



## ANEXO II. CERTIFICACION DE EMPRESAS CON NORMAS DE CALIDAD HACCP

### Objetivos

- Certificar HACCP a empresas lácteas seleccionadas.
- Adecuación de la oferta láctea de Córdoba a certificaciones exigidas por mercados externos.
- Acondicionamiento de la planta industrial de las empresas para visitas y habilitaciones de organismos públicos de mercados objetivos.

### Perfil de empresas

Empresas lácteas con sistema BPM implementado.

Las empresas participan del PDE Lácteo y pertenecen al grupo de “empresas habilitadas para el mercado chileno”.

Las empresas participantes han realizado el “Diagnóstico de Perfil exportador”.

Las empresas están incluidas en la base de Exportadores de Córdoba.

### Organismos que intervienen

- Agencia ProCórdoba SEM
- Unión Industrial de Córdoba
- Ministerio de Industria de la Provincia de Córdoba
- SENASA

### Etapas:

La metodología adoptada para lograr la mejor performance del Proyecto consiste en:

- 1. Capacitaciones áulicas:** Las mismas se realizan mediante el desarrollo de seminarios- talleres con la finalidad de formar y capacitar a las empresas adheridas, capitalizando el intercambio de experiencias tanto entre los representantes de las diferentes empresas como la del consultor interviniente.
- 2. Asistencia técnica en planta:** Alineada a la capacitación en aula, se realiza la asistencia técnica específica en cada una de las empresas adheridas. Mediante este asesoramiento, se guía para poner en práctica los conceptos adquiridos en la capacitación áulica y se acompaña en la implementación de los criterios dentro de la organización.

### Actividades:

#### CAPACITACIONES EN AULA:

Para la implementación del programa se prevén las siguientes capacitaciones áulicas las cuales serán dictadas en los primeros 6 meses del programa.



- **Capacitación 1**

**Criterios: Liderazgo y compromiso de la Dirección  
Gestión de las personas**

Introducción al HACCP: HACCP – Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos IRAM NM 323:2011. Definición de misión – visión – valores. Política de Inocuidad. Revisión por la Dirección.  
Descripción de organigrama de la empresa: Conformación del equipo HACCP (Paso 1). Designación del Líder. Funciones. Perfiles de puestos. Determinación y planificación de las necesidades de capacitación  
Duración: 1 jornada de 6 horas.

- **Capacitación 2**

**Criterio: Gestión por procesos**

Información documentada.  
Procesos. Mapa de procesos.  
Descripción del producto (Paso 2). Intención de uso y destino (Paso 3).  
Diagrama de flujo del producto (Paso 4 y 5)  
Duración: 1 jornada de 6 horas

- **Capacitación 3**

**Criterio: Enfoque en los Stakeholders**

Identificación de los clientes y cadena de valor.  
Programa de prerrequisitos.  
Requisitos a proveedores.  
Procedimiento de recall.  
Duración: 1 jornada de 8 horas

- **Capacitación 4 y 5**

**Criterio: Liderazgo y compromiso de la Dirección (Paso 6 a 8)**

Análisis de peligros. Determinación de puntos críticos de control (PCC).  
Establecimiento de límites críticos.  
Duración: 2 jornadas de 6 horas

- **Capacitación 6**

**Criterio: Evaluación y mejora**

Implementación de un sistema de monitoreo y vigilancia por cada PCC.  
Establecimiento de medidas correctivas. Establecimiento de procedimientos de verificación y revisión.  
Duración: 1 jornada de 6 horas



- **Capacitación 7**

**Criterio: Planeamiento estratégico**

Verificación de cumplimiento de todos los requisitos. Objetivos y planes de acción.

Duración: 1 jornada de 6 horas

- **Capacitación 8**

**Criterio: Auditorías internas**

Formación de auditores internos.

**ASISTENCIA TÉCNICA EN PLANTA:**

Para la implementación del Programa se prevén 7 jornadas de 4hs. en cada empresa adherida al Programa. En caso de empresas del interior (de más de 35 km de distancia de Córdoba), se realizarán dos Asistencias Técnicas en Planta por viaje – día completo.

**AST 1- Posterior a capacitación 1 y 2.**

Entrevista con la dirección y evaluación del compromiso. Conformación del Comité de HACCP. Perfiles de puestos.

Sistemática de revisión por la Dirección: establecimiento de reuniones de seguimiento.

Evaluación de planta y procedimientos y controles existentes.

**AST 2 – Posterior a AST 1.**

Evaluación de planta y procedimientos y controles existentes.

Inducción a Comité de HACCP. Procesos. Verificación de Flujogramas in situ.

**AST 3, 4 y 5 – Posterior a Capacitación 3**

Cadena de valor y stakeholders.

Evaluación de prerrequisitos. (Se propone realizar un día de diagnóstico de Prerrequisitos con IRAM)

**AST 6 y 7 – Posterior a capacitación 4 y 5 respectivamente.**

Análisis de peligros

**AST 8 – Posterior a capacitación 6**

Vigilancia, monitoreo y acciones correctivas. Verificación.

**AST 9- Posterior a capacitación 7**

Revisión de cumplimiento de las exigencias.



### **AST 10 y 11 - Posterior a capacitación 7**

Auditoría interna por un externo del SG HACCP (cargo de IRAM)

**Duración total del Programa: 8 a 12 meses, dependiendo de los avances de la empresa.**

#### **Compromiso de las empresas**

Reuniones mensuales con la máxima autoridad de la planta para analizar avances y determinar planes de acción.

Disponer de un espacio físico y una computadora con uso prioritario para la documentación de las sistemáticas necesarias.

Disponer de tiempo de trabajo dentro de la jornada laboral del Líder de HACCP y los integrantes del comité para realizar las actividades inherentes al programa.

Entregar a la UIC un resumen de la experiencia con las mejoras logradas en formato y contenido a definir.

Pasante: Para las actividades a desarrollar se considera necesario soporte por parte de la organización de un pasante con perfil universitario orientado a las carreras de alimentación o de lechería. El principal objetivo del mismo será servir de apoyo para la implementación de las diferentes actividades que surjan.