

Prioridades de las Políticas de Comercio Exterior de Argentina

ANEXO V

Análisis de los instrumentos de Gestión de la calidad en el
Comercio Exterior

PARTE1. INSTITUCIONES Y NORMAS VINCULADAS CON LA CALIDAD AGROALIMENTARIA EN ARGENTINA.

1.1 DESCRIPCIÓN DE LAS INSTITUCIONES.

El Decreto del PEN 815/99 da nacimiento al Sistema Nacional de Control de Alimentos, con el objetivo de asegurar el fiel cumplimiento del Código Alimentario Argentino. Este código, cuya normativa es aprobada por Ley Nacional, es considerado la norma fundamental del sistema nacional de control de alimentos. Los propósitos del Código Alimentario Argentino son: (1) promover prácticas y normas de producción, procesamiento y comercialización de alimentos que protejan la salud de los consumidores; y (2) asegurar a la vez buenas prácticas sanitarias en el comercio de alimentos. Resulta claro que el Código Alimentario no se refiere exclusivamente a alimentos "exportables", pero que su sanción y legitimación operativa (a través del nacimiento de un sistema de fiscalización y control) influyen notablemente en el comercio exterior de alimentos.

El Código Alimentario Argentino, (que reconoce su origen, orientación y objetivos en el CODEX ALIMENTARIUS, mencionado en la sección anterior), contiene, en esencia, un conjunto de normas que aluden a la producción y el mercadeo de los principales alimentos. Estas normas se refieren también a la higiene de los mismos, a sus propiedades nutricionales requeridas, a las prácticas relevantes de producción, procesamiento, acondicionamiento y conservación, y a los agentes perturbadores de las buenas condiciones de sanidad y calidad, como los aditivos, los plaguicidas, los residuos de medicamentos y las sustancias contaminantes. El Código enfatiza, a partir del enunciado de normas y procedimientos, la importancia de los métodos preventivos para evitar trastornos sanitarios provenientes de la mala alimentación.

El Sistema Nacional de Control de Alimentos está integrado por la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Alimentarias (SENASA), la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) y las autoridades sanitarias provinciales. El Decreto 815/99 establece además que las Autoridades Sanitarias de cada provincia serán responsables por la aplicación del Código Alimentario Argentino en sus respectivas jurisdicciones.

La CONAL actúa en la órbita del Ministerio de Salud y Ambiente y está encargada de la coordinación del Sistema Nacional de Control de Alimentos, del que forma parte y de actividades de asesoramiento al conjunto de entidades del Sistema. La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos y la Secretaría de Políticas, Regulaciones y Relaciones Sanitarias se turnan en el ejercicio de la Presidencia de la CONAL (COPAL, 2004).

La Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) es un organismo descentralizado de la Administración Pública Nacional, con nivel de Dirección Nacional, creado por el Decreto PEN 1490/92. ANMAT se subordina a directrices y orientaciones que imparte la Secretaría de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias del Ministerio de Salud y Ambiente, Goza de un régimen de autarquía económica, financiera y jurisdicción en todo el territorio de la Nación y ejerce control y fiscalización sobre la sanidad y calidad de todo producto que pueda afectar la salud humana (medicamentos, alimentos, productos de uso doméstico en general). El propósito de este organismo es proteger a la salud humana a través del aseguramiento de la calidad de los productos de consumo que utiliza la población argentina (en la definición de la misión y funciones de este organismo se menciona también el propósito de proteger a la "población extranjera").

Las actividades vinculadas con el control, fiscalización y vigilancia de la sanidad y calidad de los productos alimenticios son realizadas a través una repartición de ANMAT denominada Instituto Nacional de Alimentos (INAL), que tiene rango de Dirección General. El objetivo de INAL es asegurar la inocuidad de los alimentos y la seguridad alimentaria. INAL cuenta con un cuerpo de profesionales y técnicos, con sus laboratorios especializados, que autorizan, vigilan y fiscalizan los productos que se destinan a la alimentación humana. El INAL es responsable de la inscripción, autorización y habilitación de personas físicas y jurídicas, que intervienen en las actividades de producción, elaboración, fraccionamiento, importación, exportación, depósito y distribución de alimentos. Es también responsable por el control y fiscalización de la calidad de los alimentos acondicionados para su venta al público, de elaboración nacional o importados. Otorga y cancela autorizaciones de importación y exportación de alimentos, insumos, aditivos específicos, colorantes, materiales en contacto con alimentos y productos de uso doméstico.

INAL promueve la implementación de programas y campañas tendientes a fiscalizar el cumplimiento del Código Alimentario Argentino y a prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos. Brinda además cooperación técnica-administrativa a los organismos provinciales y municipales relacionados con la calidad y el control de los alimentos. Por último, colabora con SENASA en el control de calidad de los productos exportables: mientras SENASA tiene la máxima responsabilidad en control de calidad y sanidad en productos de exportación cárneos (incluyendo procesados) y en productos frescos, los productos exportables industrializados y envasados son controlados por INAL (Jursic, entrevista, Junio de 2006).

SENASA, entidad subordinada a la SAGPyA, es también un organismo responsable por el aseguramiento de la calidad, sanidad e inocuidad de los alimentos. Este organismo se concentra en el control de la inocuidad de los alimentos que son objeto de comercio internacional y además fiscaliza una apreciable porción de los alimentos destinados al consumo nacional fresco, o de primera elaboración. Los objetivos declarados de SENASA son: (1) promover y velar por el mejoramiento de las condiciones de sanidad y calidad de todas las producciones agropecuarias y, más ampliamente, velar por la seguridad alimentaria; (2) mejorar y expandir los mecanismos de certificación de sanidad y calidad; (4) promover y consolidar los mecanismos de trazabilidad de las producciones, con miras a una mayor seguridad alimentaria interior y a un mejor posicionamiento en el comercio exterior; (5) promover, en articulación con otros organismos públicos y con instituciones privadas, la realización de buenas prácticas de producción agroalimentaria.

La SAGPyA, a través de la Dirección Nacional de Alimentos y de su Dirección General de Promoción de la Calidad, promueve a través de diversas acciones la realización de buenas prácticas agrícolas y de manufactura de alimentos. Esta Dirección Nacional no tiene ingerencia directa en las actividades de control y aseguramiento de calidad (carece, a diferencia de SENASA e INAL, de "poder de policía"); en cambio concentra sus actividades en la promoción de procedimientos asociados a la calidad. Es importante señalar que: (a) las actividades de la Dirección vinculadas a las buenas prácticas se inician recién en finales de la década de 1980; (b) la mayoría de los esfuerzos van dirigidos, según se consignará en la próxima sección, a las producciones exportables.

Las Resoluciones 136/04 a 148/04 del Poder Ejecutivo Nacional incorporan al ordenamiento jurídico nacional gran parte de las disposiciones del Reglamento del MERCOSUR para la rotulación nutricional obligatoria de alimentos envasados. La rotulación nutricional debe contener la siguiente información: valor energético,

proteínas, carbohidratos, grasas totales, fibras, grasas saturadas, grasas “trans”, sodio. La información nutricional deberá constar agrupada y estructurada en forma de cuadro. Deberá además estar redactada en el idioma oficial del país de consumo. El rotulado deberá declarar la fecha límite de consumo del producto y contendrá las precauciones necesarias para mantener los alimentos en sus condiciones normales.

Otra resolución de aplicabilidad nacional pero que afecta al consumidor extranjero de productos argentinos son la Ley de Defensa del Consumidor (Ley Nacional 24240/93), que tiene como propósito la defensa del consumidor o usuario, definido como la persona física o jurídica que contrata a título oneroso la adquisición o locación de cosas muebles, la prestación de servicios y la adquisición de bienes inmuebles o lotes de terrenos en la República Argentina. En esta ley adquieren especial relevancia en relación al consumo de alimentos sus Artículos 3 a 6. El Artículo 3 señala que las disposiciones de la Ley 24240 se integran con todas las normas generales y especiales aplicables a las relaciones de adquisición de bienes y de prestación de servicios para consumo final, en particular con la Ley de Lealtad Comercial. El Artículo 4 señala que aquellas personas que comercialicen bienes deben suministrar a los consumidores en forma cierta y objetiva información veraz, detallada y suficiente sobre los productos comercializados. El Artículo 5 señala que los bienes y servicios transados deben ser suministrados en forma tal que en condiciones normales de uso no exista peligro alguno para la salud o integridad física de los consumidores. El Artículo 6 indica que los bienes y servicios deben comercializarse observando normas, instrucciones y mecanismos que permitan garantizar la seguridad de los usuarios. Esta norma incluye también la obligación de brindar asesoramiento cuando las circunstancias lo aconsejen. La Secretaría de Comercio de la Nación es la autoridad de aplicación de la Ley de Defensa del Consumidor.

Por su parte la Ley de Lealtad Comercial (Ley Nacional 22802/83), en su Artículo 9, prohíbe la publicidad engañosa, que mediante inexactitudes u ocultamientos pueda inducir a engaño o confusión con respecto a las características o propiedades de los bienes y servicios comercializados. La Secretaría de Comercio de la Nación es también la autoridad de aplicación de esta ley. Se desprende de la lectura de los últimos dos párrafos que la legislación sobre preservación de la calidad y por extensión de la transparencia de la información sobre todos los temas vinculados con ella es detallada y adecuada.

1.2 EVALUACIÓN GENERAL DE NORMAS E INSTITUCIONES.

Las normas y procedimientos destinados a asegurar sanidad, inocuidad, calidad y diferenciación no presentan dificultades importantes. El Decreto 815/99 (creación del Sistema Nacional de Control de Alimentos), el Decreto 1490/92 (creación de ANMAT), las Resoluciones 136/04 a 148/04 (incorporación de las disposiciones del Reglamento del MERCOSUR al ordenamiento jurídico nacional para rotulación nutricional obligatoria de alimentos envasados), se consideran aciertos legales. Por otro lado, la Ley 24240/93 (Defensa del Consumidor) y la Ley 22802/83 (Lealtad comercial; prohibición de publicidad engañosa) han sido utilizadas satisfactoriamente para el cumplimiento de sus propósitos (Carlos Vanella, Dirección Nacional de Defensa del Consumidor, entrevista, mayo de 2007). Tampoco existen objeciones sobre la normativa y operatoria del “Programa Nacional de Certificación de la Calidad de los Alimentos” de SENASA ni sobre el régimen legal para las indicaciones de procedencia y para las denominaciones de origen de los productos agroalimentarios argentinos (Ley 25380/03). Las normas respectivas están en proceso de revisión, pero sin que se adviertan objeciones de peso (J. Morón, Asesoría Jurídica, Dirección Nacional de Alimentos de SAGPyA, entrevista, Mayo de 2007).

En contrapartida, se argumenta que la existencia de confusiones en las normas que establecen las competencias de las diversas reparticiones, con redundancias e incoherencias que “restan eficiencia y confunden a operadores y consumidores” (COPAL, 2005).

Desde otro ángulo, la calidad de las estrategias y procedimientos destinados a asegurar sanidad e inocuidad de los alimentos están cuestionadas. Se considera que tres áreas que reclaman revisión son (a) la coordinación interinstitucional en el Sistema Nacional de Control de Alimentos; (b) la normativa, que todavía refleja “confusiones”; (c) el poder de vigilancia de las instituciones responsables. En este informe de avance apenas se enuncian algunas de las dificultades, en gran medida vinculadas con la gestión de SENASA. Esta primera aproximación al tema, entretanto, sugiere que las orientaciones de la demanda internacional en cuanto a los procedimientos para asegurar sanidad, inocuidad y calidad, se atienden en Argentina con dificultades relacionadas con la todavía débil capacidad institucional, a pesar de los esfuerzos presupuestarios que tienen lugar a partir de 2005.

Según varias fuentes de referencia, las dificultades principales son las siguientes:

- Ausencia de una estrategia nacional de control de alimentos que explicita los objetivos de salud pública y de desarrollo productivo y comercial, estableciendo los requerimientos para los consumidores locales y las actividades de exportación (COPAL, 2004).
- Débil coordinación de instituciones integrantes del Sistema Nacional de control de alimentos (COPAL, 2005).
- Confusiones en las normas que establecen competencias.
- Aspectos nuevos que refieren al control de calidad no hay sido incorporadas en las instituciones nacionales; por ejemplo, el sistema no cuenta todavía con un área de gestión ambiental, que entienda de temas nuevos, tales como la contaminación en puertos y aeropuertos por (contaminantes aportados por medios de transporte extranjeros)
- Superposición de controles y del cobro de tasas, que no se reflejan en mejoras en el control (Bisang, 2002).
- El sistema no utiliza a pleno sistemas de control modernos, apoyados en el análisis de riesgos. En particular, no cumple adecuadamente con procedimientos apropiados para evaluación de riesgos (identificación y caracterización de peligros), gestión de riesgos (sistema apropiado de operaciones de prevención y control); comunicación de riesgos, difusión de información y transparencia (COPAL, 2005).
- Las normas y prácticas de defensa de la sanidad y calidad, así como las disponibilidades presupuestarias, difieren entre provincias, incluyendo en estas divergencias a las prácticas de control y certificación. Ello genera dificultades para desarrollar estrategias sanitarias de nivel nacional y señala la necesidad de armonizar las políticas provinciales de sanidad y calidad (SAGPyA, 2005).
- SENASA posee un elenco de funciones y atribuciones muy amplio y complejo. La vastedad de funciones no se compadece con una capacidad institucional todavía limitada en términos de disponibilidad de recursos materiales y sobre todo humanos, a pesar del reciente crecimiento y de la reciente ampliación de la capacidad de gestión (Frigerio, 2004).
- La falta de capacitación en BPM a todos los niveles de responsabilidad (operarios, supervisores, gerentes) constituye una dificultad para la buena acción de SENASA en la actividad de certificación (esta dificultad es particularmente importante en la actividad frigorífica volcada a la exportación).

- SENASA continúa teniendo dificultades para ejercer el poder de policía sanitaria, especialmente sobre movimientos de animales (Bisang, 2002 y 2004).
- SENASA continúa teniendo dificultades para efectuar en forma adecuada y totalmente confiable todas las certificaciones exigidas por importadores.
- SENASA todavía arrastra problemas de credibilidad a nivel internacional, vinculados con los reclamos que tuvieron lugar hasta 2003 (el más notable fue el Consejo Científico de la Asociación del Citrus de Florida, de Abril de 2001) que dudaba sobre la capacidad de SENASA para garantizar la seguridad de los alimentos exportados, por haber ocultado los brotes sanitarios (COPAL, 2005).
- La Inestabilidad en los cargos de máxima responsabilidad de la Institución genera una falta de continuidad en la aplicación de políticas de medio y largo plazo (COPAL, 2005).
- Se advierte una todavía limitada capacidad de incorporar criterios científicos en las decisiones.

Los trabajos citados en el párrafo anterior proponen, quizás de manera poco elaborada y estrategias que incluyen como argumentos importantes a la modernización de la legislación; a la equivalencia del sistema oficial argentino de control e alimentos con los sistemas correspondientes a los principales importadores de alimentos argentinos, a la mejor definición de competencias de los diferentes organismos, al desarrollo de operatorias transparentes.

PARTE 2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE INDICACIONES DE PROCEDENCIA Y DENOMINACIONES DE ORIGEN.

En Europa, muchos productos son promovidos y protegidos a partir de la actividad de los gobiernos, desde unidades especializadas de los Ministerios de Agricultura. Muchos países cuentan hoy con Organismos Públicos encargados de coordinar y orientar la obtención de la Denominación de Calidad. Las resoluciones que emanan de los ministerios correspondientes se transforman en normas, que proponen sistemas de registro de denominaciones y establecen sanciones para quienes usan denominaciones que no corresponden.

Los gobiernos europeos elaboran además medidas de “protección comercial”, tales como campañas de comunicación acerca de las bondades de los productos con denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida y campañas de estímulo (Sainz; 1996). Encuestas realizadas en Europa revelan que un tercio de los europeos reconocen que el origen geográfico de un producto agroalimentario es uno de los criterios fundamentales a la hora de decidir compra, inmediatamente después del criterio de precio y del vinculado con la apariencia del producto (Moscoso-Sánchez, 1996)

En Argentina, el régimen legal para las INDICACIONES DE PROCEDENCIA (IP) y para las DENOMINACIONES DE ORIGEN (DO) de los productos agroalimentarios argentinos es provisto por la Ley Nacional 25380 de 2003. Esta norma define como “indicación de procedencia” al nombre de un país, región, provincia o localidad que sea conocido como centro de producción agroalimentaria. Define también, como “denominación de origen”, al nombre de región o localidad del territorio nacional, debidamente registrado, que sirve para designar un producto originario de ellas, cuyas cualidades se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico. El producto amparable por la DO es aquél que posee “reconocida originalidad” y que desarrolla “cualidades particulares”, sea por influencia del medio natural, por el trabajo del hombre o por ambas cosas (Artículos 1 al 4).

La propuesta de DO debe surgir de la iniciativa de los productores, quienes pueden constituir previamente un “Consejo de Promoción” cuyo propósito sea redactar un “Proyecto de Reglamento Interno de la DO” y realizar estudios sobre: (1) los antecedentes de la región; (2) sus límites geográficos; (3) sus características agroecológicas y productivas; (4) la descripción del proceso productivo; (4) la identificación de los productores postulantes; (5) el nombre de DO propuesto. La Autoridad de Aplicación debe recibir la propuesta y expedirse en el plazo de 60 días. Aprobada la solicitud preliminar, los productores constituirán el “Consejo de Denominación de Origen”; redactarán y aprobarán su reglamento (Artículos 5 a 8). El Consejo estará integrado por los productores y procesadores solamente y se organizará como asociación civil “abierta” sin fines de lucro (Artículo 9).

Los Consejos de Denominaciones de Origen tendrán las siguientes funciones principales: (a) orientar y controlar la producción y la calidad de los productos amparados; (b) velar por el prestigio de la DO; (c) percibir aranceles y contribuciones; (d) escoger emblemas y logotipos; (e) fijar e imponer sanciones a asociados que cometan infracciones.

La inscripción de la DO se publicará en el Boletín Oficial y se comunicará al Instituto Nacional de la Propiedad Intelectual. El Consejo, a través del Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto, procurará obtener el reconocimiento de la DO en países extranjeros y organizaciones internacionales.

La SAGPyA, autoridad de aplicación de la Ley.25380/03, debe conservar, controlar y defender el sistema de DO. Se incluyen entre las funciones de este organismo: (a) aprobar o rechazar solicitudes; (b) registrar las DO; (c) fiscalizar el cumplimiento de condiciones de producción de los productos amparados por la denominación; (d) recibir denuncias y registrar las infracciones a la presente legislación; (e) registrar y actualizar estadísticas.

PARTE 3. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE TRAZABILIDAD, CON ESPECIAL REFERENCIA A LA PRODUCCIÓN DE CARNE BOVINA.

El desarrollo de este instrumento en el mundo y en Argentina está asociado con las grandes crisis sanitarias que se suceden en Europa en las últimas dos décadas. La “primera” crisis de la EEB llevó a que entre 1996 y 1997 el consumo europeo anual de un producto de alta gama, la carne bovina, se redujese en 25%.

En los últimos diez años la Unión Europea puso muchísimo esfuerzo en desarrollar una legislación que asegurase la inocuidad de los alimentos más importantes. El primer instrumento fue el Reglamento de la CEE 1760/2000, que estableció la obligatoriedad de un sistema de identificación y registro animal de la especie bovina. Más tarde, el Reglamento 178/2002 estableció la regulación del etiquetado de la carne vacuna. La aplicación de estos reglamentos en situaciones concretas, no exentas de conflictos generó una suerte de jurisprudencia que fijó procedimientos conducentes al desarrollo de sistemas de trazabilidad.

El reglamento 178/2000 también origina un concepto denominado en lengua inglesa “Food Chain Information (FCI)”. La implementación de mecanismos de información de la cadena de carne bovina se subordina al Reglamento CE 2076/2005. Este reglamento señala que es necesario el conocimiento de la “historia de cada animal” que es enviado a frigorífico a nivel de todos los actores o eslabones de la cadena, para poder evaluar el status sanitario del animal a lo largo de la cadena de valor en forma inmediata. Este reglamento se implementa con carácter experimental (no obligatorio o transitorio) en 2006, pero se estima que para el 2010 será obligatorio remitir toda información con respecto al producto que se está comercializando. La forma y velocidad y verosimilitud con que se difunda la información generada durante los procesos productivos e industriales será entonces considerada un valor agregado.

En términos de los intereses argentinos, la aplicación de este reglamento a los suministros de carne bovina extranjera tendrá una influencia decisiva con respecto a:

- (a) las posibilidades reales de entrada en el circuito comercial europeo de los productos cárnicos. Claramente, la importancia del mismo será mayor en productos con destino Cuota Hilton). Por consiguiente, un aspecto clave en la cadena de valor de la carne vacuna nacional, es el vinculado con el desarrollo de la información que acompañara al producto a lo largo de su canal comercial. Esta información deberá estar disponible para el consumidor europeo de múltiples formas (impreso en etiquetas, en un repositorio electrónico o a través de internet)
- (b) las posibilidades de diferenciación del producto nacional de los productos provenientes de los demás países competidores en la región (Brasil, Uruguay, Chile),

El marco regulatorio argentino en gran medida acompañó al desarrollo de la normativa europea. Decretos y resoluciones de SAGPyA y SENASA, muestran que antes de 1999 se reclamaba la identificación de solamente establecimientos y animales que tenían como destino el mercado externo (Resoluciones 391/2003 – 15/2003 del SENASA), en tanto que a partir de 2006 es obligatoria la identificación de todos los animales en forma individual (Resoluciones 103/2006 - 754/2006 del SENASA). La información que se requiere y acumula es considerable y reclama procedimientos de automatización de datos para asegurar la aplicación de la trazabilidad de los animales.

Varios países han desarrollado a través de programas específicos procedimientos de automatización de la información (Programas NAIS y FSIS en EE.UU., Sistema SIRA en Uruguay, Sistema BIDS en Canadá, Programa NLIS en Australia, Sistema SIIB en Francia, Sistema SIMOGAN en España. La mayoría de los grandes productores mundiales de carne, tienen en uso algún sistema automatizado de identificación animal que permite alcanzar un proceso de trazabilidad en forma eficiente.

En Argentina existen varios proyectos privados sobre automatización de datos y desarrollo de sistemas de trazabilidad (Proyecto Traz-ar del Progan y el efectuado por el Laboratorio Rosenbuch). Se trata de emprendimientos privados de tipo "cerrado" (grupos de productores y pocos frigoríficos) en los que la información queda retenida en una base de datos al que luego van a tener acceso un número determinado de agentes pero que generalmente no llegan a abarcar a todos los socios comerciales dentro de la cadena de valor. La falta de difusión generalizada de los datos da pie a la consolidación de sistemas de información diferentes, incluso se puede decir que en muchos casos, la información queda a las puertas del frigorífico sin ingresar a dicho establecimiento, por lo que en estos casos la trazabilidad es parcial dentro de la cadena. Además, no hay una comunicación eficiente entre los socios comerciales, lo que lleva a que se restrinja la información que debería llegar al consumidor.

Esta estrategia va a contramano de lo que sucede en los sectores cárnicos más avanzados del mundo como por ejemplo:

CANADA - SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN DE BOVINOS DE CARNE (BIDS).

En 1994 se creó el sistema de identificación de Bovinos de Carne (BIDS) mediante el uso del sistema por radio frecuencia, el cual ha sido adaptado para funcionar correcta y voluntariamente entre la industria del "feedlot" y la industria frigorífica. Este sistema está siendo utilizado especialmente y en forma selectiva para identificar el ganado de mayor valor y/o para carnes con marca. La utilización de este sistema satisface los objetivos de seguridad alimenticia, sanidad animal, calidad.

AUSTRALIA - PROGRAMA NLIS.

El sistema australiano integra la información electrónica que se produce durante la faena de los animales con las referidas a la propiedad de origen de los mismos. De esta manera, los inspectores sanitarios pueden reconocer el origen de los animales en forma instantánea.

ESTADOS UNIDOS DE NORTE-AMÉRICA.

El "Food Safety and Inspection Service" (FSIS) considera que la identificación animal es fundamental para que las plantas frigoríficas con programas de aseguramiento de la calidad y de control de residuos cuenten con el conocimiento y el control de los animales que se presentan para faena.

A nivel nacional no existe suficiente investigación y desarrollo sobre temáticas que hagan al uso de herramientas electrónica en la Gestión de la Calidad en el seno de una cadena de valor agroindustrial. En relación a un producto clave, la carne bovina, el principal mercado de la carne Argentina por Calidad y Precio (Cuota Hilton) tiende hacia un proceso donde la información que hace al producto se maneja en forma instantánea en cualquier sentido dentro de una cadena logística, ya sea desde un punto de vista Administrativo (Gubernamental) o Comercial (Privado).

Cuadro 1. MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN BODEGAS (FRAGMENTO).

Sección	Punto de Control	Si	No	Observaciones
4. Áreas Internas (instalaciones de servicios)				
a. Suministro de agua	1. ¿La bodega dispone de provisión de agua potable?			El agua utilizada para el saneamiento de la bodega debe ser potable. En caso de ser de pozo, deben realizarse los estudios analíticos correspondientes y el tratamiento adecuado para asegurar su potabilidad.
	2. ¿Es suficiente el suministro de agua para las operaciones de saneamiento que se deben realizar en la bodega?			Debe haber una dotación adecuada y con instalaciones propicias para poder realizar las operaciones de higiene y saneamiento en forma eficiente.
	3. ¿Es inocua y de calidad sanitaria el agua que se utiliza para el saneamiento de las superficies donde se elabora el mosto y el vino?			Deben hacerse los análisis fisicoquímicos (anualmente) y microbiológicos (cada seis meses) respectivos para asegurar la calidad del agua para tal fin.
b. Instalación eléctrica	1. ¿Se mantienen en buenas condiciones los cableados, tomacorrientes y enchufes en general?			Los cables de corriente eléctrica no deben estar sueltos ni descubiertos.
Sección	Punto de Control	Si	No	Observaciones
	2. ¿Se cuenta con una inspección periódica y registrada de los sistemas eléctricos de 220V y 380V utilizados en la bodega?			Se debe asegurar el buen funcionamiento y la ausencia de cortocircuitos en ambas línea, ya que pueden resultar de extrema peligrosidad para quién las opere.
	3. ¿Se encuentran protegidos los sistemas e instalaciones que puedan llegar a mojarse o humedecerse?			Se debe tener en cuenta que los interruptores, enchufes y tomacorrientes que están cercanos a las zonas de elaboración y propias de las maquinarias pueden llegar a humedecerse o mojarse durante las operaciones de elaboración y saneamiento.
c. Red de gas	1. ¿Se mantienen en buenas condiciones las cañerías, las llaves de salida y los controladores de presión de las instalaciones de gas (natural y garrafas de gases inertes)?			Se deben adoptar las más medidas de seguridad para evitar fugas de gas y peligros de explosión.
	2. ¿Se cuenta con una inspección periódica y registrada de las instalaciones de gas natural y garrafas utilizadas en la elaboración?			
5. Higiene y condiciones de la bodega.				

a. Recipientes para los desechos y las sustancias no comestibles.	1. ¿Están los recipientes destinados a los desechos y sustancias no comestibles, identificados específicamente, construidos adecuadamente y hechos de material impermeable?	Estos recipientes deben estar ubicados en todos los sectores de la bodega en los que se genere una importante cantidad de residuos originados en las varias operaciones de la elaboración de vinos
	2. ¿Se guardan en lugares seguros los recipientes más peligrosos, como los derivados de los laboratorios y el sector de insumos de limpieza?	Deben estar claramente identificados y, en lo posible, colocados en lugares alejados y poco accesibles para el personal.
b. Productos de limpieza	1. ¿Están los productos de limpieza de la bodega debidamente autorizados, identificados y almacenados?	Los recipientes deben ser los originales, con sus respectivos rótulos, que contengan toda la información acerca de éstos. El almacenamiento debe ser adecuado y ordenado para evitar mezclas y derrames (los sólidos separados de los líquidos).
c. Estado de conservación de limpieza	1. ¿Es adecuado el estado general de conservación del edificio de la bodega, así como el de oficinas, salas de almacenaje y laboratorios?	El orden es esencial para un mantenimiento adecuado y la conservación de la higiene.
	2. ¿Se mantiene con buena periodicidad y en forma eficiente los cuartos de aseo y vestuarios?	Es un detalle importante ya que, podrían trasladarse suciedad y gérmenes a las áreas productivas.
d. Producción	1. ¿El personal respeta la seguridad y no transita con materiales extraños durante la elaboración?	Se recomienda capacitarlo para que respete, cumpla y haga cumplir las medidas de seguridad establecidas por la bodega.

Fuente: *Guía para las Buenas Prácticas de Manufactura en Bodegas*, SAGPyA, IRAM e INV, Buenos Aires, 2004.