	Sí X	No	Si, valor promedio: 19,4°Brix.
Firmeza mayor a 72 ID	Sí X	No	Si, Valor promedio: 81,6.
Color de la piel según la tabla de colores del CTifl: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)	Sí	No	No fue especificado en la planilla



**Manual del SGC DO de
“CEREZA DEL VALLE DE LOS
ANTIGUOS-PATAGONIA”**

2026

1- Introducción:

Este manual describe el sistema de gestión para garantizar el cumplimiento de los requisitos para la Denominación de Origen (DO) “Cereza del Valle de Los Antiguos – Patagonia”. Su objetivo es asegurar la calidad, trazabilidad y autenticidad del producto.

1.1- Un Sistema de Gestión de Calidad (SGC) bajo la Denominación de Origen (DO) "Cereza del Valle de Los Antiguos – Patagonia" articula la estructura corporativa entre el Consejo Regulador (Asociación Civil Consejo de la Denominación de Origen Cereza del Valle de Los Antiguos-Patagonia) y el Consejo Asesor, integrado por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y la Cámara Argentina de Productores de Cerezas Integrados (CAPCI). Su creación integra el control de procesos, el aseguramiento del origen geográfico y la mejora continua.

1.2-Propósitos y Alcance: aplica a los productores, empaques y comité de gestión de Los Antiguos que trabajen bajo de la Denominación de Origen (DO) “Cereza del Valle de Los Antiguos – Patagonia”. El mismo se vincula con la generación y validación de un sistema de gestión de calidad específico para esta DO, que garantice la diferenciación, trazabilidad y estandarización del producto, fortaleciendo su identidad territorial, posicionamiento en mercados y sustentabilidad a largo plazo. Incluye compras esporádicas a terceros.

1.3- Referencias: los parámetros de calidad que permiten probar el vínculo con el territorio y la forma de producir definidos para la presentación de la solicitud de DO

1.4-Términos y condiciones: ser parte de la Asociación Civil Consejo de la Denominación de Origen Cereza del Valle de Los Antiguos – Patagonia’, quien tiene a su cargo el que se respeten las prácticas agrícolas, de cosecha, postcosecha y trazabilidad que permitirán lograr este producto diferenciado.

2- Requisitos Generales de la DO

La fruta debe ser producida y empacada en el Valle Los Antiguos, Santa Cruz.

Descripción del producto

✓ Definición.

Cereza: fruto fresco comestible de *Prunus avium* (L.) L. (CAA, Artículo 888 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013))

Artículo 887 - (Resolución Conjunta SPRel N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

“Se entiende por Fruta destinada al consumo, el fruto maduro procedente de la fructificación de una planta sana. Fruta Fresca: Es la que habiendo alcanzado su madurez fisiológica, de acuerdo al Art. 887 bis, presenta las características organolépticas adecuadas para su consumo al estado natural. Se hace extensiva esta denominación a las que reuniendo las condiciones citadas se han preservado en cámaras frigoríficas.”

✓ Descripción y procedencia de las materias primas.

i. Tipo de cultivo:

Prunus avium (L.) L., “cereza”, “cereza dulce”, “sweet cherry”.

El cerezo que se cultiva comercialmente es una planta injertada, compuesta por una variedad (que aporta las características de la fruta) y un portainjerto (que influye en el tamaño del árbol, adaptabilidad a determinados suelos, resistencia a patógenos, etc).

Variedades. Si bien a futuro se pueden incorporar nuevas variedades en función de los requerimientos del mercado, y en el valle de Los Antiguos existen otras que se cultivan en poca cantidad, las variedades que se indican a continuación son las que ocupan mayor superficie en la actualidad, se comercializan en mercado interno y de exportación, y de las que se cuenta con datos de la calidad de fruta determinados en el valle:

Variedad	Características
‘Bing’	De origen estadounidense, autoestéril, vigoroso, de porte semi-erecto y elevada productividad. Sus frutos son medianos, de forma arrionada y color rojo brillante. La pulpa es de color rojo oscuro, firme y de muy buen sabor.
‘Lapins’	De origen canadiense, autofértil, de alto vigor, porte erecto, poca tendencia a la ramificación y altamente productiva. Sus frutos son grandes a muy grandes, de forma redonda a ligeramente aplanada, con coloración rojo brillante a oscuro y pulpa también roja. Tiene muy buena firmeza y excelente sabor.
‘Sweetheart’	De origen canadiense, autofértil, de vigor medio a elevado, altamente productiva, hábito de crecimiento semi-erecto, con ángulo de inserción de ramas semi-abierto. Los frutos son chicos a medianos, de forma acorazonada y color rojo brillante, crocantes y con muy buena firmeza y buen sabor.
‘Regina’	De origen alemán, autoestéril, vigoroso, de productividad baja a media, de porte semi-erecto y fácil ramificación. Los frutos son grandes, de forma redondeada y color granate a la madurez, con buena firmeza y sabor.
‘Kordia’	De origen checo, autoestéril, vigoroso, productividad normal, de porte abierto y fácil ramificación. Los frutos son medianos a grandes, de color rojo oscuro, con pulpa roja y una característica forma acorazonada, con buena firmeza y sabor.
‘Skeena’	De origen canadiense, autofértil, de características similares a ‘Lapins’ pero de menor productividad, lo que ayuda a obtener frutos de mayor tamaño. Es un árbol vigoroso, de porte abierto, con frutos redondeados, de tamaño grande, color granate y pulpa roja, buena firmeza y muy buen sabor.

Portainjertos: no se realizaron evaluaciones relacionadas con los portainjertos en el valle de Los Antiguos. Los más comunes que se utilizan (si bien a futuro pueden incorporarse otros nuevos), son los siguientes:

Grupo/Serie	Portainjerto	Características
MAHALEB (<i>Prunus mahaleb</i>)	Santa Lucía 64	Clon de origen francés, vigoroso, altamente compatible con las diferentes variedades, precoz para entrada en producción. Sensible a <u>fitóftora</u> y asfixia radicular, por lo que no tolera suelos pesados con drenaje deficiente. Medianamente resistente a suelos calcáreos.
	Mahaleb	Igual de vigoroso que Santa Lucía 64 pero con mayor precocidad. Sensible a asfixia radicular, poco sensible a los fríos invernales. Resistente a suelos calcáreos.
	Pontaleb	De origen francés, 10-20% menos vigoroso que Santa Lucía 64, más precoz que el anterior. Sensible a <u>fitóftora</u> y asfixia radicular, por lo que no tolera suelos pesados con drenaje deficiente. Medianamente resistente a suelos calcáreos.
GISELA (<i>Prunus cerasus</i> x <i>Prunus canescens</i>)	Gisela 6	De origen alemán, vigor medio a débil. Buena precocidad y ramificación, buen comportamiento en zonas frías. Sensible a <u>cáncer bacterial</u> .
OTROS	Colt	De origen inglés, es un híbrido entre <i>Prunus avium</i> y <i>Prunus pseudocerasus</i> . Vigoroso, resistente a asfixia y emite pocas sierpes. Es muy sensible a agalla de corona, sequía (pese a su buen anclaje, tiene una raíz muy superficial) y suelos calcáreos. Tiene buen comportamiento en suelos pesados.

ii. Procedencia:

La materia prima corresponde a las plantas injertadas, las cuales proceden de viveros de una región específica (Mendoza y Río Negro), separada del área de producción, si bien hay posibilidad (y actualmente existe una experiencia local) de producir los portainjertos e injertarlos localmente con variedades procedentes de las mismas plantaciones.

✓ Descripción del producto y de la tipicidad/ calidad/ cualidad/ característica/ reputación que se revela en el producto.

i. Apariencia, forma, tamaño, color, textura, aroma, sabor.

La fruta puede ser redondeada, arriñonada o acorazonada y con un color que puede variar entre rojo / rojo oscuro / negro según la variedad. Los pedicelos deben ser frescos, verdes y resistentes a separarse del fruto.

Las características de firmeza y contenido de sólidos solubles son determinantes para esta fruta y pueden diferenciar a las cerezas de Los Antiguos. Ambas características se determinaron durante varias temporadas en la localidad (Cuadro 1). Otro factor que diferencia a las cerezas locales es que son las últimas en ser cosechadas a nivel nacional y en el hemisferio sur, por lo que también se presentan las fechas de cosecha determinadas en Los Antiguos para distintas variedades.

Cuadro 1. Valle de Los Antiguos: momento de cosecha, firmeza (ID, rango promedio) y contenido de sólidos solubles (CSS, rango promedio) para las diferentes variedades (Fuente: AER INTA Los Antiguos, Cooperativa Agrofrutícola El Oasis Ltda, Southerncrops by Río Alara S.A.).

Variedad	Momento de cosecha	Firmeza (ID) ¹	CSS ² (°Brix)
'Bing'	23 de diciembre al 5 de enero	71 - 80	18 - 26
'Lapins'	7 al 20 de enero	78 - 82	18 - 21
'Sweetheart'	12 de enero al 9 de febrero	84 - 87	20 - 24
'Regina'	21 de diciembre al 30 de enero	76 - 82	20 - 24
'Kordia'	21 de diciembre al 2 de febrero	73 - 80	19 - 25
'Skeena'	19 de diciembre al 13 de enero	77 - 80	17 - 22

¹ID: Índice Durofel; ²CSS: contenido de sólidos solubles, determinado con refractómetro.

ii. **Aspectos fisicoquímicos relevantes** (ej: componentes que se encuentran en mayor proporción que en otros productos debido al medio ambiente, como azúcares, ácidos, etc.).

Existe un factor geográfico que determina características especiales y diferenciadas para la Cereza de Los Antiguos:

- Es una zona de alta luminosidad y baja humedad relativa (San Martino y Manavella, 2022), lo que favorece la acumulación de materia seca (Candan y col., 2017). El análisis del contenido de materia seca (MS) se considera relevante en cereza para definir el mejor destino de la fruta según la tolerancia de esta a la longitud del viaje, dada la relación entre este parámetro y la vida poscosecha de la fruta (Brooks, 2001; Candan y col., 2017; Román C., 2013). Datos locales indican valores de materia seca (MS) promedio de 26.56% para Bing, 24.87% para Lapins y 21.75% para Sweetheart (Ivars y San Martino, 2014, Anexo III).

- Es una zona de gran amplitud térmica (San Martino y Manavella, 2022), lo que influye en la acumulación de azúcares en frutos, tal lo indicado por Lakatos y col. (2014 Anexo IV) para guinda.

El clima influye en la velocidad de síntesis de los distintos constituyentes del fruto durante su desarrollo y, por ende, en su composición a la madurez. En guinda, Lakatos y col (2014), encontraron que la concentración de azúcares se correlacionó positivamente con la diferencia de temperaturas entre el día y la noche durante el crecimiento del fruto.

iv. **Características organolépticas relevantes** (ej: análisis sensorial, prueba de degustación).

Las características organolépticas relevantes que permiten identificar a la cereza local son, en gran parte, de índole sensorial, por lo que pueden ser abordados a partir de evaluaciones de esa índole (Carduzza y col., https://revistarivar.cl/images/vol3-n8/2_RIVAR%208%20Carduzza_Champredonde_Casabianca.pdf). Este conjunto de características, que le son propias, puede ser reconocido por un grupo humano de referencia.

Para este caso, se realizaron 3 talleres de evaluación sensorial en Los Antiguos (enero 2021, enero 2022 y enero 2023 Anexo V), donde se contó con la participación, respectivamente, de 19, 26 y 25 productores de cerezas y elaboradores (que procesan la fruta para obtener mermeladas y otros productos). Durante los 2 primeros talleres, se evaluó la fruta de Los Antiguos junto con otras provenientes de Mendoza, Trelew y/o Gaiman. Para la última temporada, se evaluaron solamente cerezas de Los Antiguos, ya que el objetivo fue determinar qué factores sensoriales representan mejor la tipicidad de la cereza del valle. En este caso, se evaluaron cerezas con distinto color de cosecha (rojo oscuro y rojo claro) y distinto tamaño (grandes: calibre >30 mm, medianas: calibre 28, chicas: calibre 26).

En estos talleres, la cereza de Los Antiguos pudo ser identificada como tal (se hallaron diferencias estadísticamente significativas), cuando se la comparó con una cereza similar de las otras zonas de procedencia y se logró definir una serie de características que le son propias (Maitía, 2022 Anexo V).

La **cereza de Los Antiguos** fue definida por los productores y elaboradores locales como:

- Considerablemente jugosa
- Bastante dulce
- Acidez final (no intensa)
- Crocante
- Más tierna
- Menor tamaño
- De color homogéneo
- Piel lisa

Por el contrario, la **cereza de otras zonas** fue definida de la siguiente manera:

- Mayor gusto amargo
- Menos jugosa
- Mayor acidez
- Gusto agrio
- Poco dulce
- Piel rugosa

En la última evaluación, la tipicidad de la cereza de Los Antiguos quedó definida por: el dulzor, la firmeza, la intensidad del sabor, el color de la piel y la acidez percibida (Maitía, 2023 Anexo V).

Tal como se indicó, muchas de estas características organolépticas relevantes sólo pueden ser percibidas empíricamente mediante las evaluaciones sensoriales y talleres de degustación. Solo algunas características se pueden evaluar también a través de diferentes instrumentos, utilizando mediciones estandarizadas a nivel internacional. Entre ellas, las más comunes (determinadas también en otras zonas productoras de nuestro país y del mundo) refieren a la firmeza de la fruta (que se puede relacionar con la crocancia detectada), al contenido de sólidos solubles o azúcares (que se relacionan con la dulzura), color de la piel y calibre (tamaño de la fruta).

Según el análisis realizado por Maitía (2023, Tabla 5 y Gráfico 5 de dicho informe Anexo V), se pueden definir las características cuantificables mediante determinaciones con instrumental, que contribuyen a dicha tipicidad, y que son las que se proponen para el reconocimiento de la CEREZA TÍPICA. Las mismas quedan definidas como:

- **DULZOR:** los SST (sólidos solubles totales) son indicativos del dulzor y surgen como determinantes los valores mayores a 16,2 °Brix (se toma en cuenta que la considerada como no típica fue la muestra 585 según la Tabla 5 del citado trabajo).
- **FIRMEZA:** en este caso, fueron las muestras 601 y 109 las determinantes, por lo que la fruta típica debe tener una firmeza mayor a 72 ID.
- **COLOR DE LA PIEL:** nuevamente la muestra 585 es la que determina el límite inferior de este indicador. Según la tabla de colores del Ctifl, que es la que se utiliza en el valle, las cerezas típicas son las que tienen color a cosecha mayor a 3, es decir, que corresponde a color 4 (rojo oscuro) hasta color 6 (caoba oscuro).



Figura 1. Tabla de color del Ctifl (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes, www.ctifl.fr)

- **INTENSIDAD DEL SABOR Y ACIDEZ PERCIBIDA:** estos no son parámetros fácilmente cuantificables en forma directa. Si se toma la relación SST/AT (sólidos solubles totales/acidez titulable) como un posible indicador, una relación mayor a 18,8 sería la indicada (principalmente, al tomar en cuenta el valor de SST que definió previamente el dulzor, y que corresponde a la muestra 585).
- **CALIBRE:** no fue determinante de tipicidad.

Para una mayor claridad, se copia debajo la Tabla II del mencionado trabajo (Cuadro 2), donde se indican los valores determinados mediante instrumental para las 6 muestras evaluadas:

Cuadro 2. Resultados del análisis instrumental a las muestras utilizadas para la evaluación sensorial de enero 2023 (Fuente: AER INTA Los Antiguos, mencionado en Maitía, 2023 Anexo V).

CÓDIGO	COLOR ¹	CALIBRE ²	FIRMEZA ³	SST ⁴	pH ⁵	AT ⁶	SST/AT ⁷
585	3	28-30	77	16,2	3,86	0,86	18,8
722	6	28-30	73	19,4	4,13	0,71	27,3
227	5	32-34	90	18,7	3,96	0,82	22,8
309	5	30-32	87	21,1	4,06	0,77	27,4
109	5	28-30	75	18,4	4,03	0,77	23,9
601	5	26-28	72	18,5	4,13	0,72	25,7

¹Color: según tabla del Ctiff. ²Calibre: mm. ³Firmeza: medida con Durofel. ⁴SST (°Brix): sólidos solubles totales, medidos con refractómetro. ⁵pH: determinado con peachímetro digital. ⁶AT (%): acidez titulable, determinada mediante titulación con NaOH. ⁷SST/AT: relación sólidos solubles totales/acidez titulable.

vi. **Diferencia del producto con otros similares que se venden en el mercado.**

El vínculo natural define no sólo características intrínsecas en relación con la calidad de la cereza, sino también con el manejo particular que se realiza para su producción. Algunas características de las cerezas locales no pueden determinarse mediante mediciones específicas, pero sí se relacionan con otros aspectos fácilmente cuantificables y que demuestran ese vínculo natural.

Además de lo ya mencionado en el punto iii) con respecto a la mayor acumulación de materia seca y de azúcares, la calidad específica es afectada también por el período de formación del fruto donde un período más prolongado provoca una mayor calidad nutricional (dada por un mayor contenido de azúcares y ácidos orgánicos), sensorial (mayor firmeza y desarrollo de color) y funcional (mayor contenido de fenoles, antocianinas y capacidad antioxidante), lo que provoca tanto mayor placer al degustar el fruto como mayores beneficios para la salud del consumidor (Díaz Mula, 2009; https://www.researchgate.net/publication/249667620_SensoryNutritive_and_Functional_Properties_of_Sweet_Cherry_as_Affected_by_Cultivar_and_Ripening_Stage).

El período de formación del fruto se determina cuantificando los días que transcurren desde la floración hasta la cosecha del fruto (DDFC). Diversos trabajos locales muestran un mayor período de crecimiento del fruto (San Martino y col., 2008 https://www.researchgate.net/publication/242406782_Phenology_and_Fruit_Quality_of_Nine_Sweet_Cherry_Cultivars_in_South_Patagonia; San Martino, 2010; Arhancet y otros, 2019) en comparación con las cerezas que se cultivan en otras zonas de nuestro país (p.e. Villarreal y col., 2006, <https://docplayer.es/27561061-Pautas-tecnologicas-cerezo.html>) llegando a valores de más de 100 días para Lapins y Sweetheart (cuadro 3).

Cuadro 3. Días desde floración a cosecha (DDFC) para Los Antiguos (Santa Cruz) en comparación con Alto Valle (Río Negro), Argentina.

Variedad	Los Antiguos			Alto Valle (*)		
	Plena floración	Cosecha	DDFC (rango)	Plena floración	Cosecha	DDFC (rango)
Bing	11/10	23/12 al 5/1	73-85	25/9	20-25/11	56-61
Kordia	19/10	1 al 11/1	74-84	s/d	s/d	s/d
Lapins	8/10	5 al 19/1	89-103	23/9	25-28/11	63-66
Sweetheart	14/10	11 al 23/1	88-101	23/9	5-10/12	73-78

(*) elaborado en base a Villareal y col. 2006.

Este mayor período de desarrollo del fruto que se logra en el Valle de Los Antiguos contrasta también con otras latitudes, donde los DDFC no superan los 85 días (Cuadro 4; extraído de Cittadini, 2002, pág19

https://repositorio.inta.gob.ar/xmlui/bitstream/handle/20.500.12123/6890/INTA_CRPatagoniaSur_EEACHubut_Cittadini_ED_Development_of_a_simulation_model_for_potential_production.pdf?sequence=1&isAllowed=y).

Cuadro 4. Período (días) entre floración plena y cosecha para cereza dulce según diferentes autores (Cittadini, 2002)

Fuente	Días
Kapel (1991)	50 a 70
Lang and Ophardt (2000)	60 a 85
Longstroth and Perry (1996)	40 a 80
Tukey (1942)	42 a 75 ¹

¹ datos de 46 cultivares (promedio: 60 días)

3- Sistema de Gestión:

El sistema se basa en control documental, trazabilidad completa, balance de masas y auditorías internas. Se incluye una sección sobre cómo se identifican, evalúan y mitigan los riesgos para garantizar la continuidad en la cadena de suministro, considerando el enfoque basado en riesgos de la **ISO 9001**.

3.1-Gestión y organización:

Definir roles y responsabilidades: Proporcionar definiciones claras de los roles, especialmente para el control de calidad y las acciones correctivas. Especificar cómo se asignan responsabilidades al personal para la calidad y las acciones ante no conformidades.

Estructura del grupo: conformación del grupo del SCG con personas que no pertenece a la Asociación Civil

Competencia y formación del personal: Incluirá detalle programa de formación interno

Actualización y flujo de la información: el director del SGC será el responsable de la actualización anual de documentación y registros

3.2-Actores involucrados:

3.2.3-Director/a: el director gestiona el SGC de la organización con el fin de asegurarse el cumplimiento de todos los miembros del grupo (productores/empaques). Esto incluye el desarrollo y control de la documentación, gestión de registros internos, inspecciones internas, recepción de la auditoría interna del SGC y aplicación de las acciones correctivas. El director debe ser independiente de la Asociación; y puede hacer inspecciones internas ya que no implementa. En caso de que no las haga se puede designar a otro miembro del equipo para que inspeccione el sitio, siempre y cuando no sea el implementador del mismo.

El director debe realizar anualmente la revisión de la gestión, los cambios necesarios y documentar la revisión y los resultados. Es quien puede modificar y actualizar los documentos. Esto debe estar disponible para la auditoría interna del SGC.

El perfil del director debe tener conocimientos en la disciplina del grupo (producción y empaque de cerezas), en sistemas de gestión de la calidad y auditoría interna de SGC (de 16 hs)

Auditor/a interna de SGC: es quien audita el funcionamiento del SGC. No puede ser el director/a ya que no puede auditarse a sí mismo. Debe ser un profesional con conocimientos prácticos de SGC y debe tener el curso de auditor interno del SGC (duración mínima de 16 hs). Debe ser independiente de los miembros del grupo. Debe tener un título universitario, terciario o formación profesional en la disciplina relacionada con el ámbito de la certificación, sistemas de calidad, normas de gestión de la inocuidad alimentaria o codex alimentario, BPA/BPM, ISO 9001/ 19011, y formación oficial en higiene alimentaria.

El auditor interno debe observar estrictamente los procedimientos del grupo de productores para mantener la confidencialidad de la información y registros.

Debe emitir un informe con fecha y firma.

Implementador de SGC: es un profesional en la disciplina relacionada con el ámbito de la certificación o un terciario con al menos 2 años de experiencia en el sector específico, debe poseer capacitaciones relativas al ámbito de la certificación (formación básica en producción frutícola o de cerezas, sistemas de calidad, normas de gestión de la inocuidad alimentaria, codex alimentario, BPA/BPM, formación oficial en higiene alimentaria). Es quien baja a campo el sistema de gestión, quien trabaja y distribuye los procedimientos, registros, capacitaciones y políticas en el campo con el productor y en el empaque. Es quien recoge los instructivos, procedimientos y políticas obsoletas, reparte los actualizados, y hace firmar convenios/notas. Es el nexo con el asociado.

Inspector o auditor interno de finca/empaque: Es un profesional que anualmente evalúa el SGC en el campo/empaque con el fin de evaluar el cumplimiento de los requisitos de certificación. Elabora un informe anual con fecha y firma. No puede ser auditor interno del SGC, y no puede inspeccionar el sitio que implementa. Debe mantener la confidencialidad de la información y de los registros.

Se recomienda intercambiar sitios entre implementadores e inspectores internos.

Debe poseer un título universitario, técnico o de formación profesional en la disciplina relacionada con el ámbito de la certificación, o un terciario con al menos 2 años de experiencia en el sector específico; asimismo, debe acreditar capacitaciones relativas al ámbito de la certificación.

Debe haber participado en auditorías internas/externas al menos por 2 años.

Plan de Capacitaciones del SGC de la DO de Cerezas de LOS ANTIGUOS

Modulo	contenidos	Dirigido a
Jornada de sensibilización: Que es un SCG	Concepto. Componentes clave y funcionamiento: Estructura, ciclo PHVA, enfoque. Beneficios: estandarización, mejora continua, mayor eficiencia operativa, satisfacción del cliente	Todo el público participante de la DO
Implementador de SGC	Enfoque basado en procesos. Proceso. Mapa de procesos. Tipo de procesos. Implementación de un Sistema de Gestión de la Calidad. Ciclos de Mejora. Planificar, Hacer, Medir y Analizar. Actuar, Ejecutar. Recursos Humanos necesarios. Mejora continua. Proceso de Certificación. Selección del organismo de certificación	Director/a del equipo técnico
Auditor interno de procesos de empaque	Enfoque basado en procesos-Trazabilidad. Evaluación objetiva, Independencia, confidencialidad. Elaboración de informe	Inspectores internos de empaque
Auditoria interna de SGC	Introducción (repaso) Normas ISO 9000 Interpretación de Requisitos. Sistema de Calidad. Elementos Planificación y Programación de Auditorías Ejecución de Auditoría. Prácticas de investigación y conductuales. Elaboración del reporte de auditoría y reportes de no conformidades Acciones correctivas, Evaluación y Seguimiento Casos prácticos y ejercicios Evaluación final del curso Duración: 16 hs	Auditor interno del SGC Director/a del equipo técnico Requisitos para hacer el curso: Conocimientos sobre los requisitos de la norma IRAM ISO 9001:2015 y metodologías de aplicación a través de herramientas o usos comunes. Cursos previos sugeridos: CA-01 Introducción a la

		norma IRAM-ISO 9001:2015. Sistemas de gestión de la calidad y CA-02 Planificación para la implementación de un sistema de gestión de la calidad IRAM-ISO 9001:2015 o similares.
--	--	---

3.2.4 - Grupo de Productores:

Los productores deben ser parte de la Asociación, estar registrados, cumplir prácticas definidas, permitir auditorías internas y mantener registros productivos. Cada productor y cada empresa deben presentar a la Asociación una nota de admisión, donde solicita ser parte, a fin de que la Asociación los avale.

Asociación de Productores y Empacadoras: la Asociación Civil Consejo de la Denominación de Origen Cereza del Valle de Los Antiguos- Patagonia, está conformada por aquellos productores y empacadoras que, habiendo presentado la nota de admisión, hayan sido avalados por la Asociación. Posee personería jurídica.

Registro de Productores: se realiza un contrato de participación con los productores participantes del sistema de gestión donde se comprometen a trabajar conforme al SGC. Modelo en Anexo II.

Se elabora un listado positivo de productores que forman parte del SGC que será actualizado anualmente.

Documentos Relevantes

Listado positivo de productores de la DO (Anexo III)

3.2.5- Empaques

Los empaques deben asegurar segregación entre producto DO y no DO, mantener trazabilidad y registrar todos los movimientos. Deben permitir las auditorías o inspecciones internas.

Registro de Empaques: se realiza un contrato de participación con los empaques participantes del sistema de gestión donde se comprometen a trabajar conforme al SGC.

Se elabora un listado positivo de empaques que forman parte del SGC y será actualizado anualmente.

Documentos Relevantes

Listado positivo de empaques de la DO (Anexo III)

3.2.6- Organigrama

La estructura organizativa y jerárquica del SGC se organiza de la siguiente manera:

3.2.6.1- Nivel de Dirección y Consejo Regulador

Asamblea de Productores / Consejo Directivo Regulador: Máxima autoridad encargada de definir las políticas generales, la conformación de la lista positiva de productores participantes, aprobar el manual de calidad; y controlar y proteger el uso del sello de la Denominación de Origen. Si bien la compra de fruta a terceros es una decisión comercial de la empresa empackadora, es el Consejo Regulador de la DO quien debe resolver si autoriza la compra de fruta a terceros o no, y quien lo comunica al a SAGyP

Gerencia General o Director/a: Encargada de ejecutar, gestionar los recursos y supervisar el cumplimiento de los objetivos del SGC. Trabaja con los implementadores, auditores internos, productores, empresas y Consejo.

3.2.6.2- Nivel de Aseguramiento y Control de Calidad

a-Auditoría Interna de Calidad: Evalúa el cumplimiento de los protocolos de producción exigidos por la DO. Es independiente de la línea de producción y reporta directamente a la Gerencia.

b-Implementación y Aseguramiento de Calidad:

Control de Trazabilidad: Garantiza el origen y el ciclo de vida de la fruta desde el monte frutal hasta su empaque.

Inspector de Campo/Embalaje: Verifica el cumplimiento de buenas prácticas agrícolas (BPA), calibre, dulzor y firmeza característicos del valle

3.2.7- Enfoque basado en riesgos

Integrar un enfoque basado en riesgos en el SGC asegura la preservación de su terroir y microclima, mitigando amenazas agrícolas y comerciales para mantener su estatus premium.

Riesgos en el Cumplimiento de la Denominación de Origen (DO)

Trazabilidad del origen: El riesgo de falsificación o mezcla con frutas de otras regiones se gestiona con registros inalterables de lotes, certificaciones de origen y controles de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca.

Atributos de calidad: El protocolo exige un contenido de sólidos solubles, firmeza y color específicos. El incumplimiento por cosecha a destiempo se evita realizando controles

rigurosos de índices de madurez (contenido de sólidos solubles y color de piel) antes de la recolección

Riesgos en Cosecha y Postcosecha

Cadena de frío: El fruto es altamente perecedero. Se cosecha y se entrega a empaque el mismo día. Un retraso en la entrada a la cámara de frío, posterior a la cosecha, genera pérdida de turgencia y pudrición. El riesgo se mitiga utilizando hidrogenofriado (hydrocooling) a la brevedad.

Transporte y exportación: El riesgo de daños mecánicos o corte de frío durante el traslado hacia los mercados de contra estación se gestiona controlando la temperatura del transporte y utilizando envases ventilados y adecuados. Se evita la deshidratación con la bolsa cerrada dentro de la caja.

4- Desarrollo de proveedores:

Evaluación de proveedores: Desarrollar procedimientos para seleccionar, evaluar y monitorear a los proveedores, asegurando que cumplan de constantemente con los estándares de calidad y las normativas requeridas.

La clave es asegurar que los insumos y servicios mantengan la calidad organoléptica y fitosanitaria única de la región

4.1-Criterios de Selección de Proveedores

Para garantizar la conformidad con la normativa de la DO, todo proveedor (materiales de empaque, agroquímicos, frío, logística) debe ser evaluado inicialmente:

Revisión Documental: Exigir certificados de análisis, fichas técnicas y normativas (ej. Habilitaciones/certificaciones SENASA, BPA, BPM, ISO 9001) que aseguren que no afectarán la inocuidad ni la calidad de la fruta.

Capacidad Técnica y Logística: Demostrar cadena de frío garantizada (transporte) y trazabilidad de los materiales.

Homologación inicial: Realizar una evaluación técnica en terreno o auditoría de las instalaciones del proveedor previo a la primera compra.

4.2-Evaluación de Desempeño y Calidad

Es fundamental medir la calidad de manera cuantitativa y cualitativa para asegurar el cumplimiento de las normativas de la DO:

Control en la recepción: Inspección de lotes según el Protocolo de Calidad para Cerezas Frescas de la DO.

Medición de parámetros críticos: calibre, grados °Brix, firmeza, pedicelo intacto.

Métricas de servicio: Calificación mensual o por temporada considerando: tiempos de entrega, exactitud en la cantidad, e índice de reclamos (lotes rechazados o no conformidades del SGC).

4.3-Monitoreo y Reevaluación Continua

El monitoreo debe realizarse durante toda la temporada de cosecha (desde fines de diciembre a mediados de febrero):

Auditorías periódicas: Visitas programadas de aseguramiento de calidad a proveedores clave (de empaques, agroinsumos) al menos una vez al año.

Registros de No Conformidades (RNC): Ante cualquier desviación en el empaque, insumo o servicio, el proveedor deberá emitir un plan de acción correctiva.

Calificación final: Clasificar a los proveedores como Aprobado, Condicionado o Rechazado en base a la sumatoria de sus evaluaciones periódicas.

4.4-Gestión de Riesgos y Mejora Continua

Para mitigar riesgos operativos:

Planes de Contingencia: Contar con una lista de proveedores alternativos homologados para evitar interrupciones en la cadena de frío o el empaque en plena temporada crítica. Contar con equipos generadores para garantizar la continuidad del proceso ante cortes de luz.

Evaluación de Riesgo Sanitario: Monitoreo constante del cumplimiento de límites máximos de residuos (LMR) de agroquímicos en los insumos utilizados para cumplir con las normativas de exportación

5- Liderazgo y enfoque en el cliente:

Reforzará el papel del liderazgo e integrar los ciclos de retroalimentación del cliente para asegurar que el sistema esté enfocado en la mejora continua y en cumplir con las expectativas del cliente.

La implementación de este sistema se estructura bajo dos pilares:

5.1-Liderazgo en el SGC

Gestión Institucional: El Consejo de la Denominación de Origen (junto al INTA y cámara del sector) lidera el cumplimiento de los estándares geográficos y de buenas prácticas.

Transferencia de Conocimiento: Se estandariza el "saber hacer" local, transmitiendo prácticas de manejo y cosecha de generación en generación, integrándose con capacitaciones técnicas programadas.

Gestión de Riesgos: Liderar significa prever. Los productores implementan acciones para mitigar riesgos climáticos (ej. Defensa de heladas) y optimizar el uso de recursos por ej. sistemas de riego presurizado y calibración de pulverizadoras

5.2-Enfoque en el Cliente

Valor Diferenciado (DO): Los clientes (consumidores y mercados internacionales) exigen la Cereza del Valle de Los Antiguos por su dulzura, firmeza y condición de ser las más australes del hemisferio.

Trazabilidad y Calidad: El SGC asegura al cliente que la fruta cumple estrictos parámetros de cosecha y postcosecha, protegiendo el sello de identidad local.

Adaptación al Mercado: Los productores y empresas trabajan en conjunto para cumplir con indicadores de calibre y firmeza demandados por mercados de exportación.

6- Manuales del SGC:

Una copia del Manual de POEE para la implementación del SGC y los registros se encuentran disponibles en cada establecimiento de empaque, mientras que el original firmado se archiva junto con el del Sistema de Gestión de Calidad.

6.1-Control de documentos:

En la distribución y actualización de documentos del SGC toda la documentación relevante del sistema se encuentra afectada al procedimiento de control de los documentos, el cual asegura que:

El personal autorizado emite, revisa y aprueba toda esta documentación antes de su distribución.

- Los documentos controlados son identificados con un número de revisión, una fecha de emisión, aprobación y son paginados adecuadamente.
- Se lleva un Registro de Distribución de Documentos, para aquellos cuyo soporte sea papel.
- El personal autorizado revisa y aprueba cualquier cambio en estos documentos, previo a su distribución.
- Se dispone de una copia de toda la documentación relevante en todo lugar que sea necesaria para el funcionamiento eficaz del Sistema de Gestión de Calidad.
- Los documentos obsoletos son retirados de los establecimientos para evitar su utilización y eliminados por el Responsable de Aseguramiento de Calidad.
- Cada cambio en la documentación es comunicado vía e-mail al personal responsable de cada establecimiento.

Documentos Relevantes

- Manual de SGC y Manual de POEE
- Listado de Documentos Vigentes (Anexo IV)
- Motivo de Modificación de Documento (Anexo V)
- Registro de Distribución de Documentos (Anexo VI)

6.2- Registros: distribución y actualización de los registros del SGC.

Los registros generados como consecuencia del funcionamiento del sistema de gestión conforman la evidencia necesaria para demostrar el control efectivo que el mismo realiza. Estos deben ser mantenidos en formato papel, archivado en biblioratos en los empaques o chacras, según corresponda por un mínimo de 2 años.

Los registros deben ser archivados, estar accesibles en todo momento y legibles.

7- Trazabilidad y Segregación del producto

Se garantiza trazabilidad desde parcela hasta cliente final mediante códigos únicos y registros obligatorios.

La identificación de los lotes es esencial para poder retirar los productos, contribuye también a mantener una rotación eficaz de las existencias y solucionar reclamos de clientes que puedan originarse.

Cada envase debe estar marcado permanentemente, de manera que se identifiquen los datos requeridos por la legislación nacional, por el país de destino y por el cliente.

A continuación, se presentan distintas posibilidades de identificación según el envase y características del empaque.

Ejemplo de etiqueta para empaques con sistema de etiquetado:



La caja debe llevar como mínimo los siguientes datos:

(Información común a ambas formas de identificación)

Nº Empaque: Nº de habilitación Provista por el SENASA

Con este dato podremos separar todos los bultos elaborados en determinada planta de empaque.

Fecha: Fecha de elaboración según formato establecido por la empresa para las cajas, es decir: fecha o día correlativo del año.

Con este dato obtendremos todos los bultos elaborados en ese día en dicha planta empacadora.

Código de Identificación de Trazabilidad (CIT): Zona (SC) y productor

Si estuviera certificado GLOBALG.A.P. se indica el GGN de cada productor, siendo éste un número de 13 dígitos

Trazabilidad: el POE de Trazabilidad especificará el proceso con más detalle para asegurar que el movimiento del producto pueda ser seguido en todas las etapas, desde la cosecha hasta despacho

Segregación: Establece una metodología para la correcta identificación y segregación de la fruta con Denominación de Origen (DO) Cerezas del Valle de Los Antiguos- Patagonia de aquella que no la posee. El POE de segregación especifica el proceso.

Registros de la trazabilidad: remito de cosecha, ingreso en bascula (calidad, peso y temperatura), de enfriado, de proceso (Datos de calibrado, selección, descartes), parámetros fisicoquímicos (firmeza y grados ° Brix) y control de Calidad en etiquetado y romaneo, control de cámaras, control de cargas/despacho, y de despacho.

8- Balance de masas:

Se controlan volúmenes cosechados, ingresados y comercializados para asegurar coherencia entre entradas y salidas; conforme a los rendimientos estimados declarados y los obtenidos por los productores

El balance de masas en el Sistema de Gestión de Calidad (SGC) garantiza la trazabilidad y autenticidad de las Cerezas de la DO Los Antiguos. Mediante la ecuación Entradas = Salidas - Mermas, se controlan estrictamente los volúmenes para proteger el origen geográfico y evitar el fraude comercial.

8.1. Principios del balance de masas

Se fundamenta en el principio de conservación de la materia. Todo volumen de cereza que ingresa a un proceso (cosecha, empaque) debe estar justificado y contabilizado en sus distintas formas de salida (fruta fresca exportada, fruta para industria, descarte, fruta fresca para mercado interno) más las mermas naturales por deshidratación o manipulación.

8.2. Registro de volúmenes cosechados

Es la etapa inicial donde se cuantifica la producción primaria.

Procedimiento: Pesaje en báscula de los bins o cajas cosechadas por cuadro/lote o cuartel.

Trazabilidad: Cada cosecha debe ser identificada con etiquetas o partes de campo que indiquen el productor, fecha de cosecha y origen dentro de la zona de Denominación de Origen (DO).

8.3. Registro de volúmenes ingresados a empaque

Monitorea la materia prima antes de ser procesada.

Control de recepción: Registro exacto (ticket de balanza) de los bins que entran a la línea de empaque.

Conciliación: Verificación de que la suma de los volúmenes ingresados coincida con los reportes de los volúmenes cosechados en el campo, descontando el tiempo de guarda en frío y el descarte inicial.

8.4. Control de rendimientos

Determina la eficiencia del proceso productivo y se calcula a través de la siguiente relación matemática:

Rendimiento de empaque = $(\text{Peso de cerezas empacadas} / \text{Peso total de cerezas ingresadas}) \times 100$.

Este indicador permite detectar mermas anormales o variaciones en la calidad de la fruta por calibres y defectos.

8.5. Balance DO vs. no DO

Es el pilar del SGC para productos amparados bajo Denominación de Origen (DO):

Segregación física y documental: Los lotes provenientes de la zona geográfica delimitada para las Cerezas de Los Antiguos deben procesarse y almacenarse en líneas o turnos separados de aquellas cerezas que no pertenecen a la DO.

Balance independiente: Se deben realizar balances de masa separados para comprobar que la cantidad de kilos certificados como DO que salen al mercado no superen la cantidad de kilos DO que originalmente ingresaron al sistema.

8.6. Frecuencia de verificación

En temporada alta: El balance de masas debe realizarse de manera diaria o por cada lote/turno de empaque para asegurar una respuesta rápida ante cualquier inconsistencia.

Cierre de campaña: Auditoría general al finalizar la temporada de cosecha y empaque, consolidando todos los registros anuales para los balances de masa globales.

8.7. Acciones ante desvíos

Si el balance de masas indica discrepancias (por ejemplo, se exporta más fruta DO de la que realmente se cosechó e ingresó), se deben ejecutar los siguientes pasos:

1°. Bloqueo preventivo: Inmovilización inmediata de los lotes afectados y de la documentación de respaldo.

2°. Investigación de causa raíz: Revisión de registros de báscula, posibles errores de tipeo, mermas por deshidratación fuera de parámetro, o mezcla accidental de fruta DO con fruta convencional.

3°. Acción correctiva: Corrección de los registros si hubo error administrativo, o eliminación de la etiqueta DO del lote si se contaminó con fruta no originaria de la zona.

4°. Registro: Documentación del incidente en el informe de no conformidades del SGC para evitar futuras recurrencias.

Documentos Relevantes

- Balance de masas de cada productor y empaque de la DO.

9- Medición y seguimiento del rendimiento:

Utilizar métricas de rendimiento, indicadores de calidad y encuestas de satisfacción del cliente para evaluar la efectividad del sistema de gestión de calidad.

Auditorías e inspecciones internas: deben ser independientes al grupo de trabajo, emiten un informe de auditoría /inspección

Incumplimientos y acciones correctivas: en función a los resultados de la auditoría, se realizan los análisis de causa y acciones correctivas para revertir los incumplimientos.

Auditorías internas.

Se realizan auditorías periódicas por personal competente e independiente.

Se debe llevar a cabo una auditoria anual del Sistema de Gestión (SGC), la misma debe contar con la siguiente información:

- Plan de Auditoria
- Check list
- Informe de la auditoria firmado
- Seguimiento de las acciones correctivas implementadas.

La auditoría se debe llevar a cabo según los lineamientos del procedimiento de auditoría interna y las no conformidades registradas en el formulario Informe de No Conformidad.

Auditorías Externas

Auditoría anual de primera o tercera parte para la evaluación del desempeño del SGC de la DO.

Inspección a los empaques

Se debe realizar una inspección anual de cada empaque respecto del cumplimiento del check list de cumplimiento de la versión vigente de los POES y registros.

Las acciones correctivas tomadas ante la detección de no conformidades, serán verificadas respecto de su efectividad por el Director/a del SGC.

Las inspecciones internas deben ser revisadas, al realizar la auditoria anual del sistema, determinando el estado de los empaques respecto de la normativa.

Ante un informe negativo de alguna de los empaques el director de grupo debe inmediatamente tomar la acción que corresponda de acuerdo al sistema de sanciones establecidas en el presente manual. Se debe guardar registro de las mismas.

El informe de inspección del empaque debe contener la siguiente información:

- Identificación del empaque registrada / zona de producción.
- Firma de quien es auditado (Técnico/encargado);
- Fecha de inspección;
- Nombre del Inspector;
- Productos registrados / auditados;
- Resultado de evaluación con respecto a cada punto de control.
- Detalle de cualquier incumplimiento detectado y plazo de cumplimiento para la acción correctiva;
- Estado con respecto a la norma de la DO

Se utiliza como informe el mismo check list con que se realiza la inspección, al cual se le completarán los datos del establecimiento. El resultado de evaluación con respecto a cada punto de control y los incumplimientos detectados son detallados en las observaciones del punto correspondiente.

Los inspectores internos no pueden auditar a los empaques que asesoraron durante el proceso de implementación.

Es el Auditor Interno quién basándose en los informes de inspección de los Inspectores Internos, da la aprobación o no de cada establecimiento, para su participación en el grupo.

Sistema de Incumplimientos y de acciones correctivas

Los incumplimientos y/o no-conformidades detectadas durante las inspecciones internas/externas, y/o en cualquier visita que los inspectores internos crean oportunas, y/o generadas a través de reclamaciones de clientes, y/o también generadas por fallas en el SGC, pueden ser de los siguientes tipos:

No conformidad mayor: afecta la trazabilidad del producto y calidad del producto. Ejemplo: registros erróneos, mezcla de lotes con DO y sin DO, error de etiquetado.

No conformidad menor: no afecta la trazabilidad pero afecta la calidad.

Las no conformidades son incumplimientos a los requisitos del Sistema de Gestión de Calidad (SGC) o normativas vigentes.

Las acciones correctivas son las medidas implementadas para eliminar su causa raíz y evitar que se repitan. Ambas son vitales en la producción de cerezas en Los Antiguos (Santa Cruz), para asegurar la calidad que exige su Denominación de Origen.

Pasos para implementar Acciones Correctivas

Para cerrar con éxito una No Conformidad se deben seguir los siguientes pasos:

Corrección inmediata: Tomar una acción rápida para aislar el problema, cómo reprocesar el lote de cerezas o ajustar la temperatura de las cámaras frigoríficas.

Análisis de Causa Raíz: Investigar por qué ocurrió el desvío. Ejemplo: ¿La falta de trazabilidad se debió a una falla del sistema informático, falta de capacitación del operario o ausencia de un procedimiento escrito?

Plan de Acción: Definir los pasos a seguir, responsable y plazos. Ejemplo: Dictar un curso de capacitación sobre registros de trazabilidad y añadir doble firma de control en planillas de empaque.

Verificación de Eficacia: La etapa final donde se comprueba (tras un tiempo prudencial) que el problema no ha vuelto a ocurrir.

10- Compras a terceros:

Quedaran consensuadas en un POEE las condiciones que deben tener los lotes de cerezas comprados a productores que no pertenecen a la Asociación.

Se permiten compras a productores no integrantes bajo condición de segregación estricta. Este producto no podrá comercializarse como DO si no cumple con alguno de los requisitos del check list.

10.1. El alcance de este procedimiento aplica a todas las adquisiciones de cerezas frescas provenientes de productores, fincas o comercializadores que no estén inscriptos en el Consejo de la Denominación de Origen (DO). Esto incluye compras para satisfacer demanda comercial, completar volúmenes de empaque o elaborar subproductos.

10.2. Condiciones para compras esporádicas

Las compras esporádicas o puntuales solo se permitirán bajo las siguientes premisas:

Justificación de volumen: Debe existir una justificación documentada (ej. mermas por clima) que exija abastecimiento externo.

Declaración de origen: El proveedor debe garantizar por escrito el origen geográfico de la fruta (finca, localidad de procedencia) y la conformidad con las normativas sanitarias vigentes del SENASA.

Autorización: Toda compra esporádica debe ser preaprobada por el Responsable de Calidad y el Consejo de la DO.

10.3. Identificación y segregación del producto

Para evitar contaminación cruzada (física o de identidad) con la cereza certificada, el producto no integrante de la DO debe cumplir con lo siguiente:

Identificación inmediata: Al ingresar a la planta, se debe etiquetar la fruta con rótulos de color diferenciado (ej. color naranja o rojo brillante) que indiquen claramente: «Producto No DO» o «Fruta Genérica».

Segregación física: Se almacenará en cámaras frigoríficas, líneas de empaque o sectores de la planta físicos, debidamente delimitados y separados de las partidas de cerezas amparadas por la DO.

10.4. Prohibiciones de uso de la DO

Es una falta grave y motivo de sanción el uso indebido del sello. Está estrictamente prohibido:

Etiquetar, comercializar o embalar las cerezas externas bajo el logo, nombre o mención de la "Denominación de Origen Cereza del Valle de Los Antiguos - Patagonia".

Mezclar fruta externa con fruta certificada DO en un mismo lote, bulto o empaque final.

10.5. Registros obligatorios

El Sistema de Gestión de Calidad (SGC) exigirá la apertura y archivo de un legajo por cada compra externa, que contenga:

Remitos, registros de entrega y facturas de compra.

Certificados de origen y tránsito emitidos por las autoridades competentes.

Registros de control de recepción (temperatura, calibre, defectos).

Documento de trazabilidad interna donde figure la ubicación exacta del lote dentro de las instalaciones y su destino final comercial (venta en fresco a granel, industria, etc.).

10.6. Evaluación de proveedores externos

Los proveedores externos de cerezas deberán ser evaluados periódicamente bajo los criterios del SGC:

Historial de calidad: Se evaluará el porcentaje de rechazos, cumplimiento de estándares físicos (firmeza, dulzor, sanidad) y estado de la fruta a la recepción.

Confiabilidad: Se medirá la precisión y veracidad en la entrega de la información sobre el origen de la fruta.

Calificaciones: El proveedor será categorizado en un listado de Aprobado, Condicionado o Descartado, basándose en el cumplimiento de los parámetros establecidos en este punto

11- Producto No conforme:

Productos que no cumplen con el check de DO. Debe quedar establecido el procedimiento de segregación de esos lotes.

El procedimiento de Producto No Conforme (PNC) para el Sistema de Gestión de Calidad (SGC) de las cerezas de Los Antiguos garantiza que la fruta que incumple los estándares de la Denominación de Origen (DO) sea identificada, aislada y tratada correctamente, evitando su comercialización indebida.

11.1-Identificación y Detección: Cualquier trabajador durante la cosecha, empaque o control de calidad puede detectar una desviación.

Criterios de rechazo para la DO Los Antiguos: Frutos con daños por manipulación (golpes, corte con uñas), defectos de deshidratación ("piel de lagarto"), alteraciones como pitting (depresiones superficiales), pudrición, sin pedúnculo o incumplimiento de los parámetros de dulzor (grados ° Brix), color y firmeza.

Acción inmediata: Se separa la partida del flujo normal y se le coloca una etiqueta de identificación visual (ej. color rojo).

11.2- Segregación y Cuarentena: La fruta rechazada debe ser trasladada físicamente a una "Zona de Producto No Conforme" debidamente señalizada. El jefe de línea o supervisor de calidad registra el lote en el sistema de trazabilidad (obligatorio por SENASA) indicando la cantidad de kilos, variedad y el defecto exacto.

11.3- Evaluación y Disposición: El responsable de calidad de la planta evaluará el defecto y decidirá el destino del lote bajo uno de estos tratamientos:

Rechazo / Destrucción: Si la fruta presenta contaminación química o plagas cuarentenarias.

Reclasificación (Mercado secundario): Si la cereza no cumple con los altos estándares de la DO para exportación premium, pero sigue siendo apta para el consumo humano, se destina al mercado interno para consumo en fresco o industria.

Reproceso (Selección): Si el lote puede ser pasado nuevamente por la línea de calibrado y selección óptica para retirar solo los frutos defectuosos.

11.4- Corrección y Verificación: Tras aplicar el destino alternativo o reproceso, la acción debe ser verificada por el encargado de calidad para asegurar que ya no representa un riesgo para la marca y cumple con las normativas.

11.5- Análisis de Causa y Mejora Continua: Para evitar que el defecto se repita en futuras cosechas:

Se registra el incidente en la matriz de No Conformidades del SGC.

Se implementan Acciones Correctivas (ej. calibrar máquinas de frío, ajustar la cosecha o capacitar al personal) documentando todo para futuras auditorías de certificación

12- Uso de la DO:

El uso del sello de Denominación de Origen (DO) "Cereza del Valle de Los Antiguos - Patagonia" está reservado exclusivamente a productores, empaques y empresas que procesen esta fruta dentro del área geográfica delimitada y cumplan estrictamente con el protocolo de calidad. Solo el producto conforme podrá utilizar el isologo de la DO.

Para integrar este sello en el Sistema de Gestión de Calidad (SGC) de la producción, se deben tener en cuenta las siguientes normativas:

12.1- Quiénes pueden usar el sello DO:

El derecho de uso es otorgado por el Consejo de la Denominación de Origen (a través del Certificado de Derecho de Uso). Los usuarios habilitados son:

Productores locales: Cuyos montes frutales estén asentados físicamente en el Valle de Los Antiguos (Santa Cruz, Argentina) y zona aledaña con similares características.

Empacadores y comercializadores: Que procesen y empaquen la fruta dentro de dicha zona geográfica, asegurando la trazabilidad.

12.2- En qué casos se puede usar:

Mercado de Exportación (Uso Obligatorio): Por disposición nacional, es de carácter obligatorio el uso del signo distintivo para todas aquellas cerezas de la región que tengan como destino la exportación.

Beneficios de comercialización: Al incorporar el sello, los exportadores acceden a un beneficio del 0,5% adicional en los reintegros a la exportación.

Mercado Interno (Uso Voluntario): En el mercado nacional, su uso está habilitado para diferenciar el producto y garantizar al consumidor un estándar premium amparado por la Ley N° 25.380 y sus modificatorias.

12.3- Productores terceros externos a la asociación de la DO del Valle los Antiguos-Patagonia

Para poder usar el isologotipo y declarar el sello todos los productores, sin excepción, deben:

Demostrar que su fruta cumple con los parámetros organolépticos específicos de dulzor y firmeza.

Cumplir el check list de la DO.

Garantizar la trazabilidad desde el monte frutal hasta la caja de empaque.

13- Mejora continua:

El sistema se revisa periódicamente para mejorar su eficacia.

El ciclo Planificar-Hacer-Verificar-Actuar (PHVA) permite optimizar el Sistema de Gestión de Calidad (SGC) de las cerezas de Los Antiguos. Esta estructura garantiza la trazabilidad exigida por su Denominación de Origen (DO) mediante mejoras específicas y progresivas

en el manejo, cosecha y empaque de la fruta. Se darán ejemplos a continuación que podrán ser modificados por el grupo del SGC anualmente.

13.1-Planificar (Diseño y Estandarización)

Corto plazo: Implementar protocolos estandarizados de cosecha basados en las capacitaciones y recomendaciones del INTA y CAPCI, definiendo ventanas de recolección precisas según la curva de maduración.

Mediano plazo: Diseñar un sistema de registro de trazabilidad digital por lote común a los empaques, garantizando el cumplimiento de los parámetros de dulzor, firmeza y color estipulados en la reglamentación de la DO.

13.2- Hacer (Implementación y Ejecución)

Corto plazo: Capacitar al personal temporario en técnicas de cosecha manual (conservar el pedúnculo y separarlo en campo) y manipulación cuidadosa para evitar daños mecánicos.

Mediano plazo: Invertir en mejoras de infraestructura, como la instalación de sistemas de riego presurizado tecnificado.

13.3- Verificar (Control y Evaluación)

Corto plazo: Realizar controles de calidad diarios en la línea de empaque, midiendo firmeza >72 ID (o su equivalente según el instrumento de medición), contenido de sólidos solubles > 16,2 °Brix y color de piel entre 4 y 6 según tablas comerciales (o su equivalente según el instrumento de medición).

Mediano plazo: Ejecutar auditorías sensoriales periódicas y análisis de laboratorio para contrastar la tipicidad de la cereza contra el estándar oficial de la DO.

13.4- Actuar (Corrección y Mejora)

Corto plazo: Aplicar acciones correctivas inmediatas ante rechazos, ajustando los tiempos y horarios de cosecha de la fruta y la temperatura en la cadena de frío.

Mediano plazo: Analizar las mermas e incidentes de la temporada para actualizar las directrices de manejo del monte frutal y optimizar el uso de los recursos hídricos.

Manual SGC - Anexo I – Lista de Chequeo DO Cereza del Valle de Los Antiguos - Patagonia

Auditor/a:

Fecha de Auditoria:

Productor/ Empresa auditada:

Departamento:

Localidad:

Teléfono:

Elementos que respaldan el origen geográfico durante la etapa de producción (cultivo)		
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas emparadoras		Comentarios
a. Registro	Nº	
b. Lote Nº:		
c. Parcela:		
Elementos determinantes para la calidad particular durante la producción y para nuevos cultivos		
Información y documentación a verificar Doc: cuaderno de campo		Comentarios
a. Lote a cultivar ¿tiene cortinas de viento?	Sí No	
b. Riego	Surcos: Terreno nivelado Sí: No: Goteo:	
c. Variedades		
c. Manejo nutricional		
c.1. Micronutrientes Déficit de:		
Forma de aplicación:		
c.2. Macronutrientes Déficit de:		

Forma de aplicación:			
Polinización	Sí	No	
Cosecha manual			
Canastos que no superen los 5 kg de capacidad	Sí	No	
Cajones de plástico de fondo liso con capacidad no mayor a 10 kg	Sí	No	
¿Los cajones permanecen a la sombra?	Sí	No	

Elementos determinantes para la calidad particular	
Información y documentación a verificar Doc: planilla de trazabilidad en empresas empaques	Comentarios

Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque inferior a 25°C	Sí	No	
Kg empacados			
Dulzor mayor 16,2° Brix	Sí	No	
Firmeza mayor a 72 ID	Sí	No	
Color de la piel según la tabla de colores del CTifl: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)	Sí	No	

Manual SGC -Anexo II- Modelo de contrato de participación en el SCG

	FORMULARIO	Fo 01 ED 01 REV. 00
	Compromiso SGC	Página 96 de 169

Fecha: _____

Nombre y Apellido del Productor/ Chacra: _____

RENSPA _____

1. El productor declara estar comprometido con el cumplimiento de los requisitos del Sistema de Gestión de Calidad de la DO, los procedimientos, manuales y consejos técnicos del implementador.
2. El productor debe ser parte de la Asociación, estar registrados, cumplir prácticas definidas, y permitir auditorías internas.
3. El productor se compromete a completar en su totalidad el Sistema de Registros oficiales y/o proporcionado por la empresa ó uno propio, supervisado en su contenido por los técnicos implementadores.
4. En caso de incumplimiento de los requisitos del SGC, se aplicarán las sanciones establecidas para el caso.
5. El productor queda notificado de que su producto es “certificado DO” sólo si se comercializa a través de las empresas emparadoras asociadas a la DO.
6. El productor declara aceptar y comprometerse a cumplir con la reglamentación de la DO además declara que garantizarán que el logo de la DO no será objeto de mal uso y que se seguirán las mejores prácticas en términos de trazabilidad y etiquetado.

Firma del Productor

Firma del Representante
de la Asociación

Aclaración

Aclaración

Preparó	Revisó	Aprobó

Manual SGC - Anexo III- Modelo de listado positivo de Productores y Empacadores

	LISTADO	Li 01 ED 01 REV. 00
	Positivo de Productores y Empacadores	Página 97 de 169

Nombre y Apellido	Chacra	Renspa	Ubicación	Teléfono de contacto
Empresa	Representante	Habilitacion	Ubicación	Teléfono de Contacto

Preparó	Revisó	Aprobó

Manual SGC - Anexo IV- Modelo de Listado de documentos vigentes

	LISTADO	Li 02 ED 01 REV. 00
	Documentos Vigentes	Página 98 de 169

[illegible]

Preparó	Revisó	Aprobó

Manual SGC - Anexo V- Modelo de Motivo de Modificación de Documentos

	FORMULARIO	Fo. 02 ED 01 REV. 00
	Motivo de Modificación de Documentos	Página 99 de 169

[illegible][illegible]

Manual SGC - Anexo VI- Modelo de Registro de Distribución de Documentos

	FORMULARIO	Fo. 03 ED 01 REV. 00
	Registro de Distribución de Documentos	Página 100 de 169

Establecimiento:[illegible]



INDICE

POE Recepción

PP.01

Se verifica origen, productor y volumen.

Registro asociado:

Planilla Control De Calidad en Báscula de cada Empaque

POE Trazabilidad

PP.02

Se asigna código único por lote. Se registra en cada etapa.

POE Segregación

PP.03

Separación física obligatoria DO y NO DO.

Registros asociados:

Li.01-Listado Positivo de productores DO Cerezas del Valle de Los Antiguos- Patagonia

Fo.04-Registro de Seguimiento de Lotes: Control de etiqueta en Línea de Empaque

POE etiquetado

PP.04

Como se etiquetará la producción con DO

POE de compra externa a terceros

PP.05

Si se compra fruta a un productor no integrante de la Asociación debe cumplir con los requisitos del check list de DO

Registros asociados:

Anexo I– Lista de Chequeo DO Cereza del Valle de Los Antiguos – Patagonia

Li.01-Listado Positivo de productores DO Cerezas del Valle de Los Antiguos- Patagonia

PP 01 – RECEPCIÓN DE FRUTA

a) OBJETIVO

- Verificar origen, productor y volumen
- Determinar calidad, condición y sanidad de cada lote de fruta que ingresa por báscula
- Detectar desvíos de cosecha y enviar aviso de corrección
- Detallar el destino del lote acorde a lo definido por el jefe de planta.

b) ALCANCE

Todo lote de fruta que ingrese por báscula en cada uno de los establecimientos de la Asociación.

c) INSTRUCCIONES DE TRABAJO

Para asegurar que el lote ingresado cumpla con los requisitos mínimos de calidad y condición especificadas por variedad, se deberá controlar cada uno de los puntos detallados a continuación. Se debe respetar la frecuencia, el tamaño de muestreo, la forma de registro y el tratamiento de los desvíos.

- **Consideraciones generales**

- Las planillas utilizadas deben tener completos todos los datos requeridos.
- Cualquier desvío debe registrarse en las planillas correspondientes.
- Los instrumentos utilizados para la medición deberán estar limpios y calibrados.
- Cada empaque tiene su propio sistema de trazabilidad, por lo que los formularios y planillas pueden tener distinto formato.

- **Puntos a controlar:**

- Finca
- Variedad
- Fecha y hora de ingreso
- Kilogramos netos
- Temperatura de pulpa de la fruta
- Color OS-NO-CL (OS = Oscuro; NO= Normal; CL= Claro)
- Condición MB-B-R-M (MB= muy buena; B= buena; R= regular; M= mala)

El equipo de calidad extrae una muestra representativa para realizar un análisis de calidad. Con esa base de datos se realiza el programa de proceso (calibración).

En Ingreso de Fruta en Báscula: el control de calidad al ingreso de la fruta en báscula se realizará de acuerdo al Instructivo Ingreso de Fruta en Báscula, que abarca:

- ✓ Trazabilidad (chequeo de información del lote a ingresar) y Control de Calidad y Madurez, registro en el Formulario Control de Calidad Ingreso en Báscula

Aviso de corrección de cosecha con registro Soporte en papel, Formulario Aviso de Corrección de Cosecha

a) Trazabilidad del lote

Información del lote a ingresar: El transportista entrega el remito al basculero. El basculero informa al técnico de calidad la identidad de la fruta. No puede ingresar fruta sin Variedad, con una Variedad mal registrada en el Remito o con enmiendas no salvadas en el mismo (Las correcciones sólo las pueden hacer quien confeccionó el remito, el productor o encargado). Los datos del lote ingresado se colocan en la planilla Control de Calidad en Báscula

b) Calidad del lote

i. Definir la muestra: la muestra del lote debe ser representativa. El número de unidades a observar será acorde al número de cajas que posea el lote. Se deberán clasificar entre 7 y 10 frutos por caja, tomados al azar, que no deberán ser de la parte superior de los envases.

- Las cantidades orientativas serán:

Cantidad de cajas Total	Cantidad de Frutos	cajas Muestreadas
Hasta 24	60	8
Mas de 24	75	10
Mas de 60	100	15

ii. Categorización: Categoría y Subcategoría

iii. La segregación la puede realizar la maquina y de ahí se puede sacar la fruta que cumple con la DO.

• **Porcentaje por Clasificación Estimado: % de 1º, 2º y 3º categoría, clasificada de acuerdo a los Parámetros de Calidad Establecidos por Variedad para la temporada.**

• **Porcentaje de Descarte Estimado: % de fruta no embalable**

- Los porcentajes de clasificación por categoría y el % de descarte estimado en el muestreo, determinará la siguiente **codificación** para cada variedad:

iv. Tamaño de la fruta: no es representante de tipicidad

Se toma el tamaño que la empresa pide para el proceso.

- **Porcentaje de Fruta Chica: % de fruta con mm por debajo de la especificación de cosecha dada para la variedad**

v. Color

• **Color de Cobertura variedades rojas:** De la fruta embalable se cuantifica el porcentaje de color de cobertura, para asignar el código de identificación de la siguiente manera:

Según la tabla de colores del Ctifl, que es la que se utiliza en el valle, las cerezas típicas son las que tienen color a cosecha mayor a 3, es decir, que corresponde a color 4 (rojo oscuro) hasta color 6 (caoba oscuro) o su correspondiente en Firm Pro.

Color de la piel según la tabla de colores del CTifl: color 4 (rojo oscuro) a 6 (caoba oscuro)



Figura 1. Tabla de color del Ctifl (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes, www.ctifl.fr)

vi. Defecto sobresaliente

- Este campo será completado con una palabra clave que identifique el principal defecto del lote y que pueda generar dificultades durante el proceso de empaque, de acuerdo con la Tabla de Defectos. En caso de que el lote no presente una característica sobresaliente o un defecto predominante, este campo no deberá completarse.
- Registrar en planilla Control de Calidad en Báscula

vii. Temperatura de ingreso

La Temperatura de la pulpa a su llegada al empaque debe ser inferior a 25°C

- Registrar en planilla Control de Calidad en Báscula

c) Madurez del lote

Para realizar las determinaciones de madurez en el ingreso, se toman frutos embalables y de tamaños medios, midiendo:

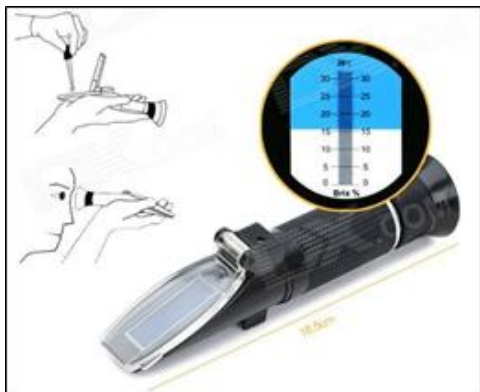
1. Medición de la Firmeza de Pulpa:

- La firmeza de la pulpa es uno de los índices más utilizados para la determinación del estado de madurez de las frutas de pepita. Corresponde a la fuerza necesaria para vencer la resistencia de la pulpa a la penetración. Se mide con un aparato llamado presiómetro.
- Los valores deben ser mayores a 72 ID o su equivalente en Firm Pro.
- Los valores se registran en lbs en Planilla Control de Calidad en Báscula
- En caso de que existan valores muy dispares (+/- 10% presión media de la variedad) deben tomarse más frutos para la determinación de la media.



2. Índice Refractométrico

- Se denomina índice refractométrico (IR) o grados Brix, al porcentaje (%) de azúcares solubles. A medida que la madurez avanza, el IR se incrementa.
- Se utiliza un refractómetro portátil, que da lecturas en %.
- El dulzor debe ser mayor 16,2° Brix
- Registrar valores en °Brix, en Planilla Control de Calidad en Báscula.



d) Destino

- Al tarjetón se deberá inscribir el próximo destino del lote después del hidrocooling:
 - Playa para trabajo en máquina
 - Frío

e) Llenado del Tarjetón de Calidad

- Una vez completados todos los datos de calidad del lote, se adhiere en el bins cabeza de lote junto al recibo de fruta.
- En las líneas punteadas se escriben las Observaciones sobresalientes del lote que pueden traer dificultades para su clasificación.

Diagrama de flujo para el llenado del Tarjetón de Calidad:

- DESTINO** (caja amarilla) apunta a la sección **PRODUTOR:** del tarjetón.
- OBSERVACIONESS** (caja amarilla) apunta a la sección de observaciones punteadas del tarjetón.
- PUNTOS DE COLOR** (caja amarilla) apunta a la sección de color del tarjetón.
- CODIGO DE IDENTIFICACIÓN DEL LOTE** (caja amarilla) apunta a la sección de código de identificación del tarjetón.

El tarjetón contiene los siguientes campos:

- PRODUTOR:
- U.M.I.:
- Nº DE LOTE:
- FECHA OBTENIDA:
- FECHA INGRESA:
- BINS:
- VARIEDAD:
- PRESON: PRIM. MIN. MAX.
- CODIGO DE IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

f) Aviso de Corrección de Cosecha o Rechazo

- En los casos en que existan lotes que tengan alguna característica importante a mejorar en la cosecha o que posean problemas documentales o que se encuentren fuera de los parámetros de aceptación, se emite automáticamente un Aviso de Corrección de Cosecha.
- Se informará vía telefónica al productor que corresponda según listado.
- En aquellas partidas que se encuentren rechazadas y que no se genere N° de Lote de Ingreso, se deberá informar vía telefónica a quien corresponda según listado y apartarse el lote para no interrumpir el proceso de ingreso al empaque en un espacio del galpón establecido con ese fin.

g) Registro

- Planilla Control De Calidad en Báscula de Empaque

PP 02- TRAZABILIDAD

1) OBJETIVO

Generar un sistema de trazabilidad que produzca un encadenamiento de datos tal, que ocurrida una falla o detectado un producto no conforme, permita identificar el origen del problema y rastrear los procesos y/o lugares donde se generó.

Trazabilidad es el conjunto de procedimientos que permite tener un completo seguimiento del producto desde el lugar de producción hasta el punto de destino. Es la capacidad de seguir un producto a lo largo de la cadena de suministros, desde su origen hasta su estado final como artículo de consumo.

2) ALCANCE

Todo lote de fruta que ingrese por báscula en cada uno de los establecimientos de la Asociación DO Cerezas del Valle de Los Antiguos- Patagonia, durante todo el proceso, desde el cuadro de producción en la chacra hasta la carga o expedición del bulto terminado.

3) PERSONAL INTERVINIENTE

Asesor técnico

Productor

Encargado de chacra

Control de Calidad

Responsable de recepción, producción, etiquetado, romaneo y palletizado

Encargado o supervisor de empaque/frío

Personal de Expedición

4) PROCEDIMIENTO DE TRAZABILIDAD

h) Cosecha

La fruta procedente de la chacra deberá ingresar a la báscula del empaque con un remito con los siguientes datos:

- ✓ Fecha de carga
- ✓ Finca/chacra
- ✓ Variedad

- ✓ Cantidad de jaulas por variedad y Cuadro del que provienen
- ✓ Si pertenece a la DO Cerezas del Valle de Los Antiguos- Patagonia
- ✓ Transporte: chofer y patentes

Cada empaque tiene su propio sistema de trazabilidad, por lo que los formularios pueden tener distinto formato.

i) Ingreso a empaque

El personal de báscula recibe el remito de chacra, pesa la fruta, controla si esta registrado en el listado positivo de productores con DO Cerezas del Valle de Los Antiguos y carga los datos del lote en el Sistema de Trazabilidad de la empresa. El programa asignará al lote ingresado un número correlativo y consecutivo, generado a partir del inicio de la temporada de procesamiento. Dicho número constituirá la identificación interna del lote de producto y será colocado en la cabecera del rack o envases del lote/bines correspondientes. Este número de lote interno acompañará a la fruta durante todas las etapas posteriores del proceso de empaque y almacenamiento en frío, permitiendo asegurar su correcta identificación y trazabilidad.

Asimismo, el productor recibirá un comprobante de entrega del producto, en el cual se consignará la información detallada correspondiente al lote ingresado.

j) Proceso

En cada etapa de la producción en empaque, se da ingreso al registro del lote interno de producto en cada operación: hidrocooling, volcado, proceso, embalado, etiquetado y palletizado.

k) Etiquetado

A medida que transcurre el proceso de clasificación, el producto seleccionado es embalado y empacado de acuerdo al calibre por salida asignada.

La fruta empacada ingresa a pre cámara. Cada caja es identificada de la siguiente manera:

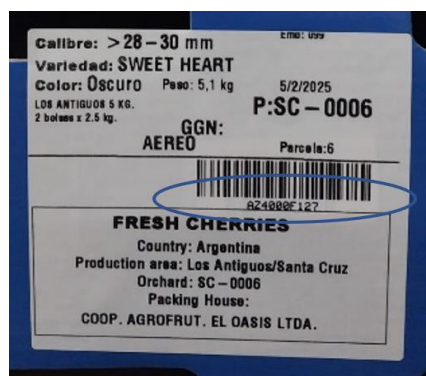
- a. Sello SENASA (Ley N° 9244/63)
- b. Número de habilitación de la planta empacadora.
- c. RENSPA
- d. Fecha de cosecha (HD), fecha de proceso (PD)
- e. Variedad
- f. Calibre
- g. GGN, para fruta certificada
- h. Código de trazabilidad: en la forma: CXXX-YYYY.

Donde:

C: región (SC= Santa Cruz)

XXXX: identificación del productor

YYYY: número de Informe de recepción = número de Informe de empaque (no de lote).



l) Seguimiento de lotes:

El encargado/a de romaneo debe realizar un control de etiqueta para corroborar que los datos son los correctos.

Trace Code Código Trazabilidad		Productor/Finca	Variety Variedad	RENSPA	GGN	Fecha Cosecha HD	Fecha Empaque PD	N° Habilitación Empaque	N° Código De Exportación	Realizó	Controló
200006433		La Jiranda	Sweetheart	1900500009700	4050373256753	28/01/2026	30/01/2026	12-12-23	56753		170
Trace Code: 200006433 RENSPA 1900500009700 Class 1 GGN 4050373256753 HD 28/01/2026 Variety: Sweetheart PD 30/01/2026 EMPACADO POR RIO ALARA S.A. Santa Cruz Lote 85A - Los Antiguos, Santa Cruz Z-1259-a-F ARGENTINA SC 0003											

m) Palletizado

Cada caja terminada se envía a la cámara de frío de producto terminado y se apilan ordenadamente sobre pallets, se zunchan y se etiqueta cada pallet de acuerdo a los pedidos.

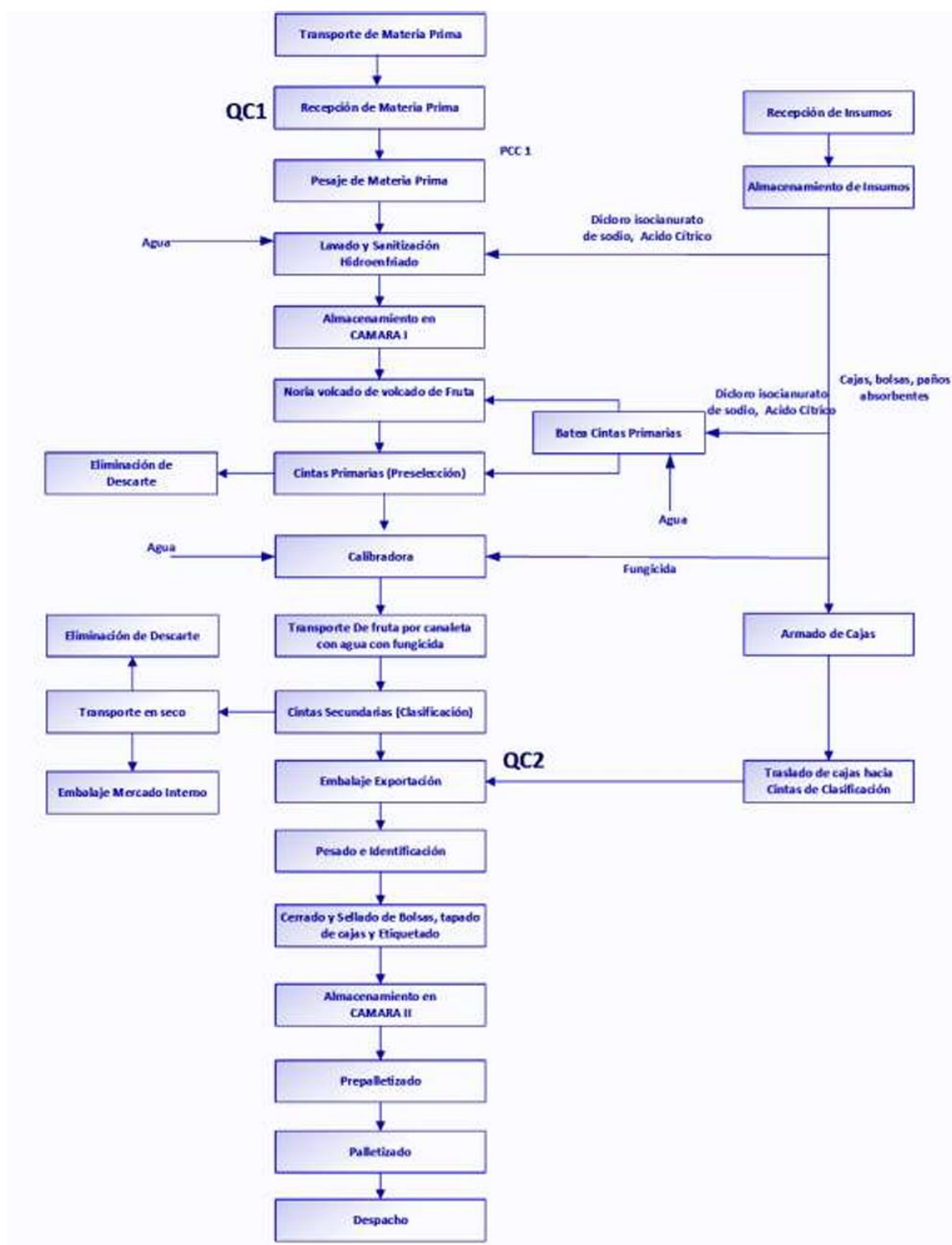
Aquí se arman los pallets, y se enumeran mediante la planilla de pallets que lleva los siguientes datos:

- Mercado (Exportación- Interno)
- Vía (Aéreo- Marítimo- Terrestre)
- Fecha y hora
- No de Informe de recepción
- Variedad
- Calibre
- N° de cajas

Si fuese necesario (o si correspondiere) se marcarán para venta rápida.

Una vez integrado el pallet, se confecciona un formulario llamado “planilla de pallet”, donde se registra la cantidad de cajas que cada pallet contiene, procurando que sean del mismo calibre, peso, misma calidad, misma variedad, destino y packaging.

DIAGRAMA DEL PROCESO DE EMPAQUE:



PP 03 – SEGREGACIÓN

5) OBJETIVO

Establecer una metodología para la correcta identificación y segregación de la fruta con Denominación de Origen (DO) Cerezas del Valle de Los Antiguos- Patagonia de aquella que no la posee.

6) ALCANCE

Todo lote de fruta que ingrese por báscula en cada uno de los establecimientos de la Asociación DO Cerezas del Valle de Los Antiguos- Patagonia y sea embalado.

7) PERSONAL INTERVINIENTE

Control de Calidad

Basculero

Responsable de recepción, producción, etiquetado, romaneo y palletizado

Encargado o supervisor de empaque/frío

Personal de Expedición

8) PROCEDIMIENTO DE SEGREGACION

- Una vez ingresado el lote, el basculero verifica en el remito de chacra si pertenece a la DO Cerezas del Valle de Los Antiguos- Patagonia; además de chequear en el listado positivo que esta información sea correcta.
- En caso de ingreso de fruta no certificada, el basculero es el encargado de informarle al Jefe de Planta para decidir su destino.
- El jefe de planta, informa a los operarios de playa para que tomen las precauciones necesarias para separar el lote de los que tienen DO Cerezas del Valle de Los Antiguos- Patagonia.
- Cuando sea posible, se destinará una cámara para los lotes NO CERTIFICADOS. En su defecto, se separa mediante un espacio mínimo de 1,5 metros de los lotes con certificado y se lo identifica con carteles de otro color llamativo para poder diferenciarlos claramente y desde lejos.
- Para el emboquillado de los lotes no certificados, se programa su ingreso de manera de procesar estos lotes juntos, siendo recomendable que sea al final de la jornada laboral, y cuando el destino no requiera que la fruta sea certificada bajo la DO Cerezas del Valle de Los Antiguos- Patagonia en caso de trabajarse fruta certificada y no certificada, deberá separarse en el tiempo o en el espacio (en caso que se disponga de más de una máquina), garantizando la segregación.
- Las etiquetas colocadas en cada envase con la información aseguran la legalidad del producto. Los lotes no certificados no llevan la etiqueta DO Cerezas del Valle de Los Antiguos- Patagonia.
- Una vez palletizado, en la identificación del pallet (tarjetón), no figura la DO Cerezas del Valle de Los Antiguos- Patagonia.
- En el caso de realizar pallets mixtos, con lotes de fruta certificada y no certificada, el mismo debe salir sin la leyenda DO Cerezas del Valle de Los Antiguos- Patagonia.
- El almacenamiento de los pallets de lotes no certificados debe estar correctamente identificado, pudiéndose colocar en un sector de la cámara junto con pallets de lotes certificados, identificados con la leyenda NO CERTIFICADO DO respetando una distancia mínima de 1.5 m.

9) CONTROLES:

Los operarios de cabina, supervisores de embalado, personal de calidad, son los responsables de realizar el control mediante la verificación visual de las etiquetas, donde no debe figurar la DO para los lotes no certificados.

Se deberá asignar personal en cada empaque, que complete el formulario “Seguimiento de Lotes en Línea de Empaque”, en el cual deberá colocar una etiqueta de cada lote trabajado, garantizando que nunca saldrá producto No Certificado con DO en ningún caso, aún si la base de datos del sistema se hubiera colocado por error. Esto podrá verificarse chequeando los números de productores de DO Cerezas del Valle de Los Antiguos- Patagonia en el listado positivo vigente.

Personal de romaneo y calidad, verifican en el tarjetón que no figure la leyenda DO, en los lotes sin certificado

Documentos relacionados

- Li.01: Listado Positivo de productores DO Cerezas del Valle de Los Antiguos- Patagonia
- Fo.04: Control de etiqueta en Línea de Empaque

Li.01: Listado Positivo de productores DO Cerezas del Valle de Los Antiguos- Patagonia

Nombre y Apellido	Chacra	Renspa	Ubicación	Teléfono de contacto
Empresa	Representante	Habilitación	Ubicación	Teléfono de Contacto

Fecha:

Hoja:

Hora de inicio:

Hora de inicio:

Hora de inicio:

Hora de inicio:

Hora de inicio:

Hora de inicio:

PP 04 – ETIQUETADO

10)OBJETIVO

Establecer una metodología para la correcta identificación y control del etiquetado de la fruta con Denominación de Origen (DO) Cerezas del Valle de Los Antiguos Patagonia. Desde el diseño hasta el producto etiquetado y almacenado.

11)ALCANCE

Todo lote de fruta que sea embalada en cada uno de los establecimientos de la Asociación DO Cerezas del Valle de Los Antiguos Patagonia.

12)PERSONAL INTERVINIENTE

- Control de Calidad
- Responsable de recepción, producción, etiquetado, romaneo y palletizado
- Encargado o supervisor de empaque/frío
- Personal de Expedición

13)PROCEDIMIENTO

a) Control De Etiquetado

Las etiquetas y declaraciones deben ser precisas, verificables, pertinentes y no engañosas

b) Consideraciones Específicas

La etiqueta debe de ser de buen tamaño, y con una buena impresión, debe estar impresa antes de envasar el producto.

La etiqueta de la DO debe ser exactamente la diseñada, respetando formato, tipografía y colores.

c) Especificaciones De Etiquetas Según Destino

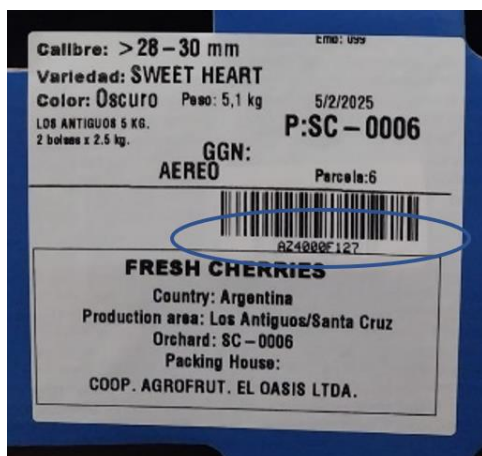
La información visible en la etiqueta se ve condicionada por las especificaciones de los países o lugares de destino. Hay países que solicitan un código de exportación de identificación de la finca tales como China y Canadá, mientras otros no lo solicitan como por ejemplo EE.UU.

d) Pasos Para La Creación De Una Etiqueta

El encargado de recepción realiza la orden de producción donde se visualiza el N° de orden de producción, la finca de procedencia, lote de la finca, la variedad cosechada, la fecha de cosecha y los kg netos ingresados.

El responsable de la trazabilidad realiza la etiqueta tomando datos de la orden de producción tales como el N° de orden de producción, la fecha de cosecha y la variedad además de disponer datos previamente establecidos, como el RENSPA; el N° de identificación de GLOBALG.A.P (si lo tuviera), el N° de habilitación del empaque, el código de exportación que identifica la finca y dirección-nombre de la empresa.

La fecha de empaque es informada por el encargado de romaneo al responsable de trazabilidad, quien recibe las etiquetas correspondientes para ser colocadas en las cajas contenedoras del producto terminado, antes de comenzar a procesar el lote.



Una vez recibidas las etiquetas, el responsable de romaneo verifica los datos y deja como constancia una etiqueta testigo del lote en proceso en una planilla de romaneo.

Durante la colocación de las etiquetas, el responsable de romaneo controla la correcta colocación y estética de la misma, con el objetivo de evitar una no conformidad en el producto terminado.

Una vez terminado el lote, el responsable de romaneo tiene el deber de retirar las etiquetas sobrantes y entregarlas al responsable de trazabilidad, quién las almacena en oficina.

La última verificación de etiqueta (o etiquetado) la realiza el encargado de la cámara II al momento de armar el pallet.

e) Colocación del sello DO Cerezas del Valle de Los Antiguos Patagonia

Las cerezas denominadas “Cereza del Valle de Los Antiguos - Patagonia” bajo la DO, serán comercializadas en cajas de 2,5 y 5 kg, empacadas dentro de bolsas de polietileno de 5 kg, 2,5 kg y 1 libra. Cada caja se identificará con una etiqueta autoadhesiva que llevará el logotipo diseñado para tal fin y el sello oficial de Denominación de Origen.

Isologo y descripción del mismo

El isologo de la DO Cereza del Valle de Los Antiguos-Patagonia, proyecta una imagen identificatoria de la zona, destacando el lago Buenos Aires, las montañas circundantes y las cerezas, utiliza líneas simples para facilitar su impresión en distintos sistemas de reproducción (papel, tela, etc). El isologo tiene un formato circular de 5 cm de diámetro, es autoadhesivo y cuenta con la leyenda “Cereza del Valle de Los Antiguos-Patagonia” y “DO”.



El Consejo Regulador de la DO Cereza del Valle de Los Antiguos - Patagonia, llevará un registro de la cantidad de etiquetas con logotipo utilizadas en cada planta de empaque, en un libro de registro, a fin de dejar asentados los movimientos que respalden la trazabilidad y los volúmenes comercializados, según las declaraciones juradas de cada empresa. Cada etiqueta tendrá un número correlativo irrepetible.

La ubicación del isologo en la caja la definen los empaques en común acuerdo. Será en el frente de la tapa de cada caja y/o arriba de la tapa.

PP 05 – COMPRA EXTERNA A TERCEROS

14)OBJETIVO

Establecer una metodología para la correcta compra de fruta con características similares a la Denominación de Origen (DO) Cerezas del Valle de Los Antiguos-Patagonia pero que no forman parte de la Asociación de productores.

15)ALCANCE

Todo lote de fruta que sea recepcionada en báscula en cada uno de los establecimientos de la Asociación DO Cerezas del Valle de Los Antiguos- Patagonia procedente de productores que no se encuentran en la lista positiva de Asociados a la DO.

16)PERSONAL INTERVINIENTE

- Control de Calidad
- Responsable de recepción, producción, etiquetado, romaneo y palletizado
- Encargado o supervisor de empaque/frio
- Personal de Expedición

17)PROCEDIMIENTO

La categorización de la fruta externa a la Asociación se hará previo a su ingreso en la báscula del empaque. El técnico implementador recorrerá la plantación de cerezas que pretende ser comercializada con el sello de la DO Cerezas del Valle de Los Antiguos- Patagonia, previo a la entrega del empaque. La misma deberá cumplir con todos los requisitos que cumplen los productos de los asociados aunque no necesariamente debe pertenecer a la misma. Debe además cumplir con los requisitos de cosecha de la fruta que le indique la empresa empacadora bajo normas de la DO.

Una vez cumplimentada y aprobada la Lista de Chequeo DO Cereza del Valle de Los Antiguos - Patagonia y con el consentimiento de un comité del Consejo Regulador de la DO Cereza del Valle de Los Antiguos – Patagonia, podrá ser etiquetada dicha fruta con el sello de la DO, pudiendo ser incorporado el productor al listado positivo de productores.

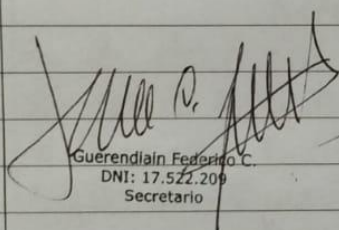
Documentos asociados:

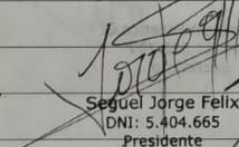
Anexo I– Lista de Chequeo DO Cereza del Valle de Los Antiguos – Patagonia

Listado Positivo de productores DO Cerezas del Valle de Los Antiguos- Patagonia

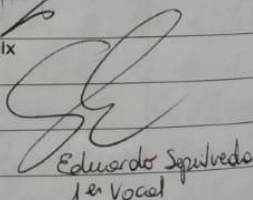
ACTA N° 5 de la CD del CONSEJO REGULADOR DE LA DO, donde se da aval al
MANUAL DEL SCG y POEEs

En el 2° punto, se trata la voluntad de
Eugene como socio de José Manuel Seguel
DNI: 29.191.034 a la asociación. Se aprobó por
unanimidad ambos puntos. Con respecto
al tercer punto, se informó que los días
21, 22, visitaron la localidad la técnica
del CFI, la Comunità Gdula
entrevistaron a los empacadores, dueños de los
asociados. También charlaron con los productores
y realizaron un taller al final del día, para
explicar en que consiste la conformación del
manual de gestión. Participaron varios
productores y aclararon muchos temas. Sin
embargo, siendo las 20:30hs se terminó la reunión.


Guerendain Federico C.
DNI: 17.522.209
Secretario


Seguel Jorge Felix
DNI: 5.404.665
Presidente

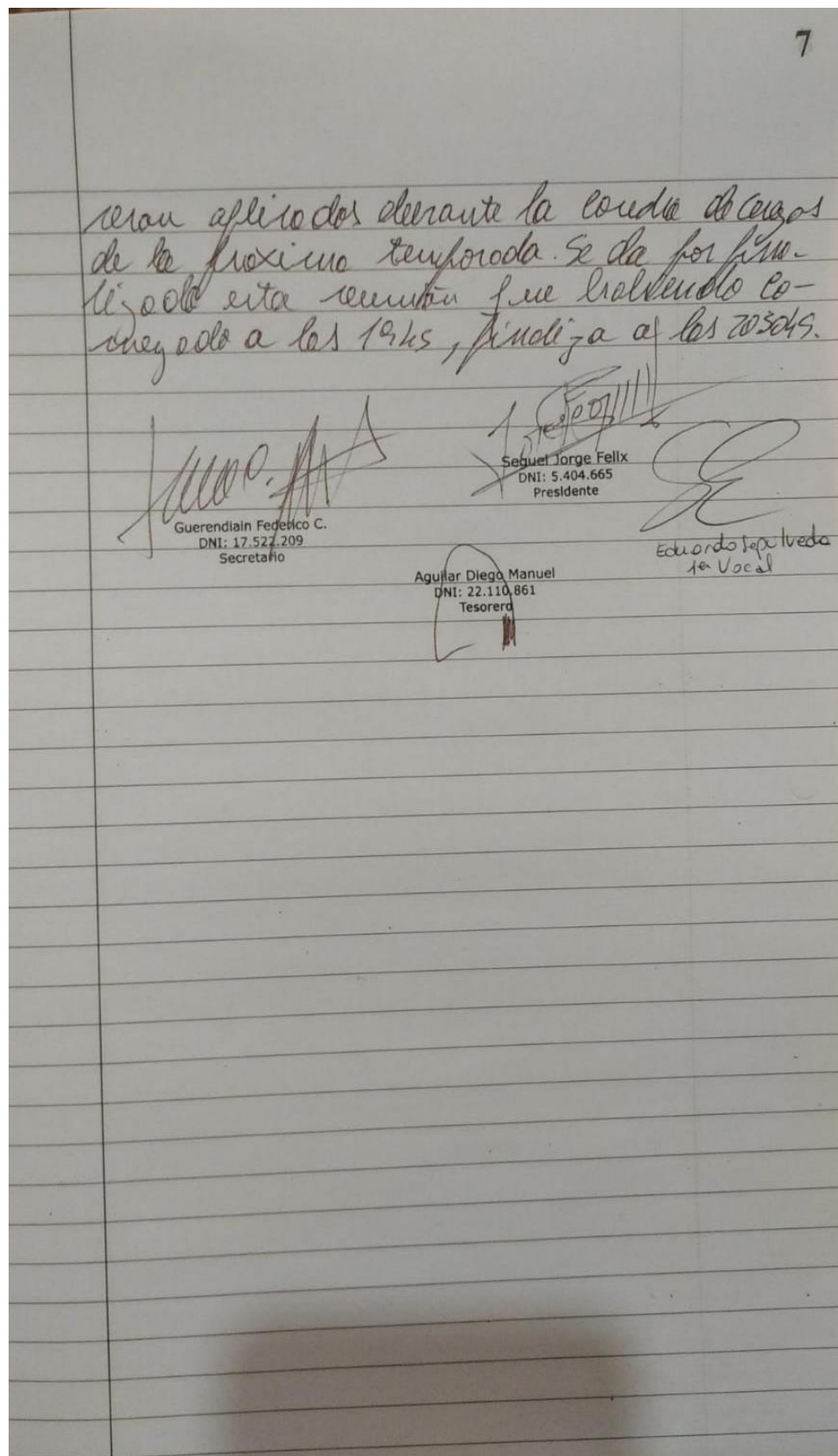

Aguilar Diego Manuel
DNI: 22.110.861
Tesorero


Eduardo Seguel
1º Vocal

Acta N° 5

En la localidad de los Antiguos, a los 23 días
del mes de junio de 2026, se reúne la comisión
directiva de la DO, a el objeto de tratar la e-
laboración del Manual de Sistema de Gestión de la
DO Cereza del Valle de los Antiguos Potosina y
Manual de POEEs. Se leen los manuales, se
aclaran dudas, luego de aclarados se decide apro-
bar por unanimidad los dos manuales.

2da página del acta de aval, en el libro de actas:



Link a información completa: https://drive.google.com/drive/folders/1pWlfSAd-8FT9e3befZLHL_GJr4SwAwHQ?usp=drive_link

Capacitación en primeros auxilios

 COOPERATIVA AGRÍCOLA PECUÁRIA "M. ODEBRECHT" LTDA. Avenida da Liberdade, 100 - 1º andar - Centro - São Paulo - SP Fone: (011) 3084.1000 - Telex: 50001 - C.A. 04				
"Contribuição em Ativos e Passivos e RCP para Produtivos e Dirigidos da Cooperativa Odebrecht"				
31 de dezembro de 1980				
Endereço: Rua da Liberdade, 100, 1º andar - Centro - São Paulo				
Participante e Qualificação	Nome	CPF	Pessoa	
1. Presidente	Alcides de Souza	13.844.44	Alcides de Souza	
2. Diretor Geral	Carlos de Souza	23.000.99	Carlos de Souza	
3. Diretor Financeiro	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
4. Diretor Administrativo	Carlos de Souza	13.844.44	Carlos de Souza	
5. Diretor Técnico	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
6. Diretor de Produção	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
7. Diretor de Marketing	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
8. Diretor de Relações Públicas	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
9. Diretor de Segurança	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
10. Diretor de Qualidade	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
11. Diretor de Meio Ambiente	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
12. Diretor de Recursos Humanos	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
13. Diretor de Tecnologia	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
14. Diretor de Inovação	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
15. Diretor de Sustentabilidade	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
16. Diretor de Governança	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
17. Diretor de Compliance	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
18. Diretor de Ética	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
19. Diretor de Responsabilidade Social	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
20. Diretor de Comunicação	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
21. Diretor de Imagem	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
22. Diretor de Assessoria	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
23. Diretor de Planejamento	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
24. Diretor de Estratégia	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
25. Diretor de Análise de Mercado	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
26. Diretor de Desenvolvimento de Produtos	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
27. Diretor de Gestão de Projetos	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
28. Diretor de Operações	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
29. Diretor de Logística	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
30. Diretor de Distribuição	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
31. Diretor de Vendas	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
32. Diretor de Marketing de Vendas	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
33. Diretor de Atendimento ao Cliente	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
34. Diretor de Suporte Técnico	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
35. Diretor de Treinamento	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
36. Diretor de Recrutamento	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
37. Diretor de Seleção	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
38. Diretor de Avaliação de Desempenho	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
39. Diretor de Desenvolvimento de Carreira	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
40. Diretor de Gestão de Talentos	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
41. Diretor de Planejamento de Recursos Humanos	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
42. Diretor de Análise de Custo de Pessoal	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
43. Diretor de Gestão de Benefícios	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
44. Diretor de Gestão de Saúde e Segurança	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
45. Diretor de Gestão de Riscos	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
46. Diretor de Gestão de Crises	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
47. Diretor de Gestão de Reputação	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
48. Diretor de Gestão de Relacionamento com a Comunidade	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
49. Diretor de Gestão de Relacionamento com o Governo	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
50. Diretor de Gestão de Relacionamento com os Acionistas	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
51. Diretor de Gestão de Relacionamento com os Fornecedores	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
52. Diretor de Gestão de Relacionamento com os Clientes	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	
53. Diretor de Gestão de Relacionamento com os Parceiros	Carlos de Souza	23.001.10	Carlos de Souza	

[illegible]

Capacitación en Seguridad e higiene en el trabajo:

[illegible]



COOPERATIVA AGROFRUTICOLA "EL OASIS" Ltda
 Alameda 473 - (9041) Los Antiguos - Santa Cruz
 E-mail: administracion@coopelasis.com.ar - TEL: 02963 - 491294

30 de diciembre de 2025

"Capacitación en Salud, Seguridad, Higiene y Bienestar del Trabajador en manipulación, cosecha y empaque de Cooperativa El Oasis"

Dictado por: Federico Guertindán
 Miriam Muñoz

Nombre y Apellido	Chacra	DNI	Firma
Benigno Pajares		23.923.443	<i>[Signature]</i>
Rosal Hecero		32.250.535	<i>[Signature]</i>
Sonia Zabal		32.493.855	<i>[Signature]</i>
Yvonne Medina		42.453.988	<i>[Signature]</i>
Arlita Caballero		35.571.253	<i>[Signature]</i>
Paula Vicoso		30.740.593	<i>[Signature]</i>
Carlos Christopher		46.383.652	<i>[Signature]</i>
Verónica Pareda		30.560.333	<i>[Signature]</i>
Yolter Apolinar		46.325.633	<i>[Signature]</i>
Geovani Tapero		44.955.380	<i>[Signature]</i>
Martha Beltrán		36.503.961	<i>[Signature]</i>
Biana Montenegro		35.571.296	<i>[Signature]</i>
Eds. Alvarado		42.078.457	<i>[Signature]</i>
Valterio Díaz		41.006.993	<i>[Signature]</i>
Ros. Masera		42.624.404	<i>[Signature]</i>
Mar. Galindo		30.430.403	<i>[Signature]</i>
Araceli Pareda		42.500.601	<i>[Signature]</i>
Laura Velasco		42.424.352	<i>[Signature]</i>
Patricia Romero		42.070.324	<i>[Signature]</i>
Patricia Alegre		23.635.816	<i>[Signature]</i>
Guillermo Escobar		35.571.233	<i>[Signature]</i>
Marlene Mónica		30.586.288	<i>[Signature]</i>

ANEXO VI – Capacitaciones realizadas por Southern Crops by Río Alara

Link a información completa: https://drive.google.com/drive/folders/12f73m-OCPtpr8KCdbbZXzqX28jhX8Y8F?usp=drive_link

MIP, fertilización foliar, aplicación de fitosanitarios, calibración y uso de EPP

PLANILLA DE CAPACITACION		Código: BPM RA 01 R2 Fecha Vigencia: 05-01-2024 Revisión: 03 Página: 1 de 1
FECHA: 14/10/2025	DURACION: 30 minutos	
INSTRUCTOR: Rodrigo Sánchez R. Ríos	FIRMA: [Firma]	
TEMAS TRATADOS: MIP - MIM - Fertilización foliar, aplicación de EPP, Fitosanitarios, calibración y uso de EPP		
SE HACE EVALUACIÓN	☐ SI ☒ No Método:	
SE VERIFICACIÓN EFICACIA	☐ SI ☒ No Método:	
NOMBRE Y APELLIDO	Nº DE DOCUMENTO	FIRMA
1. Marco Fernandez	3903043	[Firma]
2. Mariana Sanchez	2424084	[Firma]
3. Mariana Sanchez	4015516	[Firma]
4. Dolores Riquelme	36203350	[Firma]
5. Gabriela Viquez	35438744	[Firma]
6. Rafaela Fasin	32401730	[Firma]
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		
21.		
22.		
VERIFICACION EFICACIA		
Resultados obtenidos:		
Responsable:	Firma:	Fecha:

Inducción de técnicas de riego y fertirriego

PLANILLA DE CAPACITACION		Código: BPM RA 01 R2 Fecha Vigencia: 05-01-2024 Revisión: 03 Página: 1 de 1
FECHA: 15/10/2025	DURACION: 30 minutos	
INSTRUCTOR: Rodrigo Sánchez R. Ríos	FIRMA: [Firma]	
TEMAS TRATADOS: Inducción de técnicas de riego y fertirriego, Fertilización foliar y aplicación de EPP		
SE HACE EVALUACIÓN	☐ SI ☒ No Método:	
SE VERIFICACIÓN EFICACIA	☐ SI ☒ No Método:	
NOMBRE Y APELLIDO	Nº DE DOCUMENTO	FIRMA
1. Alberto Carlos Viquez	58744121	[Firma]
2. Mariana Sanchez	2424084	[Firma]
3. Mariana Sanchez	4015516	[Firma]
4. Dolores Riquelme	36203350	[Firma]
5. Gabriela Viquez	35438744	[Firma]
6. Rafaela Fasin	32401730	[Firma]
7. Mariana Sanchez	2424084	[Firma]
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		
21.		
22.		
23.		
24.		
25.		
26.		
27.		

Inocuidad alimentaria. Higiene y seguridad en chacra.

PLANILLA DE CAPACITACION		Código: BPM RA 01 R2 Fecha Vigencia: 05-01-2024 Revisión: 03 Página: 1 de 2
FECHA:	30/12/2023	DURACION:
INSTRUCTOR:	José Jorda Celente	FIRMA:
TEMAS TRATADOS:	Inocuidad Alimentaria	
SE HACE EVALUACIÓN:	☐ SI ☒ No	Método:
SE VERIFICACIÓN EFICACIA:	☐ SI ☒ No	Método:
NOMBRE Y APELLIDO	Nº DE DOCUMENTO	FIRMA
1. Alberto Rojas	25224602	
2. José R. Celente	17302338	
3. Ramiro Torres	17433229	
4. Marco Ferrández	38002403	
5. Álvaro Carlos	3824181	
6. Kevin Goldano	42795041	
7. Francisco Miguel C.	43607691	
8. Diego Magaña	2404084	
9. Roberto Herrera	3836411	
10. Castro Kevin	38591077	
11. Maximiliano Magaña	29241084	
12. Roberto Celente	27088895	
13. Roberto Celente	26393761	
14. Roberto Celente	37239401	
15. Maximiliano Ferrández	38002403	
16. Villanueva Jonathan Hernán	40123516	
17. Diego Magaña Celente	4002453	
18. Roberto Celente	4033655	
19. Roberto Celente	33401730	
20. Roberto Celente	94532511	
21. Roberto Celente	34419767	
22. Roberto Celente	42904129	
23. Roberto Celente	33148119	
24. Roberto Celente	31161135	

Normas GLOBAL GAP, GRASP, BPA, POES, IFM

PLANILLA DE CAPACITACION		Código: BPM RA 01 R2 Fecha Vigencia: 05-01-2024 Revisión: 03 Página: 1 de 2
FECHA:	30/12/2023	DURACION:
INSTRUCTOR:	José Jorda Celente	FIRMA:
TEMAS TRATADOS:	Normas GLOBAL GAP, GRASP, BPA, POES, IFM (mayoría integrada de la finca)	
SE HACE EVALUACIÓN:	☐ SI ☒ No	Método:
SE VERIFICACIÓN EFICACIA:	☐ SI ☒ No	Método:
NOMBRE Y APELLIDO	Nº DE DOCUMENTO	FIRMA
1. Alberto Rojas	25224602	
2. José R. Celente	17302338	
3. Ramiro Torres	17433229	
4. Marco Ferrández	38002403	
5. Álvaro Carlos	3824181	
6. Kevin Goldano	42795041	
7. Francisco Miguel C.	43607691	
8. Diego Magaña	2404084	
9. Roberto Herrera	3836411	
10. Castro Kevin	38591077	
11. Maximiliano Magaña	29241084	
12. Roberto Celente	27088895	
13. Roberto Celente	26393761	
14. Roberto Celente	37239401	
15. Maximiliano Ferrández	38002403	
16. Villanueva Jonathan Hernán	40123516	
17. Diego Magaña Celente	4002453	
18. Roberto Celente	4033655	
19. Roberto Celente	33401730	
20. Roberto Celente	94532511	
21. Roberto Celente	34419767	
22. Roberto Celente	42904129	
23. Roberto Celente	33148119	
24. Roberto Celente	31161135	

GRASP, conceptos de calidad, POES, BP, plan de contingencia, seguridad laboral.

PLANILLA DE CAPACITACION		Código: BPM BA 01 R2 Fecha Vigencia: 01-01-2024 Revisión: 03 Página: 1 de 2
FECHA: 02/11/2025	DURACION: 3 horas	
INSTRUCTOR: Lic. Carlos Ochoa Ing. Rolo Lucero - Ing. Dieste Pacheco	FIRMA: [Firma]	
TEMAS TRATADOS: CAPSP - Corpos de Calidad - POCs - EPT		
SE HACE EVALUACION: X Si No	Metodo: Escrito	
SE VERIFICACION EFICACIA: X Si No	Metodo: Evaluación	
NOMBRE Y APELLIDO	Nº DE DOCUMENTO	FIRMA
1. Hingosa Maria	93830524	[Firma]
2. Anaya Escameal	36236659	[Firma]
3. Triguera Xosha	56665277	[Firma]
4. Ochoa Xosha	39209477	[Firma]
5. Robalo Sotelo	43223360	[Firma]
6. Escameal Tito	92802019	[Firma]
7. Escameal Xosha	38931651	[Firma]
8. Escameal Xosha	33251431	[Firma]
9. Anaya Xosha	38408344	[Firma]
10. Anaya Xosha	38408344	[Firma]
11. Anaya Xosha	38408344	[Firma]
12. Anaya Xosha	38408344	[Firma]
13. Anaya Xosha	38408344	[Firma]
14. Anaya Xosha	38408344	[Firma]
15. Anaya Xosha	38408344	[Firma]
16. Anaya Xosha	38408344	[Firma]
17. Anaya Xosha	38408344	[Firma]
18. Anaya Xosha	38408344	[Firma]
19. Anaya Xosha	38408344	[Firma]
20. Anaya Xosha	38408344	[Firma]
21. Anaya Xosha	38408344	[Firma]
22. Anaya Xosha	38408344	[Firma]
23. Anaya Xosha	38408344	[Firma]
24. Anaya Xosha	38408344	[Firma]
25. Anaya Xosha	38408344	[Firma]
26. Anaya Xosha	38408344	[Firma]
27. Anaya Xosha	38408344	[Firma]

PLANILLA DE CAPACITACION		Código: BPM BA 01 R2 Fecha Vigencia: 01-01-2024 Revisión: 03 Página: 1 de 2
FECHA: 02/11/2025	DURACION: 3 hs	
INSTRUCTOR: Lic. Carlos Ochoa Ing. Rolo Lucero - Ing. Dieste Pacheco	FIRMA: [Firma]	
TEMAS TRATADOS: CAPSP - Corpos de Calidad - POCs - EPT		
SE HACE EVALUACION: X Si No	Metodo: Escrito	
SE VERIFICACION EFICACIA: X Si No	Metodo: Evaluación	
NOMBRE Y APELLIDO	Nº DE DOCUMENTO	FIRMA
1. Patricia Collares	24506233	[Firma]
2. Verónica Gutierrez	37779365	[Firma]
3. Escameal Xosha	39626657	[Firma]
4. Xosha Escameal	39555632	[Firma]
5. Ochoa Xosha	39308140	[Firma]
6. Xosha Ochoa	31359152	[Firma]
7. Xosha Ochoa	42862654	[Firma]
8. Xosha Ochoa	29562683	[Firma]
9. Xosha Ochoa	29660176	[Firma]
10. Xosha Ochoa	32949396	[Firma]
11. Xosha Ochoa	33729052	[Firma]
12. Xosha Ochoa	20631678	[Firma]
13. Xosha Ochoa	20116381	[Firma]
14. Xosha Ochoa	39238731	[Firma]
15. Xosha Ochoa	23342138	[Firma]
16. Xosha Ochoa	43453650	[Firma]
17. Xosha Ochoa	435463	[Firma]
18. Xosha Ochoa	42031516	[Firma]
19. Xosha Ochoa	42009616	[Firma]
20. Xosha Ochoa	20009578	[Firma]
21. Xosha Ochoa	24900152	[Firma]
22. Xosha Ochoa	20426284	[Firma]
23. Xosha Ochoa	12649310	[Firma]
24. Xosha Ochoa	33241104	[Firma]
25. Xosha Ochoa	3836786	[Firma]
26. Xosha Ochoa	42735243	[Firma]
27. Xosha Ochoa	34675400	[Firma]

PLANILLA DE CAPACITACION		Código: BPM BA 01 R2 Fecha Vigencia: 01-01-2024 Revisión: 03 Página: 1 de 2
FECHA: 02/11/2025	DURACION: 3 hs	
INSTRUCTOR: Lic. Carlos Ochoa Ing. Rolo Lucero - Ing. Dieste Pacheco	FIRMA: [Firma]	
TEMAS TRATADOS: CAPSP - Corpos de Calidad - POCs - EPT		
SE HACE EVALUACION: X Si No	Metodo: Escrito	
SE VERIFICACION EFICACIA: X Si No	Metodo: Evaluación	
NOMBRE Y APELLIDO	Nº DE DOCUMENTO	FIRMA
1. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
2. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
3. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
4. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
5. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
6. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
7. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
8. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
9. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
10. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
11. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
12. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
13. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
14. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
15. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
16. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
17. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
18. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
19. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
20. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
21. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
22. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
23. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
24. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
25. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
26. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
27. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]

PLANILLA DE CAPACITACION		Código: BPM BA 01 R2 Fecha Vigencia: 01-01-2024 Revisión: 03 Página: 1 de 2
FECHA: 02/11/2025	DURACION: 3 hs	
INSTRUCTOR: Lic. Carlos Ochoa Ing. Rolo Lucero - Ing. Dieste Pacheco	FIRMA: [Firma]	
TEMAS TRATADOS: CAPSP - Corpos de Calidad - POCs - EPT		
SE HACE EVALUACION: X Si No	Metodo: Escrito	
SE VERIFICACION EFICACIA: X Si No	Metodo: Evaluación	
NOMBRE Y APELLIDO	Nº DE DOCUMENTO	FIRMA
1. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
2. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
3. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
4. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
5. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
6. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
7. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
8. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
9. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
10. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
11. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
12. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
13. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
14. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
15. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
16. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
17. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
18. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
19. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
20. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
21. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
22. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
23. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
24. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
25. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
26. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]
27. Xosha Ochoa	38408344	[Firma]

PLANILLA DE CAPACITACION		Colo: BPM RA RI RI Fecha Vigencia: 09-01-2024 Revisión: 01 Página: 1 de 2
FECHA: 21/11/2025	DURACION: 3 hrs	
INSTRUCTOR: Lic Carlos Ochoa Ing Pablo Lasso - Ing Nelson Rodríguez	FIRMA: <i>[Firma]</i>	
TEMAS TRATADOS: GRASP - Conceptos de calidad - POES - BPT Plan de capacitación / Seguridad laboral / Análisis de riesgos		
SE HACE EVALUACION: ☒ SI ☐ NO	Método: Escrito	
SE VERIFICACION EFICACIA: ☒ SI ☐ NO	Método: Evaluación	
NOMBRE Y APELLIDO	Nº DE DOCUMENTO	FIRMA
1. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
2. Guepe, Wilson	4135130	<i>[Firma]</i>
3. Guepe, Nelly	32481660	<i>[Firma]</i>
4. Zaldívar, Víctor	8360022	<i>[Firma]</i>
5. Zaldívar, Víctor	86055820	<i>[Firma]</i>
6. Cruz, Wilson	5344564	<i>[Firma]</i>
7. Cruz, Wilson	203320516	<i>[Firma]</i>
8. Cruz, Wilson	4181104	<i>[Firma]</i>
9. Cruz, Wilson	37143562	<i>[Firma]</i>
10. Zaldívar, Víctor	37335317	<i>[Firma]</i>
11. Zaldívar, Víctor	60696534	<i>[Firma]</i>
12. Delgado, D. HUGO	80094584	<i>[Firma]</i>
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		
21.		
22.		
23.		
24.		
25.		
26.		
27.		

Examinado con Certificación

PLANILLA DE CAPACITACION		Colo: BPM RA RI RI Fecha Vigencia: 09-01-2024 Revisión: 01 Página: 1 de 2
FECHA: 21/11/2025	DURACION: 3 hrs	
INSTRUCTOR: Lic Carlos Ochoa Ing Pablo Lasso - Ing Nelson Rodríguez	FIRMA: <i>[Firma]</i>	
TEMAS TRATADOS: GRASP - Conceptos de calidad - POES - BPT Plan de capacitación / Seguridad laboral / Análisis de riesgos		
SE HACE EVALUACION: ☒ SI ☐ NO	Método: Escrito	
SE VERIFICACION EFICACIA: ☒ SI ☐ NO	Método: Evaluación	
NOMBRE Y APELLIDO	Nº DE DOCUMENTO	FIRMA
1. Sotelo, Víctor	7886552	<i>[Firma]</i>
2. Guepe, Sotelo	8453938	<i>[Firma]</i>
3. Delgado, Víctor	80094584	<i>[Firma]</i>
4. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
5. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
6. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
7. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
8. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
9. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
10. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
11. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
12. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
13. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
14. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
15. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
16. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
17. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
18. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
19. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
20. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
21. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
22. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
23. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
24. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
25. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
26. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
27. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>

Examinado con Certificación

PLANILLA DE CAPACITACION		Colo: BPM RA RI RI Fecha Vigencia: 09-01-2024 Revisión: 01 Página: 1 de 2
FECHA: 21/11/2025	DURACION: 3 hrs	
INSTRUCTOR: Lic Carlos Ochoa Ing Pablo Lasso - Ing Nelson Rodríguez	FIRMA: <i>[Firma]</i>	
TEMAS TRATADOS: GRASP - Conceptos de calidad - POES - BPT Plan de capacitación / Seguridad laboral / Análisis de riesgos		
SE HACE EVALUACION: ☒ SI ☐ NO	Método: Escrito	
SE VERIFICACION EFICACIA: ☒ SI ☐ NO	Método: Evaluación	
NOMBRE Y APELLIDO	Nº DE DOCUMENTO	FIRMA
1. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
2. Guepe, Sotelo	8453938	<i>[Firma]</i>
3. Guepe, Sotelo	80094584	<i>[Firma]</i>
4. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
5. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
6. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
7. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
8. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
9. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
10. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
11. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
12. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
13. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
14. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
15. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
16. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
17. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
18. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
19. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
20. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
21. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
22. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
23. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
24. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
25. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
26. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>
27. Guepe, Sotelo	7886552	<i>[Firma]</i>

Examinado con Certificación

GRASP, conceptos de calidad, normas GLOBAL GAP, HACCP, BPM, inocuidad alimentaria, POES.

PLANILLA DE CAPACITACION		Código: RPH RA 01 R2 Fecha Vigencia: 05-01-2014 Página: 1 de 2
FECHA: 06/05/2014	DURACION: 3.5 hrs.	
INSTRUCTOR: Tania Dora Guevara	FRMA: [Firma]	
TEMAS TRATADOS: ERMEL - Uso y manejo de colorado / Manejo del colorado / Manejo del colorado		
SE HACE EVALUACION: SI	SE VERIFICA EFICACIA: SI	
NOMBRE Y APELLIDO	Nº DE DOCUMENTO	FRMA
1. Tania Dora Guevara	4030652	[Firma]
2. Dora Dora Guevara	45 516 312	[Firma]
3. Ana María Guevara	35 232 162	[Firma]
4. Carla Borjas	302 284 299	[Firma]
5. Anita Kuchina	41078 432	[Firma]
6. Hugo Guevara	46 578 162	[Firma]
7. Dora Dora Guevara	35 300 993	[Firma]
8. Tania Dora Guevara	44 711 212	[Firma]
9. Tania Dora Guevara	38 254 212	[Firma]
10. Tania Dora Guevara	32 236 135	[Firma]
11. Alba Guevara	43 365 812	[Firma]
12. Tania Dora Guevara	43 540 016	[Firma]
13. Tania Dora Guevara	44 555 212	[Firma]
14. Tania Dora Guevara	35 656 252	[Firma]
15. Tania Dora Guevara	46 333 612	[Firma]
16. Tania Dora Guevara	36 441 244	[Firma]
17. Tania Dora Guevara	43 210 162	[Firma]
18. Tania Dora Guevara	36 671 412	[Firma]
19. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
20. Tania Dora Guevara	45 563 712	[Firma]
21. Tania Dora Guevara	46 100 292	[Firma]
22. Tania Dora Guevara	44 355 402	[Firma]
23. Tania Dora Guevara	45 334 282	[Firma]
24. Tania Dora Guevara	36 369 812	[Firma]
25. Tania Dora Guevara	43 444 212	[Firma]
26. Tania Dora Guevara	33 820 512	[Firma]
27. Tania Dora Guevara	42 615 512	[Firma]

Examinado con Certificado

PLANILLA DE CAPACITACION		Código: RPH RA 01 R2 Fecha Vigencia: 05-01-2014 Página: 1 de 2
FECHA: 06/05/2014	DURACION: 3.5 hrs.	
INSTRUCTOR: Tania Dora Guevara	FRMA: [Firma]	
TEMAS TRATADOS: ERMEL - Uso y manejo de colorado / Manejo del colorado / Manejo del colorado		
SE HACE EVALUACION: SI	SE VERIFICA EFICACIA: SI	
NOMBRE Y APELLIDO	Nº DE DOCUMENTO	FRMA
28. Tania Dora Guevara	42 513 902	[Firma]
29. Tania Dora Guevara	46 040 762	[Firma]
30. Tania Dora Guevara	31 802 154	[Firma]
31. Tania Dora Guevara	30 202 245	[Firma]
32. Tania Dora Guevara	44 216 025	[Firma]
33. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
34. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
35. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
36. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
37. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
38. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
39. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
40. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
41. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
42. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
43. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
44. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
45. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
46. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
47. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
48. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
49. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
50. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
51. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
52. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
53. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
54. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
55. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
56. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
57. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
58. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
59. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
60. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]

Examinado con Certificado

Manejo del peróxido de hidrógeno, manejo del cloro, manejo de fungicida.
Circuito de ingreso de fruta (trazabilidad).

PLANILLA DE CAPACITACION		Código: RPH RA 01 R2 Fecha Vigencia: 05-01-2014 Página: 1 de 2
FECHA: 07/05/2014	DURACION: 3.5 hrs.	
INSTRUCTOR: Tania Dora Guevara	FRMA: [Firma]	
TEMAS TRATADOS: Manejo de peróxido de hidrógeno / Manejo de cloro / Manejo de fungicida		
SE HACE EVALUACION: SI	SE VERIFICA EFICACIA: SI	
NOMBRE Y APELLIDO	Nº DE DOCUMENTO	FRMA
1. Tania Dora Guevara	46 378 752	[Firma]
2. Tania Dora Guevara	46 378 752	[Firma]
3. Tania Dora Guevara	34 006 072	[Firma]
4. Tania Dora Guevara	45 676 252	[Firma]
5. Tania Dora Guevara	46 378 752	[Firma]
6. Tania Dora Guevara	38 214 299	[Firma]
7. Tania Dora Guevara	42 352 363	[Firma]
8. Tania Dora Guevara	46 444 312	[Firma]
9. Tania Dora Guevara	37 526 072	[Firma]
10. Tania Dora Guevara		
11. Tania Dora Guevara		
12. Tania Dora Guevara		
13. Tania Dora Guevara		
14. Tania Dora Guevara		
15. Tania Dora Guevara		
16. Tania Dora Guevara		
17. Tania Dora Guevara		
18. Tania Dora Guevara		
19. Tania Dora Guevara		
20. Tania Dora Guevara		
21. Tania Dora Guevara		
22. Tania Dora Guevara		
23. Tania Dora Guevara		
24. Tania Dora Guevara		
25. Tania Dora Guevara		
26. Tania Dora Guevara		
27. Tania Dora Guevara		

Circuito de ingreso de fruta (trazabilidad).

PLANILLA DE CAPACITACIÓN		Código: 001/BA/01/02 Evaluación: 01-01-2024 Evaluador: 01	
FECHA:	23/10/2025	DURACIÓN:	2 hs.
INSTRUCTOR:	Juan Carlos	PRIMA:	01/01/2024
TEMAS TRATADOS: Circuito e Ingresos de Fruta (Transferibilidad)			
SE Hizo EVALUACIÓN:	SI	NO	Modo: Fregones
SE VERIFICACIÓN EFICACIA:	SI	NO	Modo:
NOMBRE Y APELLIDO	Nº DE DOCUMENTO	FRUTA	
1. Fariña Latorre	20351476	Fruta	
2. Ahel Romina	70.304.251	Fruta	
3. Aguilera	70.304.252	Fruta	
4. Grezana	70.304.253	Fruta	
5. Grezana Sebastián	70.304.254	Fruta	
6. Grezana Sebastián	70.304.255	Fruta	
7. Grezana Sebastián	70.304.256	Fruta	
8. Grezana Sebastián	70.304.257	Fruta	
9. Grezana Sebastián	70.304.258	Fruta	
10. Grezana Sebastián	70.304.259	Fruta	
11. Grezana Sebastián	70.304.260	Fruta	
12. Grezana Sebastián	70.304.261	Fruta	
13. Grezana Sebastián	70.304.262	Fruta	
14. Grezana Sebastián	70.304.263	Fruta	
15. Grezana Sebastián	70.304.264	Fruta	
16. Grezana Sebastián	70.304.265	Fruta	
17. Grezana Sebastián	70.304.266	Fruta	
18. Grezana Sebastián	70.304.267	Fruta	
19. Grezana Sebastián	70.304.268	Fruta	
20. Grezana Sebastián	70.304.269	Fruta	
21. Grezana Sebastián	70.304.270	Fruta	
22. Grezana Sebastián	70.304.271	Fruta	
Resultados obtenidos:			
Responsable: Fecha:			

Circuito e ingreso de fruta en planta de empaque.



FECHA: 23/10/2025
 HORA: 15.30HS
 LUGAR: Ruta 40 KM 3222 – Tunuyán – Oficina Central – Google Meet
 CONVOCA: Zimmermann Francisco
 ASISTENTES:
 • Zimmermann Alejandro
 • Zimmermann Francisco
 • Carballo Juan Miguel
 • Aguilera Diego
 • Santiago Heil
 • Grezana Sebastián
 • Lucero Paulo
 • Martinelli Martín
 • Tisera Ayelen
 • Rendis Matías
 • Ahel Romina

TEMA PRINCIPAL: RESUMEN DEL CIRCUITO E INGRESO DE FRUTA

Orden Del Día / Temas Tratados:

1. REMITO DE INGRESO / DTV (Emitido desde el origen de la fruta)
2. PLANILLA DE PROCESO (Excel)
3. ORDEN DE PRODUCCIÓN (Lote)
4. ROMANEO
5. INFORME DE EMPAQUE
6. ARMADO DE PALLETS

Conclusiones:

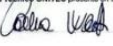
Se llevó a cabo una capacitación destinada a gran parte del personal, con el propósito de fortalecer sus conocimientos y comprensión sobre el área de procesos. Durante la jornada se enfatizó la relevancia de cada ítem y necesidad de su adecuado control para garantizar la calidad y eficiencia operativa.

Asimismo, se promovió un espacio de intercambio de ideas orientado a mejorar la gestión del área en el marco del nuevo inicio de temporada, reafirmando el compromiso con la mejora continua y el trabajo en equipo.

Se acuerda una reunión programada para el día 24/10/2025 a las 15.30hs con los mismo participantes.

Gestión de software, mantenimiento, selector de defectos Cherry 3.0.

		PLANILLA DE CAPACITACION		Código: BPM RA 01 R2 Fecha Vigencia: 05-01-2024 Revisión: 03 Página 1 de 1																																																																					
FECHA: 09/01/2026 INSTRUCTOR: Cesar Walter Olivera		DURACION: 2 hr 20 min FIRMA: 																																																																							
TEMAS TRATADOS: - Gestión de software - Mantenimiento de defectos cherry 3.0																																																																									
SE HACE EVALUACIÓN: ☐ SI ☒ NO		Método:																																																																							
SE VERIFICACION EFICACIA: ☐ SI ☒ NO		Método:																																																																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>NOMBRE Y APELLIDO</th> <th>Nº DE DOCUMENTO</th> <th>FIRMA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Pablo Rodas</td> <td>43484852</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. Paula Luciani</td> <td>26351236</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. Piedad Celeste</td> <td>37626700</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. Piedad Celeste</td> <td>30106635</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5. Patricia Colivares</td> <td>24506293</td> <td></td> </tr> <tr> <td>6. Diego Aguilar</td> <td>22110861</td> <td></td> </tr> <tr><td>7.</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8.</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9.</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>10.</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>11.</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>12.</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>13.</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>14.</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>15.</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>16.</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>17.</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>18.</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>19.</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>20.</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>21.</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>22.</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>					NOMBRE Y APELLIDO	Nº DE DOCUMENTO	FIRMA	1. Pablo Rodas	43484852		2. Paula Luciani	26351236		3. Piedad Celeste	37626700		4. Piedad Celeste	30106635		5. Patricia Colivares	24506293		6. Diego Aguilar	22110861		7.			8.			9.			10.			11.			12.			13.			14.			15.			16.			17.			18.			19.			20.			21.			22.		
NOMBRE Y APELLIDO	Nº DE DOCUMENTO	FIRMA																																																																							
1. Pablo Rodas	43484852																																																																								
2. Paula Luciani	26351236																																																																								
3. Piedad Celeste	37626700																																																																								
4. Piedad Celeste	30106635																																																																								
5. Patricia Colivares	24506293																																																																								
6. Diego Aguilar	22110861																																																																								
7.																																																																									
8.																																																																									
9.																																																																									
10.																																																																									
11.																																																																									
12.																																																																									
13.																																																																									
14.																																																																									
15.																																																																									
16.																																																																									
17.																																																																									
18.																																																																									
19.																																																																									
20.																																																																									
21.																																																																									
22.																																																																									
VERIFICACION EFICACIA																																																																									
Resultados obtenidos:																																																																									
Responsable: _____ Firma: _____ Fecha: _____																																																																									

		Código: M006 Rev: 03 Procedimiento a.1.1 Página 1.1	ACTA DE FORMACIÓN AL CLIENTE DESPUÉS DE LA PUESTA EN MARCHA CON PRODUCTO
1) Cliente: RIO ALARA		Fecha del acta: 02/01/2026	
2) Tras la PUESTA EN MARCHA CON EL PRODUCTO Código de contrato: 25416/15-194 Empacado con fecha de poner fecha primer paso de FRLTA: 31/12/2025			
3) Técnico UNITEC presente en la línea: Nombre: WALTER		Apellido: CASSA	
En el día de hoy, se ha finalizado la FORMACIÓN a los Técnicos del Cliente (indicados a continuación):			
4) Operador Cliente:		Nombre: Jorge Apellido: PAEL Firma:  Apellido: PLATAS Apellido: RENNIS	
Dichos técnicos han sido informados de las funciones que deben realizarse para la correcta ejecución de toda la línea de proceso proporcionada por UNITEC. Los técnicos, asimismo, han recibido formación sobre la importancia de todos los dispositivos de seguridad previstos en la línea, con el fin de garantizar la máxima seguridad durante los procesos, y de las operaciones correctas que deben realizarse para un adecuado mantenimiento ordinario (limpieza, lavado, lubricación, etc.) y extraordinario.			
5) Firma procedente: CERES			
6) Notas:			
Firma Técnica UNITEC presente en la línea: 		Espacio reservado al CLIENTE o representante técnico del Cliente (Nombre y Apellido) (en imprenta):	
Firma: 		Firma:  DIEGO AGUILAR Apellido: AGUILAR Río Alara S.A.	

ANEXO VII – Charlas informativas para productores de cereza

- Charla del 22/12/2025

**CHARLA INFORMATIVA
para PRODUCTORES de CEREZA**

- Atributos que distinguen a la cereza con DO.
- Asociación "Consejo de la Denominación de Origen".
- Requisitos para la IMPLEMENTACIÓN de la DO.

Fecha: lunes 22 de diciembre

Hora: 19.00

Lugar: planta alta del Centro de Informes

Organizan:








CHARLA INFORMATIVA para PRODUCTORES de CEREZA - Los Antiguos - 22/12/2025

- Atributos que distinguen a la cereza con DO.
- Asociación "Consejo de la Denominación de Origen"
- Requisitos para la IMPLEMENTACIÓN de la DO.

Participantes:

NOMBRE Y APELLIDO	CHACRA	DNI	FIRMA
Norberto Enríquez	San José	12525 982	[Firma]
Fernando Manríquez	INTA	16 023 836	[Firma]
Roberto C. Paredón	Don Rincón	17 572 209	[Firma]
Jorge Sandoval	El Tamarito	5 404 665	[Firma]
Carlos Sebastián Fari	El Tamarito	28613085	[Firma]
María Vellay	La Yonfa	10415376	[Firma]
Ayelen Saguel	Coop. El Ocaso	32076743	[Firma]
Andrés María Muñoz	La Jota	3471299	[Firma]
Víctor Muñoz	La Jota	14592518	[Firma]
María Inés Flores	Municipalidad	26 691 912	[Firma]
Benito Cruz	La Jota	26 856 853	[Firma]
Denise Ojeda	Municipalidad	32003255	[Firma]

Moderador: Lilian San Martín - INTA - 18/40125 - [Firma]








- Charla del 21/04/2026:

CHARLA INFORMATIVA ABIERTA para PRODUCTORES de CEREZA

- Atributos diferenciales de la cereza con DO.
- Consejo Regulador de la Denominación de Origen.
- Implementación de la DO y SGC (Sistema de Gestión de Calidad)

Fecha: martes 21 de abril
Hora: 17.30
Lugar: planta alta del Centro de Informes

Organizan:

CFI INTA ASOCIACIÓN CIVIL CONSEJO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN 'CEREZA DEL VALLE DE LOS ANTIGUOS - PATAGONIA'



CHARLA ABIERTA para PRODUCTORES de CEREZA - Los Antiguos - 21/04/2026

- Atributos que distinguen a la cereza con DO.
- Consejo Regulador de la Denominación de Origen.
- Implementación de la DO y Sistema de Gestión de Calidad.

Participantes:

NOMBRE Y APELLIDO	CHACRA/INSTITUCIÓN	DNI	FIRMA
Francisco Vicoso	C.A.P.	23410020	
Benigno Hernández	INTA	16283636	
Miguel Moya	COOP. LA CIMA	25344733	
Edmundo Sepúlveda	Coop. C. O. S. A.	22039039	
Dora Cárdenas	Unión de Agricultores y Ganaderos	21003335	
M. V. C. L.	C. A. P. A.	4411887	
Santiago Arce	INTA	5095002	
Maria Eugenia Gulliga	CFI	17255113	
María P. Vilela	Coop. P. A. G. S.	1459758	
Vergara Dora M.	Unión de Agricultores y Ganaderos	3073066	
José Manuel	G. I. T. A. N. T. A.	54000005	
Alfonso Bonifaz	El Rosedal	7318111	
Maria Gama		11538211	
Roberto Hernández	Don Rami	17522709	
Dora A. A. S. S. S.	Don José	1877613	
Donato V. M. S.	Co. S. A.	34712991	
Arce M. S. S.	Co. S. A.	33026115	

CHARLA ABIERTA para PRODUCTORES de CEREZA - Los Antiguos - 21/04/2026

- Atributos que distinguen a la cereza con DO.
- Consejo Regulador de la Denominación de Origen.
- Implementación de la DO y Sistema de Gestión de Calidad.

Participantes:

NOMBRE Y APELLIDO	CHACRA/INSTITUCIÓN	DNI	FIRMA
Roberto García	Coop. S. A. P. A.	2025474	
Roberto García	Coop. S. A. P. A.	33929245	
Julian Moya	Coop. S. A. P. A.	38064004	
Roberto S. S. S.	Coop. S. A. P. A.	55436634	
Roberto S. S. S.	Coop. S. A. P. A.	30000000	
Roberto S. S. S.	Coop. S. A. P. A.	37000000	
Roberto S. S. S.	Coop. S. A. P. A.	18100125	
Roberto S. S. S.	Coop. S. A. P. A.	20792080	

ANEXO VIII – Declaración Jurada de la estimación del volumen anual comercializable con el sello de DO y Reglamento de uso de la Denominación de Origen presentado ante SAGyP

(se resguardaron los valores de volúmenes y montos, por ser información sensible)



Asociación Civil Consejo de la Denominación de Origen
Cereza del Valle de Los Antiguos – Patagonia
CUIT: 30-71918232-8 / e-mail: do.cereza.la@gmail.com

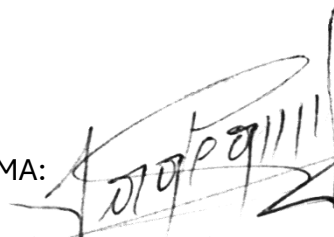
Los Antiguos, 26 de febrero de 2026

Sra. Natalia Bonvini
Unidad de Registro de IG y DO
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación

El que suscribe, Jorge Félix Seguel, con DNI N° 5.404.665, informa a la autoridad de aplicación, en representación de la ASOCIACIÓN CIVIL CONSEJO DE LA **DENOMINACIÓN DE ORIGEN CEREZA DEL VALLE DE LOS ANTIGUOS - PATAGONIA** y en cumplimiento a lo establecido en el Art. 7 de la **Resolución 49/2025**, en carácter de **Declaración Jurada**, respecto de la estimación del volumen anual comercializable de cerezas con el Sello de DO que no fue posible la comercialización en la campaña 2025/2026 por cuestiones organizativas y de impresión de las etiquetas que acompañan el producto. No obstante, se presenta el estimado para la campaña 2026/2027:

Establecimiento elaborador o asociación o productor	CUIT	Comercialización estimada próximo año (2026/2027)			Identificadores asignados (cantidad de etiquetas)
		Volumen (kg)	Monto (detallar \$ o USD)	Destino ⁱⁱ	
Cooperativa Agrofrutícola El Oasis Ltda.	30649818939	■	■	España	5000
Río Alara S.A.	33708374399	■	■	España	15000

ⁱⁱ Destino: país para internacional y provincia para mercado nacional.

FIRMA: 
RESPONSABLE LEGAL: Presidente
ACLARACION: Jorge Félix Seguel

REGLAMENTO DE USO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN “CEREZA DEL VALLE DE LOS ANTIGUOS-PATAGONIA”

Artículo 1º: el objeto del presente es regular el uso de la Denominación de Origen como signo distintivo del producto “Cereza del Valle de Los Antiguos-Patagonia” que se comercializará de conformidad al Protocolo de Producción, aprobado por el Artículo 1º de la Resolución N° 49/2025, de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA del MINISTERIO DE ECONOMÍA.

Artículo 2º: la Asociación Civil Consejo de la Denominación de Origen Cereza del Valle de Los Antiguos-Patagonia solicitante, en adelante CONSEJO, se integra por representantes de los diferentes componentes de la cadena: productores y comercializadores.

El Consejo se conforma por un presidente (representante legal de la DO), un secretario, un tesorero, seis vocales (titulares y suplentes), revisor de cuentas (titular y suplente).

El Consejo de la DO se financiará con los aportes de sus socios, cuota que abonen sus asociados, donaciones, herencias, legados, liberalidades, subvenciones y otros ingresos.

Artículo 3º: el Consejo de la DO tiene por objeto:

- a. Instrumentar el registro de integrantes de la DO y mantenerlo actualizado especificando la actividad desempeñada, donde también se asentarán las faltas en que incurrieren.
- b. Otorgar las autorizaciones de uso a quienes lo soliciten y cumplan con los requisitos necesarios.
- c. Implementar los mecanismos de control.
- d. Vigilar y controlar activamente el cumplimiento del protocolo de producción y prueba de origen de la DO.
- e. Certificar las operaciones efectuadas y expedir los distintivos.
- f. Promover la producción, comercialización, uso y consumo de productos con Sello DO.
- g. Promover la mejora en las condiciones de la cadena de producción y comercialización de la DO.
- h. Administrar los fondos propios.
- i. Establecer los vínculos con las organizaciones nacionales, provinciales, municipales, públicas y privadas en representación de los integrantes de la DO.
- j. Notificar a la Autoridad de Aplicación y a los usuarios cualquier cambio en el protocolo de producción de la DO.
- k. Capacitar a los usuarios sobre el buen uso de la DO.
- l. Determinar e imponer sanciones a los asociados que cometan infracciones al reglamento interno del Consejo de la DO.

m. Denunciar las violaciones al régimen de la Ley N°25.380 ante la Autoridad de Aplicación, y/o interponer cualquier acción tendiente a preservar la DO.

Artículo 4º: se constituye un Consejo Asesor (CA) integrado por representantes de instituciones públicas nacionales (INTA) y la CAPCI (Cámara Argentina de Productores de Cerezas Integrados), al cual el Consejo de la DO podrá delegar funciones de asistencia técnica, administrativa y tecnológica, tareas de fiscalización y control, estudios e informes técnicos; y otras que surjan del normal funcionamiento de la DO.

Artículo 5º: el funcionamiento y organización del Consejo de la DO, como también las sanciones se efectuarán según lo establecido en su acta constitutiva. El Consejo de la DO será el órgano de aplicación de las sanciones previstas por el mal uso de la DO en atención a lo señalado en el acta constitutiva y en el Protocolo de Producción, aprobado por la Autoridad de Aplicación del Régimen de Indicaciones Geográficas de la Ley N° 25.380 y sus modificatorias.

Artículo 6º: los mecanismos de control de la DO Cereza del Valle de Los Antiguos-Patagonia para todos los integrantes de la cadena productiva; se llevarán a cabo según lo explicado en el sistema de control establecido en el protocolo presentado ante la autoridad de aplicación.

Se protege mediante la DO "Cereza del Valle de Los Antiguos-Patagonia" a aquellas cerezas producidas y empacadas en la zona geográfica delimitada, comercializadas en fresco y que cuenten con la tipicidad establecida mediante parámetros de dulzor (mayor a 16,2° Brix medido con refractómetro o su equivalente), firmeza (mayor a 72 Índice Durofel o su equivalente) y color (4-rojo oscuro a 6-caoba oscuro, según tabla del Ctifl o su equivalente).

Todos los productos que cumplan con el protocolo aprobado por la Res. 49/2025 y que provengan de la zona delimitada para la DO podrán utilizar el logo distintivo.

Se implementa un sistema de registro de integrantes de la DO, que se irá conformando en tanto se vayan sumando productores e integrantes de la cadena productiva.

A través de dicho registro se evaluará:

- Establecimiento productivo
- Establecimientos empacadores

Artículo 7º: la identificación del producto certificado se podrá realizar con dos métodos, según el envase:

- Sello de tinta con la leyenda "Cereza del Valle de Los Antiguos-Patagonia" y logo.
- Etiqueta numerada con logo.
- En todos los casos el logo del producto deberá ser acompañado por el logo oficial IG/DO según la [Resolución SAGYP N° 546/2011](#).

Artículo 8º: todos los productos que provengan de la zona delimitada, inscriptos en el registro del Consejo de la DO y que cumplan con las características establecidas para la IG/DO, podrán ser certificados para el uso del distintivo.

En caso de no cumplir con los requisitos establecidos no podrá utilizar el logotipo. Si algún usuario es sancionado por mal uso de la DO, incumplimiento de alguna de las normas de procedimiento establecidas en el protocolo de producción, en virtud de las auditorías que periódicamente serán realizadas por el CA, se aplicarán sanciones y se le realizará un seguimiento antes de ser habilitado nuevamente.

Artículo 9: los usuarios que no se encuentren en el registro no podrán utilizar el logotipo que identifica a la DO en etiquetas, envases primarios y secundarios, folletería de la empresa y cualquier otra papelería que utilice para el giro comercial.

Artículo 10º: Obligaciones de los usuarios.

- El uso de la DO conforme al protocolo de producción aprobado por la mencionada Resolución 49/2025, a la Ley N° 25.380 y su modificatoria Ley N° 25.966 y al presente Reglamento.
- Capacitar al personal dependiente en el buen uso de la DO, y a los designados para el control del proceso.
- Asumir las responsabilidades Administrativas, Civiles y Penales, por prácticas indebidas y/o incumplimiento del protocolo de producción, de la Ley N° 25.380 y su modificatoria Ley N° 25.966 y al presente Reglamento.
- Evitar durante la logística y transporte del producto protegido por la DO que pueda ser sustituido, suplantado o adulterado.
- Identificar los productos envasados conforme al Protocolo de Producción.
- Informar en manera inmediata al Consejo de la DO, sobre infracciones, mal uso o uso ilícito de la DO, brindando datos precisos a efectos que éste pueda ejercer las acciones pertinentes.

Artículo 12º: el Consejo de la DO se reunirá periódicamente para evaluar la implementación de la DO, para evaluar los informes del CA, las propuestas de soluciones a inconvenientes relevados y mejoras al sistema; también para proponer otras acciones orientadas a la promoción y difusión de la DO, como otras necesidades que surjan.

Las reuniones se efectuarán al menos dos veces por año calendario y quedarán registradas en el Libro de Actas que a dicho efecto se implemente.

Artículo 13º: los productos (cerezas frescas) estarán identificados con los distintivos del Sello DO establecido, cuyo modelo se expone en el Anexo I del presente Reglamento.

Artículo 14: las auditorías internas de control al sistema de la DO serán realizadas por el CA como mínimo una vez por año calendario y los informes serán puestos a disposición del Consejo de la DO.

Artículo 15: el Consejo de la DO designará al responsable técnico encargado de hacer cumplir el presente Reglamento.

Artículo 16: las modificaciones al presente Reglamento serán realizadas por acta en asamblea extraordinaria y se notificará a la Autoridad de Aplicación.

Artículo 17: serán funciones adicionales del Consejo de la DO, difundir el presente Reglamento y recibir los comentarios e informes que puedan acercarlos los productores para mejorar la implementación de la DO. La difusión se hará entre los productores asociados en cada entidad, como también en los establecimientos de productores, elaboradores y comercializadores, mediante conferencias, jornadas, y eventos similares.

Anexo I

Modelo del sello de la DO

El sello de la DO Cereza del Valle de Los Antiguos-Patagonia, proyecta una imagen identificatoria de la zona, destacando el lago Buenos Aires, las montañas circundantes y las cerezas, y utiliza líneas simples para facilitar su impresión en distintos sistemas de reproducción.

Tiene un formato circular de 5 cm de diámetro, es autoadhesivo, numerado y cuenta con las leyendas "Cereza del Valle de Los Antiguos-Patagonia" y "Denominación de Origen", tal como se muestra a continuación:



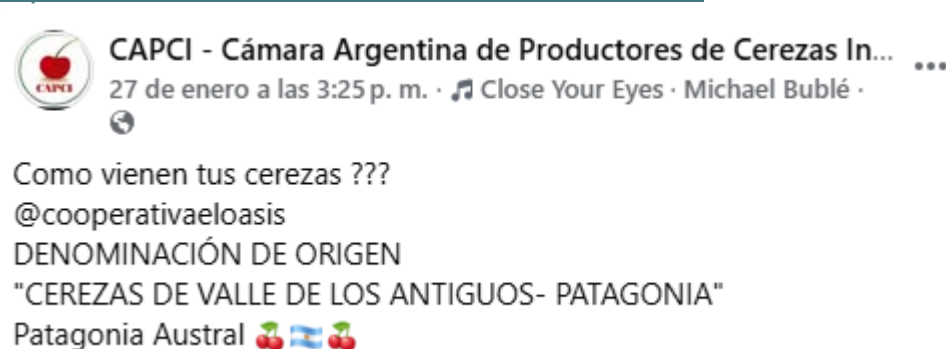
ANEXO IX - Acciones de promoción de la DO “Cereza del Valle de Los Antiguos – Patagonia” en redes sociales y evento gastronómico

Videos en redes sociales:

- **Facebook CAPCI** – 28/1/2026 – planta de empaque de Southern Crops by Río Alara - <https://www.facebook.com/reel/920211390581260>



- **Facebook CAPCI** – 27/1/2026 – planta de empaque Cooperativa El Oasis Ltda. <https://www.facebook.com/reel/893868826561733>





- **Evento:** Madrid Fusión 2026 – 24° Edición – Madrid, 26 al 28 de enero 2026



 **alejandrabibianarepetto** 3 d
 "Representar a la Patagonia Argentina en Madrid Fusión fue un sueño hecho realidad! Llevamos la esencia de nuestra tierra, con productos emblemáticos y recetas que nos hacen únicos. Cocinamos con pasión, poniendo en valor la riqueza y diversidad de la Patagonia. ¡Fue una experiencia inolvidable compartir nuestra cultura gastronómica con el mundo!"

#elcalafate #experienciaguanaco
 #madridfusión #patagonia
 @fehgra_ok @madridfusion
 @marcapaisar @cultura.santacruz
 @capcherry @estanciaspatagoniasa
 @melimelucalafate

68 15
 Hace 3 días
 Inicia sesión para indicar que te gusta o comentar.



ANEXO X – Procedimiento de trazabilidad en planta de empaque Cooperativa El Oasis Ltda

COOPERATIVA AGROFRUTICOLA EL OASIS LTDA	DOC PROC PROCEDIMIENTO DE TRAZABILIDAD DE PRODUCTO	CODIGO: DOC PROC TRAZ PROD 005 VERSION: V00- 2025 FECHA: 20/03/2025
---	--	---

Procedimiento de trazabilidad de producto

1. Objetivos

Establecer un procedimiento de trazabilidad para el control de producto, que permita detectar productos no conformes y llevarlo a cuarentena, tomar la decisión de retirar del mercado o liberar luego de una acción correctiva.

2. Alcance

El presente procedimiento se aplica a todo producto certificado producido en los establecimientos cuyos propietarios son socios de Cooperativa El Oasis Ltda. y se encuentren bajo certificación Global.G.A.P.

3. Definiciones

Recepción: ingreso de un lote de producto para proceso en empaque.

Producción: etapa del proceso de clasificación que da inicio a la producción de cajas de producto.

Volcado: etapa donde se da ingreso al proceso de clasificación a un lote de producto que se encuentra en cámara de recepción.

Programa de producción: asignación de los parámetros para su empackado, etiquetado y palletizado, al lote ingresado para volcado.

Etiquetado: colección de las cajas producidas por cada salida (según calibre y color), e impresión de la etiqueta correspondiente.

Colector: lector de código de barras digital que ingresa la caja producida al sistema, de acuerdo a la salida. Lector de código de barras que ingresa la caja etiquetada al pallet asignado.

Verificación: constatación de la veracidad de la información de cada lote ingresado, procesado, empackado, palletizado y despachado.

4. Responsabilidades

Productor: debe brindar la información pertinente para el ingreso del lote.

Personal de recepción, producción, etiquetado y palletizado: debe ingresar la información del lote, cargar el lote para proceso, asignar el programa de producción correspondiente, cargar y etiquetar cajas producidas, armar pallets con cajas producidas correspondientes, acondicionar el armado de pallets según categoría de proceso.

Jefe de empaque: supervisar la carga de información, verificar la consistencia de la información generada en etiquetado y palletizado.

Gerencia: verifica que las cajas y pallets producidos cumplan los requerimientos de los clientes, realiza el despacho de los pallets comercializados.

5. Procedimiento

5.1. Recepción

El ingreso del lote de producto al programa de trazabilidad KontrolFruX®, se inicia con la carga de la información provista en la entrega de producto al empaque.

5.1.1. Registro

Se registra el código de productor (1), real y comercial, parcela (2) de la que procede el lote de producto, variedad (3) y cantidad de canastos del lote (4), tara del envase (5) y peso bruto (6). El programa asigna un número al lote de ingreso (7), consecutivo a partir del inicio de la temporada de proceso), que será la identificación del lote de producto, e ira pegado en la cabecera del rack. El productor recibe el comprobante de entrega de producto con la información detallada.

5.1.2. Hidrocooling

El lote de producto ingresa al hidrocooling a fin de bajar la temperatura y realizar el lavado inicial. Luego de 1 minuto ingresa a la cámara de recepción.

5.1.3. Cámara de recepción

Se da ingreso al lote de producto a la cámara de recepción. De acuerdo al horario que ingreso se ordena para ser procesado posteriormente.

5.2. Producción

En la etapa de producción, se da ingreso al registro del lote de producto a partir de la operación de “volcado”.

5.2.1. Asignación de volcado

Se ingresa a la sección “Producción” del programa KontrolFruX®, se carga el número de lote (1) de los registros que se encuentran en cámara de recepción, eligiendo el que se desea procesar, de acuerdo a orden de ingreso, mercado de destino, etc.

El programa asigna un número de volcado correlativo, desde el inicio del proceso de empaque (2).

A continuacion se selecciona el o los racks (unidad de 30 canastos), a procesar(3).

Si el lote cuenta con varios racks, se elige el o los que se desean para un volcado y el remante se cargará en otro volcado, volviendo a ingresar el mismo numero de lote.

Volcado Nro. 529 2

Nro. Parte: 0000000529 Fecha: 5/2/2025 Fecha C.: 00/00/00

Hora Inicio: 12:47 Hora Fin: 00:00 Empaque: Coop1 Cooperativa Agrofruticola "El Oasis" Ltda.

Informar Rendimiento por e-mail: ☐

Rendimiento: Detalle corte Lote

Número	Nro Lote	Envase	% llenado	Peso	Cantidad
D00001335	478	Cajon Negro grande	100	325,5	30

Agregar Bins Numerados Agregar Bins NO Numerados Borrar 325,50 30

Descartes

No Clasificado

Con Proceso

Peso

Agregar Descarte

Borrar

Kg.

Descartes Trazados

Descarte Trazado

Agregar Descarte

Borrar

Imprimir Etiqueta

Kg.

Todos Ninguno

Preclasificado

Agregar Preclas.

Borrar

Imprimir Etiqueta

Kg.

Todos Ninguno

Totales

	Peso	Kg.
Volcado	325,50	Kg.
Embalado	78,50	Kg.
Reprocesado		Kg.
Preclasificado		Kg.
Descarte Trazado		Kg.
Descarte		Kg.
Merma	247,00	Kg.

5.2.2. Planificación de la producción

A continuación, dentro del programa de volcado (1) se asigna el programa de producción a utilizar de acuerdo a la variedad y al mercado al que irá el producto (interno, exportación, venta rápida). Allí se selecciona el programa de producción predefinido (2), que incluye los códigos de, calibre, color, tipo de embalaje (bolsa), de empaque (tamaño de caja), de salidas y de pallet.

Esta información dará lugar, junto a la previamente cargada en recepción, a la etiqueta que irá en la caja de producto terminado (3).

Modificación de Parte de Volcado

Volcado (Ctrl 1) **Leyendas** **Tratamientos** **Programa de Producción (Ctrl 4)**

Nro. Parte: 1 0000000529 Fecha: 5/2/2025 Fecha C.: 00/00/00

Hora Inicio: 12:47 Hora Fin: 00:00 Empaque: Coop1 Cooperativa Agrofrutícola "El Oasis" Ltda.

Modelo Prog. de Producción: AESH AE SWEET HEART 2 Guardar Modelo

Línea de Producción: 001

Items

Regla	Clasifi...	Clasificadora D.	Salida...	Salida D.	Categoría Re...	Categoría Real D.	Tamaño Real	No Etig 2 GTIN	Color
001	Linea UNITEC	101	22-24 C	MI	MERCADO INTER...	>22-24 mm		3	
001	Linea UNITEC	102	22-24 O	MI	MERCADO INTER...	>22-24 mm		1	
001	Linea UNITEC	103	MUESTRA	MI	MERCADO INTER...			3E3E55518CD4864	
001	Linea UNITEC	104	24-26 C	MI	MERCADO INTER...	>24-26 mm		3	
001	Linea UNITEC	105	24-26 O	MI	MERCADO INTER...	>24-26 mm		1	
001	Linea UNITEC	106	26-28 C	AE	AEREO	>26-28 mm		3	
001	Linea UNITEC	107	26-28 O	AE	AEREO	>26-28 mm		1	

Agregar Borrar Imprimir etiquetas Imprimir tarjetas Imprimir Cita Multiplicar

Variedad Comercial
Categoría Comercial
Tamaño Comercial
Envase
Embalaje
Marca
PLU
Artículo
Propietario
Leyenda 1
Leyenda 2

Cancelar Aceptar

Modificar ítem

Item de Programa de Producción

Empaque:

Propietario: 001 Cooperativa Agrofrutícola El Oasis Ltda.

Clasificadora: 001 Linea UNITEC

Salida: 106 26-28 C

Modelo Etiqueta:

Regla: (valores separados por coma)

Artículo: 003 Claro

Categoría R.: AE AEREO

Tamaño R.: J >26-28 mm

Color: 3 Claro

Envase: LA5 LOS ANTIGUOS 5 KG.

Palletizado: PAL112LA PALLETS 112 LOS ANTIGUOS

Embalaje: 25ATM 2 BOLSAS 2.5 KG ATMOSFERA

Marca: LA Cerezas de Los Antiguos

PLU:

Variedad C.: SH SWEET HEART

Categoría C.: AE AEREO

Tamaño C.: J >26-28 mm

Cod PAT: 0 Ingrese el código PAT de variedad de la orden

Observaciones:

Leyenda 1:

Leyenda 2:

Usa GTIN: ☐ No usa Etiqueta 2 de GTIN ☐

GTIN:

5.2.3. Abrir lote

A partir de la lista de volcados cargados para el día de proceso, se abre el lote (1) en orden consecutivo.

Planificación de Producción

Planificación **Clasificación** **Balanzas** v

Refrescar Datos Linea cereza UNI... Linea cereza UNITEC

Planificación de producción

Orden	Fijo	Volcado	Fecha	Lote N	Prog	Producc.	Cant.	Kg	Kg Embal	Corte Anticip.	Estado	<<>PedidoEtiqueta>
1	--	522	5/2/2025	476	AESH	AE SWEET H...	40	411	309	--	Cerrado	0
2	--	525	5/2/2025	473	AESH	AE SWEET H...	150	1515	1123	--	Cerrado	0
3	--	526	5/2/2025	474	AESH	AE SWEET H...	120	1232	982	--	Cerrado	0
4	--	527	5/2/2025	477	AESH	AE SWEET H...	32	313	126	--	Cerrado	0
5	--	528	5/2/2025	475	AESH	AE SWEET H...	54	567	388	--	Cerrado	0
6	--	529	5/2/2025	478	2SM	AE SWEET H...	30	326	0	No	En Proceso	0
7	No	530	5/2/2025	459	MISH	MI SWEET HE...	0	0	0	No	Pendiente	0
8	No	531	5/2/2025	460	MISH	MI SWEET HE...	0	0	0	No	Pendiente	0
9	No	533	5/2/2025	467	MISH	MI SWEET HE...	0	0	0	No	Pendiente	0

Subir Bajar Fijar/Liberar Posición Verificar Corte Anticipado

1 Abrir lote Cerrar lote Cambio de lote

Proceso: 5 **Actual:** 478 **del Día:** -

	00:04:26	%	04:33:42	%
Tiempo Proceso:				
Kg Volcados:	326		4.362	
Kg Producidos:	0 0,0		2.929 67,1	
Kg Descarte:	0 0,0		0 0,0	
Kg Remanente:	326 100,0		1.433 32,9	

Producción del Día:

Variedad	Kg	%
SWEET HEART	2.928	100,0

Proceso Actual:

Calidad	Kg	%

Proceso Actual: 4

Tamaño	Kg	%

En las columnas del cuadro activo, se muestran la cantidad de cajones de producto y los kg netos a procesar (2). A medida que se clasifica, empaca y etiqueta irán apareciendo los kg embalados (3), y la distribución de kg procesados por calidad y tamaño (4).

Asimismo, el tiempo que dura el proceso de clasificación y empaque (5).

5.2.4. Etiquetado

A medida que transcurre el proceso de clasificación, el producto seleccionado es embalado y empacado de acuerdo al calibre por salida asignada. A continuación, la caja es colectada para emitir la etiqueta correspondiente

5.2.5. Cerrar lote

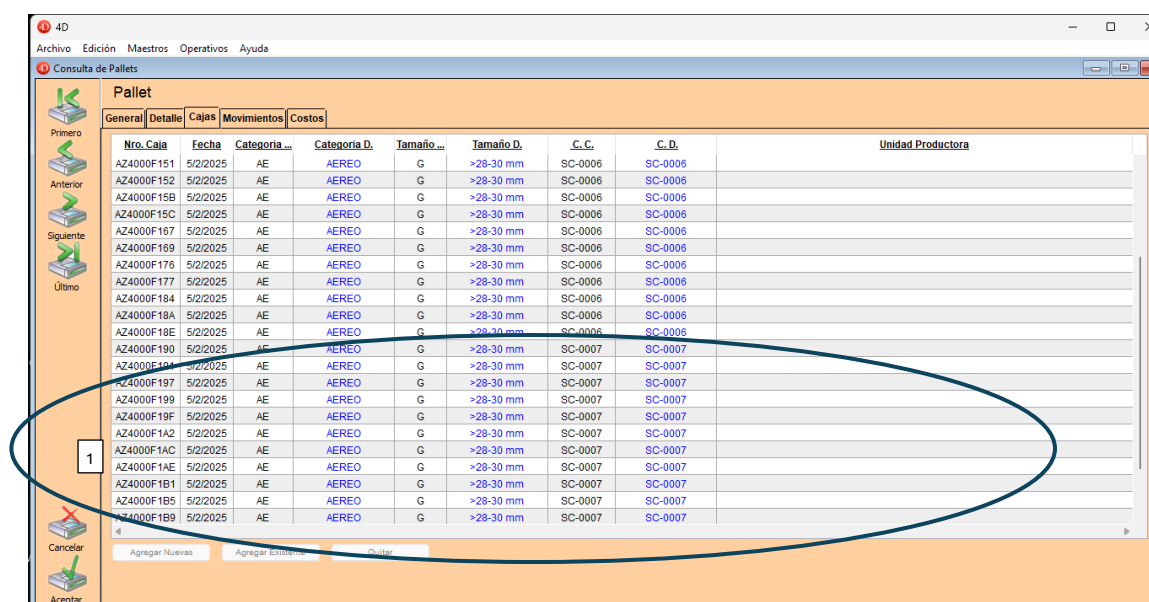
Al finalizar la clasificación, y luego de haberse etiquetado la última caja producida, se cierra el lote y se dará lugar al próximo volcado pendiente.

Parte de Volcado: 30 de 408 Registros - Seleccionados: 1 Registros

Nro. Parte	Estado	Lote Ing.	Fecha	Variedad R.	Variedad C.	Productor	Prog. de producción	Línea de Prod.	Hora Inicio	Hora Fin	Kg Desc	sp
533	Pendiente	467	5/2/2025	SH SWEET HEART	SH	SC-0005 6 Hermanas	MISH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	00:00:00	00:00:00	0	
531	Pendiente	460	5/2/2025	SH SWEET HEART	SH	SC-0005 6 Hermanas	MISH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	00:00:00	00:00:00	0	
530	Pendiente	459	5/2/2025	SH SWEET HEART	SH	SC-0005 6 Hermanas	MISH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	00:00:00	00:00:00	0	
529	Pendiente	478	5/2/2025	SH SWEET HEART	SH	SC-0007 6 Hermanas	AESH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	12:27:13	12:28:00	0	
528	Cerrado	473	5/2/2025	SWTH SWEET HEART	SWTH	SC-0006 6 Hermanas	AESH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	11:43:42	12:47:09	0	
527	Cerrado	477	5/2/2025	SWTH SWEET HEART	SWTH	SC-0007 6 Hermanas	AESH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	11:31:17	11:43:39	0	
526	Cerrado	474	5/2/2025	SH SWEET HEART	SH	SC-0007 6 Hermanas	AESH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	10:20:02	11:31:11	0	
525	Cerrado	473	5/2/2025	SH SWEET HEART	SH	SC-0007 6 Hermanas	AESH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	08:49:37	10:19:58	0	
522	Cerrado	476	5/2/2025	SWTH SWEET HEART	SWTH	SC-0003 6 Hermanas	AESH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	08:22:23	08:49:34	0	
518	Cerrado	469	4/2/2025	SH SWEET HEART	SH	SC-0007 6 Hermanas	AESH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	15:30:32	19:34:56	0	
517	Cerrado	472	4/2/2025	SWTH SWEET HEART	SWTH	SC-0006 6 Hermanas	AESH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	15:23:31	15:30:29	0	
516	Cerrado	468	4/2/2025	SH SWEET HEART	SH	SC-0006 6 Hermanas	AESH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	14:21:42	15:23:28	0	
514	Cerrado	470	4/2/2025	SWTH SWEET HEART	SWTH	SC-0003 6 Hermanas	AESH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	13:13:12	14:21:39	0	
513	Cerrado	466	4/2/2025	SWTH SWEET HEART	SWTH	SC-0003 6 Hermanas	AESH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	11:50:31	13:13:09	0	
512	Cerrado	471	4/2/2025	SH SWEET HEART	SH	SC-0009 6 Hermanas	AESH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	11:31:09	11:50:12	0	
511	Cerrado	463	4/2/2025	SH SWEET HEART	SH	SC-0009 6 Hermanas	AESH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	10:37:43	11:31:03	0	
510	Cerrado	461	4/2/2025	SH SWEET HEART	SH	SC-0002 6 Hermanas	AESH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	09:08:45	10:37:37	0	
509	Cerrado	465	4/2/2025	SH SWEET HEART	SH	SC-0007 6 Hermanas	AESH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	08:05:44	09:08:41	0	
508	Cerrado	450	3/2/2025	SH SWEET HEART	SH	SC-0005 6 Hermanas	MISH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	19:36:52	20:11:33	0	
507	Cerrado	464	3/2/2025	SH SWEET HEART	SH	SC-0007 6 Hermanas	AESH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	16:01:31	19:36:46	0	
506	Cerrado	462	3/2/2025	SH SWEET HEART	SH	SC-0006 6 Hermanas	AESH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	14:43:26	16:01:23	0	
504	Cerrado	437	3/2/2025	SH SWEET HEART	SH	SC-0006 6 Hermanas	AESH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	13:42:11	14:43:21	0	
503	Cerrado	438	3/2/2025	SH SWEET HEART	SH	SC-0004 6 Hermanas	MISH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	12:28:27	13:04:39	0	
502	Cerrado	444	3/2/2025	SH SWEET HEART	SH	SC-0009 6 Hermanas	MISH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	11:29:09	12:28:23	0	
501	Cerrado	446	3/2/2025	SH SWEET HEART	SH	SC-0006 6 Hermanas	MISH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	10:09:02	11:29:02	0	
500	Cerrado	437	3/2/2025	SH SWEET HEART	SH	SC-0006 6 Hermanas	MISH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	09:07:59	10:08:58	0	
499	Cerrado	447	2/2/2025	SH SWEET HEART	SH	SC-0007 6 Hermanas	AESH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	16:00:18	17:12:22	0	
498	Cerrado	443	2/2/2025	SH SWEET HEART	SH	SC-0007 6 Hermanas	AESH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	15:01:50	16:00:15	0	
497	Cerrado	451	2/2/2025	SWTH SWEET HEART	SWTH	SC-0001 6 Hermanas	AESH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	14:38:47	15:01:47	0	
496	Cerrado	448	2/2/2025	SH SWEET HEART	SH	SC-0001 6 Hermanas	AESH MI SWEET HEART	001 Línea cereza	14:02:53	14:38:42	0	

5.3. Etiquetado

Se colecta cada caja a partir de la etiqueta de calibre, se imprime la etiqueta final por caja producida (1) del lote en proceso o abierto.



5.4. Palletizado

Las cajas etiquetadas se ingresan a la cámara de producto terminado, donde se arman los pallets según Categoría de producto: mercado interno (MI), exportación(E), venta rápida (VR) o venta de oficina (VO).

Cada caja es cargada por el colector de pallet, según el pallet asignado en el programa de producción. El pallet asignado concuerda con el calibre, el peso, el embalaje, el tipo de caja, la cantidad de cajas por pallet y el mercado de destino.



5.5. Comercial

En el módulo “comercial”, se da ingreso a los pallets producidos al canal de comercialización. Se visualizan los pallets en stock (1) o los que han sido despachados (2).

5.1.2. Manifiesto de carga

El despacho de pallets se realiza a partir del manifiesto de carga, que emite Cooperativa El Oasis Ltda. para el cliente.

En el manifiesto se detalla el cliente, los pallets involucrados en la comercialización, por variedad, calibre, categoría, peso y cantidad de cajas.

Coop Agrofrutícola El Oasis Ltda				DOCUMENTO NO VALIDO COMO FACTURA		PACKING LIST		Nº 0000-00000056			DIA 27 MES 3 AÑO 25			CUIT 30-64981893-9		
Norte Esq. P Moreno, Alameda 11 9041 Los Antiguos - Santa Cruz - Argentina																
IVA RESPONSABLE INSCRIPTO				Peso Neto: 2800												
CONSIGNADO CENTRAL DICA				DOMICILIO MERCABARNA							CUIT 20175222090					
Nro Pallet	Fecha	Variedad	Envase	Marca	Categoría	PLU	>28-30 mm	>30-32 mm								Totales
E0319	31/1/2025	SWEET HEART	LOS ANTIGUOS 2.5 KG.		AEREO	224	224									224
E0325	1/2/2025	SWEET HEART	LOS ANTIGUOS 2.5 KG.		AEREO	224	224									224
E0337	2/2/2025	SWEET HEART	LOS ANTIGUOS 2.5 KG.		AEREO	224	224									224
E0342	2/2/2025	SWEET HEART	LOS ANTIGUOS 2.5 KG.		AEREO	224	224									224
E0309	30/1/2025	SWEET HEART	LOS ANTIGUOS 2.5 KG.		AEREO	224	224									224

Totales		896	224													1120
----------------	--	------------	------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------

Transporte		CUIT	Nro Remito:	Buque:
Domicilio			Precintos Nro: ---	Contenedor Nro:
Conductor			Termografos	Pallet Termografo:
Registro N°		Doc. Identidad	Cargado en	Los Antiguos
Patente Camión		Patente Acoplado	Procedencia	Santa Cruz
Seguro		Póliza N°	ORIGINAL	Hora Salida 10:41

5.1.1. Emisión DTVe

Se confecciona el Documento de Transito Vegetal electrónico, a través de AFIP-SENASA, donde se emite la guía para movilizar la carga de producto.

En el DTVe se encuentra documentado punto de despacho, punto de destino, transportista, camión, chofer.



senasa



DECLARACION JURADA



N° 11058991-3



CUVE CÓDIGO ÚNICO DE VALIDACIÓN ELECTRÓNICA N°: 04110589913	Con este código usted podrá verificar la autenticidad y validez del documento mediante alguna de las siguientes opciones: Centro de Informes y Telefonías 144 0800-999-7362 Tel. corporativa Senasa 49000 www.senasa.gov.ar/vdc	EXENTO DE ARANCELES FECHA CARGA 08/01/2025
	DATOS DEL MOVIMIENTO Tipo: EMP-PCF Motivo: EXPORTACIÓN FECHA DE VENCIMIENTO: 13/01/2025	
DATOS DE PROCEDENCIA Registro de Senasa: Z-0261-a-F Emisor: COOPERATIVA AGROFRUTICOLA EL OASIS LIMITADA CUIT: 30-64981893-9 Domicilio de carga: Alameda 473 Localidad: LOS ANTIGUOS Provincia: SANTA CRUZ Titular de la mercadería o importador: COOPERATIVA AGROFRUTICOLA EL OASIS LIMITADA CUIT: 30-64981893-9		
DATOS DE DESTINO Registro de Senasa: 2-5 Receptor: COOPERATIVA AGROFRUTICOLA EL OASIS LIMITADA CUIT: 30-64981893-9 Domicilio de descarga: Localidad: EZEIZA Provincia: BUENOS AIRES Establecimiento: AEROPUERTO INTERNACIONAL MINISTRO PISTARINI - EZEIZA Datos de comprador o Adquirente: COOPERATIVA AGROFRUTICOLA EL OASIS LIMITADA CUIT: 30-64981893-9		

DETALLE DE CARGA						
Producto-Us	Variedad	Acondicionamiento	Nro Lote	Certificado Importación	Cantidad	Peso/Cant Unidades
Cereza	KORDIA	Cajas			1792	2.5
Peso total: 4480 Kg		Unidades totales: -		Volumen total: -		

ADVERTENCIA: Ver observaciones				
CONFORMIDAD DEL SOLICITANTE Nombre y Apellido: <u>[Firma]</u> DNILE/LC N°: <u>[Firma]</u> Firma: <u>[Firma]</u>		CONFORMIDAD DEL TRANSPORTISTA Empresa: CORDOBA OMAR RUBEN CUIT: 20106717436 Patente Chasis: CWH569 Patente Acoplado: AF010LO Nombre y Apellido: JUAN CARLOS, REYES DNILE/LC N°: 21390170 Firma: <u>[Firma]</u> Los datos del transporte deben estar completos al momento de transferir		CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN Código de CIERRE: 852528 Fecha: <u> </u> / <u> </u> / <u> </u> Hora: <u> </u> : <u> </u> : <u> </u> Firma: <u> </u>
INTERVENCIÓN OFICIAL DE ORIGEN Inspector: <u> </u> Prescribe: <u> </u> Observaciones: <u> </u> Firma: <u> </u>		INTERVENCIÓN OFICIAL AFIP Personal Interviniente: <u> </u> Fecha: <u> </u> / <u> </u> / <u> </u> Firma: <u> </u>		
INTERVENCIÓN OFICIAL DE DESTINO Inspector: <u> </u> Prescribe: <u> </u> Observaciones: <u> </u> Firma: <u> </u>				
CONTROLES				
Fecha y Hora	Lugar	Organismo	Responsable	Firma
N° de CADTV: 4502906358487				

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA - CUIT N°: 30-66838454-7 - Av. Paseo Colon 367 - CABA

DTVe		CONSTANCIA PARA EL TRANSPORTISTA	
senasa		CONCEPTO: EMISION DTV	
N° 11058991-3		DATOS DEL TRANSPORTISTA	
	Empresa: CORDOBA OMAR RUBEN Chofer: JUAN CARLOS, REYES	Dominio Chasis N°: CWH559 Dominio Acoplado N°: AF010LO	
	DATOS DE PROCEDENCIA		DATOS DE DESTINO
	Registro Senasa: Z-0251-a-F Titular: COOPERATIVA AGROFRUTICOLA EL CUIT: 30-64981893-9 Establecimiento: COOPERATIVA AGROFRUTICOLA EL OASIS LIMITADA	Registro Senasa: Z-5 Titular: COOPERATIVA AGROFRUTICOLA EL CUIT: 30-64981893-9 Establecimiento: AEROPUERTO INTERNACIONAL MINISTRO PISTARINI - EZEIZA	
CUVE 04110589913	Con este código usted podrá verificar la autenticidad y validez del documento mediante alguna de las siguientes opciones: 0800-999-7362 Tel. corporativa Senasa #9300 www.senasa.gov.ar/tdc	FECHA DE VENCIMIENTO 13/01/2025	
CONFORMIDAD DE RECEPCION			
Apellido y Nombre del receptor en destino Emisor: 20-05404665-1		DNI/LELC Usuario: 20-05404665-1 Fecha y hora de emisión: 08/01/2025 08:39	
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA - CUIT N°: 30-68838454-7 - AV. PASEO COLON 367 - CABA			
DTVe senasa N° 11058991-3 		CONSTANCIA PARA OFICINA SENASA / GESTOR CONCEPTO: EMISION DTV DATOS DEL TRANSPORTISTA Empresa: CORDOBA OMAR RUBEN Chofer: JUAN CARLOS, REYES Dominio Chasis N°: CWH559 Dominio Acoplado N°: AF010LO DATOS DE PROCEDENCIA Registro Senasa: Z-0251-a-F Titular: COOPERATIVA AGROFRUTICOLA EL CUIT: 30-64981893-9 Establecimiento: COOPERATIVA AGROFRUTICOLA EL OASIS LIMITADA DATOS DE DESTINO Registro Senasa: Z-5 Titular: COOPERATIVA AGROFRUTICOLA EL CUIT: 30-64981893-9 Establecimiento: AEROPUERTO INTERNACIONAL MINISTRO PISTARINI - EZEIZA CUVE 04110589913 Con este código usted podrá verificar la autenticidad y validez del documento mediante alguna de las siguientes opciones: 0800-999-7362 Tel. corporativa Senasa #9300 www.senasa.gov.ar/tdc FECHA DE VENCIMIENTO 13/01/2025	
DOCUMENTO REQUERIDO EN SOLICITUD DE			
Apellido y Nombre del emisor Emisor: 20-05404665-1		DNI/LELC Usuario: 20-05404665-1 Fecha y hora de emisión: 08/01/2025 08:39	
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA - CUIT N°: 30-68838454-7 - AV. PASEO COLON 367 - CABA			

ANEXO XI – Procedimiento proceso de empaque empresa Southern Crops by Río Alara

PROCESO DE EMPAQUE EN LOS ANTIGUOS-SANTA CRUZ

RIO ALARA S.A

1- OBJETIVO

Establecer como RIO ALARA realiza el control y monitoreo del proceso de empaque desde la recepción de la fruta hasta su despacho en la planta empacadora.

2- ALCANCE

Este procedimiento se aplica a la planta empacadora y personal de Rio Alara S.A.

3- DESARROLLO

a) CARACTERÍSTICAS DE LA FRUTA A COSECHAR

Brix: >16° Color: 3-4-5 según tabla de colores CTIFEL Sana y con su pedúnculo.

b) INSUMOS

Para la cosecha se dispone de Totes, cajas blancas con una capacidad de contener 8 kg de fruta. Las mismas se disponen sobre pallets, nunca están en contacto con el suelo por principios de inocuidad alimentaria.



c) PROCEDIMIENTO DE COSECHA

La fruta es cosechada en Totes, cajas blancas con una capacidad de 10 L. Los cosecheros llevan un arnés con dos ganchosa la altura de la cintura donde pueden sujetar el Tote liberando ambas manos para cosechar, procurando separar los racimos y dejar cada cereza con su pedúnculo.



El cosechero se acerca al carro que transporta la fruta al empaque, deja el tote lleno y retira uno vacío, para luego registrar de manera digital su ficha por medio de una tarjeta (NFC).





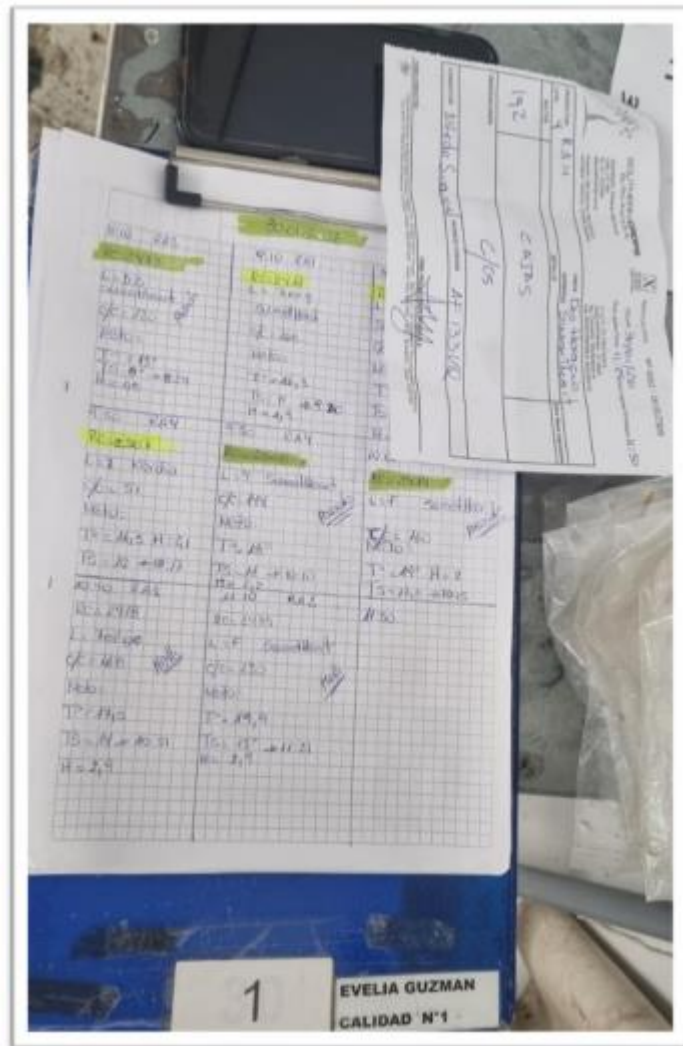
d) TRANSPORTE DE FRUTA AL EMPAQUE

Una vez lograda su capacidad del carro, se cubre la fruta con una manta térmica para aislar los rayos UV y evitar el aumento de temperatura de la fruta. Luego son transportados por camionetas al empaque ubicado en RA II – Finca La Juanita. El carro se estaciona marcha atrás en la zona de recepción para descargar los pallets con fruta.



e) RECEPCIÓN

El chofer entrega un remito de carga donde aporta toda la información inicial de la trazabilidad.



Luego se procede a destapar la carga. Con un auto elevador se extraen los pallets y se pesan en una báscula para obtener el peso neto de fruta.



El equipo de calidad extrae una muestra representativa para realizar un análisis de calidad. Con esa base de datos se realiza el programa de proceso (calibración).



g) ALMACENAMIENTO EN CAMARA I

Luego del hidrogenfriado, los pallets se extraen por el interior de la cámara I y se estacionan de manera ordenada respetando la orden de producción que el encargado realiza en base a los remitos de finca.



La orden de producción se crea en base a los remitos que contienen los datos de la fruta, misma finca, misma variedad y de diferentes lotes. El número de orden de producción acompaña desde el inicio al final la trazabilidad de la fruta.



h) NORIA DE VOLCADO/ DESPALILLADORA-CALIBRADORA

Una vez estabilizada la temperatura de la fruta en cámara I, se inicia el proceso de selección y clasificación. Se vuelca la fruta en una noria, una batea con agua fría en la cual gira una cinta con cangilones, ganando altura y permitir que la gravedad colabore con el transporte de la fruta a la despalladora mecánica.





La despalilladora mecánica consiste en unas uñas que sostiene los racimos permitiendo que las cuchillas separen los pedúnculos.

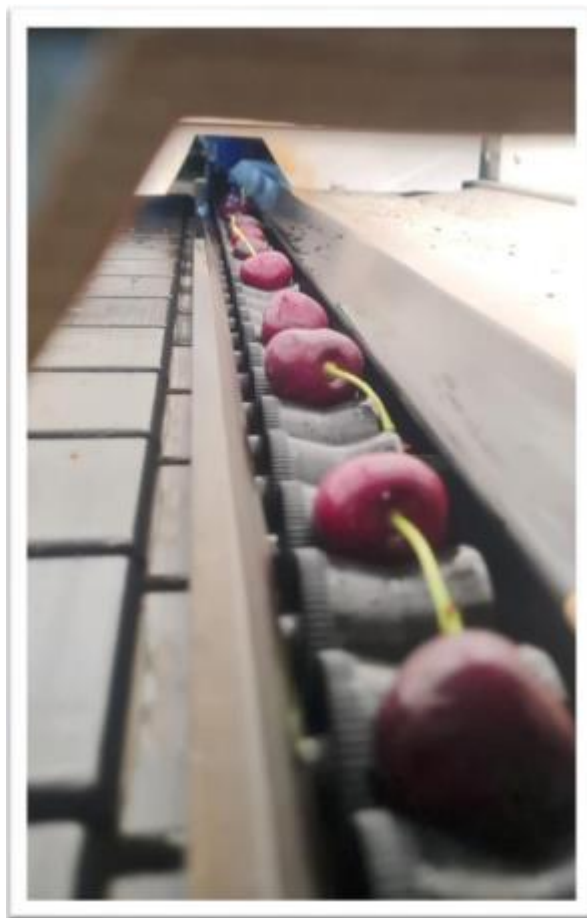


Entre el despalillado y el ingreso de la fruta a la calibración se encuentran seis pares de rodillos divergentes que permiten que la fruta pequeña salga de las vías de selección, así como las hojas y sépalos y pétalos secos que puedan haber quedado en la caja de cosecha.



i) CALIBRACIÓN

Luego de esta primera selección, la fruta pasa por la calibradora, que mediante un escáner óptico clasifica por color y calibre. La fruta entra en contacto con un fungicida de contacto y luego caen en las líneas correspondientes según el programa establecido.





j) EMBALAJE

Al final de la línea, se encuentran las punteras, quienes reciben la fruta ya clasificada. La fruta cae en cajas preparadas según el destino. Puede ser carry bag (10 bolsitas de 0,5 kg cada una) o a granel en cajas con bolsa de exportación más papel absorbente (de 5 kg o 2,5 kg) o cajas con bolsas destinadas a mercado interno.



k) CERRADO Y SELLADO DE BOLSA, TAPADO DE CAJA Y ETIQUETADO

Según el destino de la fruta se practica un termosellado da cada bolsa o se envía solamente solapada, para luego ser tapadas con el packaging indicado según los destinos comerciales. Las tapas se encuentran ya preparadas con la etiqueta correspondiente, los operarios colocan el calibre y envían la caja terminada a Cámara II.



I) CAMARA II

La caja terminada se recibe en cámara II y se apilan ordenadamente sobre pallets cuya cantidad depende si el envío es aéreo, marítimo o local, se zunchan y se etiquetan cada pallet de acuerdo a los pedidos. Una vez integrado el pallet se confecciona un formulario llamado planilla de pallet, donde se vuelca la cantidad de cajas que cada pallet contiene, procurando que sean del mismo calibre, misma calidad, misma variedad en la medida de lo posible y obviamente packaging.





m) DESPACHO

Una vez definido el pedido, se procede a la carga del camión Camiones térmicos con equipos de frío para viajar a los mercados de abasto, puerto o aeropuerto con un seteo de -1°C continuo.



ANEXO XII – Procedimiento de trazabilidad empresa Southern Crops by Río Alara

1. OBJETIVO

Establecer el procedimiento de trazabilidad afiliado por la empresa Río Alara.

2. ALCANCE

Este procedimiento tiene alcance a todas las unidades productivas y plantas de empaque de la empresa Río Alara S.A.

3. DESARROLLO

a trazabilidad es la capacidad de seguir un producto a lo largo de la cadena de suministros, desde su origen hasta su estado final como artículo de consumo.

A) RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA

El transportista al cargar la fruta en las fincas confecciona el Remito De Carga con los siguientes datos:

- Fecha
- Finca
- Cantidad de cajas
- Lote/s de donde origina la fruta que deberá registrarse en Observaciones del REMITO.

SOUTHERN CROPS By Río Alara S.A.		REMITO DE CARGA	
Administración: Paraguay 1606 Piso 4A CABA - C.P. 1062 Tel.: 011 - 47231609 www.southerncrops.com.ar		C.U.I.T.: 33-70837439-9 Inicio Actividades: 6 / 2003 No. Convenio: 902/428554-9 IVA: RESPONSABLE INSCRIPTO	
PRODUCTOR: Río Alara		FINCA: La Jovenita	
LOTE: B1		VARIEDAD: Sweet Heart	
BULTOS	DETALLE	Kilos Netos Ingresados	
120	C.C	1007✓	
OBSERVACIONES: C250.04			
CONDUCTOR: Marco Fernandez		PATENTE FURGON: AF OSS CL	
FIRMA CONDUCTOR:		FIRMA PRODUCTOR/RESPONSABLE:	

"Imprenta Manantiales" de Miguel Angel Contrera - Pellegrini 231 - Tel 2622-524627 Tunuyán - Mza. C.U.I.T.: 20-12420965-0 Inicio Actividades: 23/09/2016
Exp. Munic. N°: 8548/16 Fecha de Impresión: 15/12/2025 - Desde: 0002-00012001 - Hasta: 0002-00013500 - Orig.: BLANCO - Dupl.: COLOR

Al ingresar un lote al empaque el transportista debe presentar a la persona responsable de la recepción de la materia prima el Remito De Carga con todos los datos.

El encargado de recepción completa la orden de producción con los siguientes datos:

- Finca
- Variedad
- Fecha y hora de ingreso
- Kilogramos netos
- Temperatura pulpa de fruta
- Color OS-NO-CL (OS = Oscuro; NO= Normal; CL= Claro)
- Condición MB-B-R-M (MB= muy buena; B= buena; R= regular; M= mala)

SOUTHERN CROPS
By Rio Alara S.A.
Administración: Paraguay 1606 Piso 4A
CABA - C.P. 1062
Tel.: 011 - 47231609
www.southern crops.com.ar
Producción: Calle Santa Cruz 51N (Lote 65 A)
Los Antiguos - C.P. 5041 - Santa Cruz - Argentina

ORDEN DE PRODUCCION
N° 0002 - 00006433

5439

Productor: ABSA 2
Finca: La Junte
Lote Finca: B.12
Variedad: Sweetheart
Temperatura Pulpa: 15,7

Fecha: 23.01.2026 a las 19.10
Condición: MB B R M
Kilos netos ingresados: 10599
N° Remito Carga: 2454-2457-2458-2459
N° Cajones cosecheros: 1249

Observaciones: 2461 - 1603 - 192
2454 - 1007 - 120 2462 - 1013 - 120
2457 - 1379 - 160 2463 - 1345 - 160
2458 - 1012 - 120 2464 - 819 - 97
2459 - 1416 - 160
2460 - 1006 - 120

Firma Responsable: [Firma]
Firma Controlador: [Firma]
Aclaración: [Firma]
Aclaración: [Firma]

La orden de producción confiere al lote entrante el número de trazabilidad que lo acompaña e identifica durante todo el ciclo.

B) CÁMARA I

Luego de pasar por el hidrocooler, la fruta ingresa a cámara I donde espera para ser procesada. El lote viene identificado con su correspondiente orden de producción.

C) EMPAQUE

Al comenzar a procesarse un lote la orden de producción es dada al encargado de la calibradora quien lo carga en el sistema y luego es entregado al encargado de romaneo quien lo completa al terminar de procesar el lote con los siguientes datos:

- | BIO ALARA S.A. | | ROMANO | | Codigo: 300 RA 01 801
Fecha de Emision: 15/11/2014
Version: 01
Pagina: 1 de 1 | |
|--------------------|------------------|----------------------------|--|--|----------------------|
| Fecha: 30/01/15 | kilogramos 10579 | Kilos de Descuento 1005.24 | | Producto: Pasa 2 | Variedad: Sweetheart |
| MATERIAL | | DESCUENTO EXPORTACION | | MATERIAL | |
| 32+ | 579 | | | 32 | |
| 30+ | 137 | | | 30 | |
| 28+ | 276 | | | 28 | |
| 26+ | 65 | | | 26 | |
| 24+ | 7 | | | 24 | |
| +22 | | | | +22 | |
| Caja de Contenedor | | Kilos de Descuento | | Caja de Contenedor | |
| DESCUENTO A TITULO | | | | | |
| 32+ | 17 | | | 32 | |
| 30+ | 532 | | | 30 | |
| 28+ | 180 | | | 28 | |
| 26+ | 87 | | | 26 | |
| 24+ | 1 | | | 24 | |
| +22 | | | | +22 | |
| Caja de Contenedor | | Kilos de Descuento | | Caja de Contenedor | |

Trace Code: **200006433**
 RENSPA: 18000000406 Clase: 1
 QR: 400070206103 HD: 2014-0306
 Variety: Sweetheart P.O. 3001-2014
 EMPACADO POR: BIO ALARA S.A.
 Calle Chascomús 804 - Los Angeles, Santa Cruz
 Z.1759-a-P ARGENTINA BC 9003

- Sello SENASA (Ley N°9244/63)
- Número de habilitación de la planta empacadora.
- RENSPA
- Fecha de cosecha (HD), fecha de proceso (PD)
- Variedad
- Calibre
- GGN, para fruta certificada

h. Código de trazabilidad: en la forma: CXXXX-YYYY.

Donde:

C: región

XXXX: identificación del productor

YYYY: número de Informe de recepción = número de Informe de empaque (nº de lote).

- Empacado por RIO ALARA SA (Dirección).

El encargado/a de romaneo debe realizar un control de etiqueta para corroborar que los datos son los correctos.

CONTROL DE ETIQUETA										Código: MS RA 01 R19 Fecha de vigencia: 21-12-23 Revisión: 01 Página 1 de 1	
Trace Code Código Trazabilidad	Productory/Finca	Variety Variedad	RENSPA	GGN	Fecha Cosecha HD	Fecha Empaque PD	Nº Habitación Empaque	Nº Código De Exportación	Realizó	Controló	
200006433	La Janda Sweetheart	170550007700	125033256753	28/01/2026	28/01/2026	2-125033256753	600003				
Trace Code: 200006433 RENSPA: 1900000000000 Class 1 GGN: 4050373256753 HD: 28/01/2026 Variety: Sweetheart PD: 28/01/2026 EMPACADO POR RIO ALARA S A Santa Cruz Lote 85A - Los Antiguos, Santa Cruz Z-1258-a-F ARGENTINA SC 0003											

E) CÁMARA II

Aquí se arman los pallets, y se enumeran mediante la planilla de pallets que lleva los siguientes datos:

- Mercado (Exportación- Interno)
- Vía (Aéreo- Marítimo- Terrestre)
- Fecha y hora
- Nº de Informe de recepción
- Variedad
- Calibre
- Nº de cajas

ANEXO XIII – Procedimiento de control de etiquetado y retiro de etiquetas de empaque empresa Southern Crops by Río Alara

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE ETIQUETADO Y RETIRO DE ETIQUETAS

1. OBJETIVO

En este documento se explican las fases de control por las que pasa el etiquetado. Desde el diseño del etiquetado hasta el producto etiquetado y almacenado.

2. DESCRIPCION DEL PROCESO

Control De Etiquetado

Las etiquetas y declaraciones deben ser precisas, verificables, pertinentes y no engañosas.

Consideraciones Específicas

La etiqueta debe de estar de buen tamaño, y con una buena impresión, debe salir a tiempo correcto a la hora de envasar nuestro producto.

Personal Implicado y Responsable

- Encargado de trazabilidad.
- Encargado de recepción.
- Responsable de gestión de calidad.
- Responsable de romaneo.
- Encargado de cámara II.

Especificaciones De Etiquetas Según Destino

La información visible en la etiqueta se ve condicionada por las especificaciones de los países destino. Hay países que solicitan un código de exportación de identificación de la finca tales como China y Canadá, mientras otros no lo solicitan como por ejemplo EE.UU.

Pasos Para La Creación De Una Etiqueta

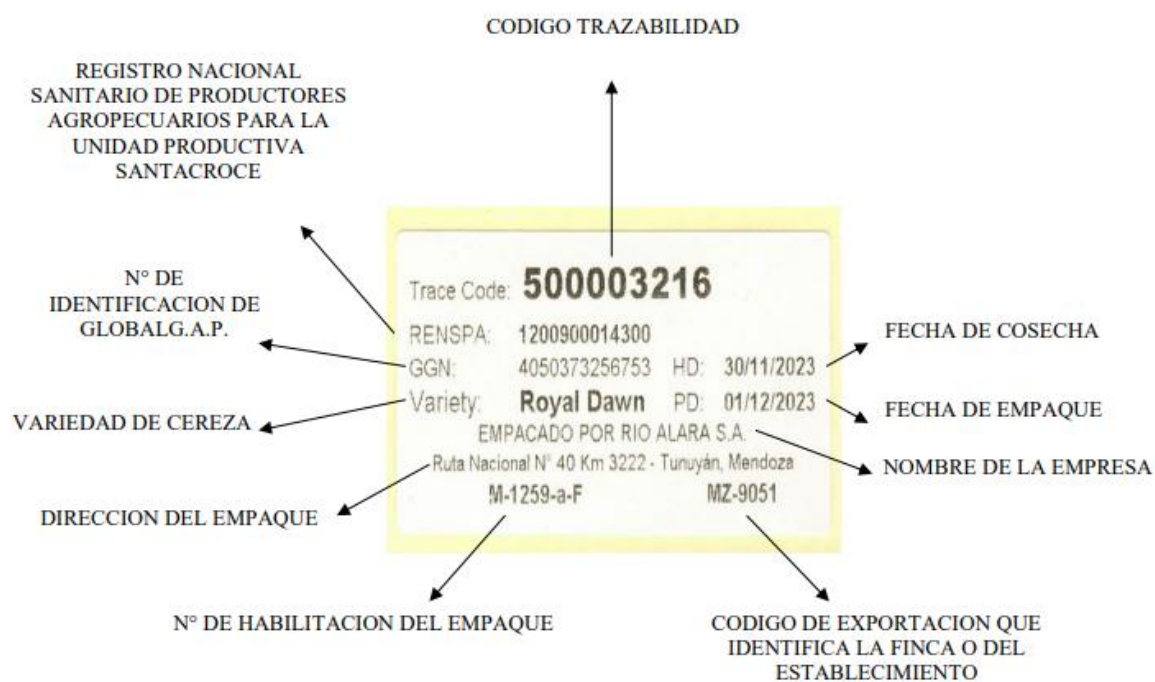
El encargado de recepción realiza la orden de producción donde se visualiza el N° de orden de producción, la finca de procedencia, lote de la finca, la variedad cosechada, la fecha de cosecha y los kg netos ingresados.

El responsable de trazabilidad realiza la etiqueta tomando datos de la orden de producción tales como el N° de orden de producción, la fecha de cosecha y la variedad además de disponer datos que ya están establecidos, como el RENSPA, que es un número de identificación agropecuario que identifica la finca; el N° de identificación de

GLOBALG.A.P, el N° de habilitación del empaque, el código de exportación que identifica la finca y dirección-nombre de la empresa.

La fecha de empaque es informada por el encargado de romaneo al responsable de trazabilidad, quien recibe, antes de comenzar a procesar el lote, las etiquetas correspondientes para ser colocadas en las cajas contenedoras del producto terminado.

A continuación, se describen las partes de una etiqueta modelo de la empresa RIO ALARA S.A.



Una vez recibidas las etiquetas, el responsable de romaneo verifica los datos y deja como constancia una etiqueta testigo del lote en proceso en una planilla de romaneo.

Durante la colocación de las etiquetas, el responsable de romaneo controla la correcta colocación y estética de la misma, con el objetivo de evitar una no conformidad en el producto terminado.

Una vez terminado el lote, el responsable de romaneo tiene el deber de retirar las etiquetas sobrantes y entregarlas al responsable de trazabilidad quien las almacena en oficina.

Un último chequeo de verificación de etiqueta, lo realiza el encargado de cámara II al momento de armar el pallet.