

SESIONES ORDINARIAS

2006

ORDEN DEL DIA N° 1258

COMISION DE INDUSTRIA

Impreso el día 3 de noviembre de 2006

Término del artículo 113: 14 de noviembre de 2006

SUMARIO: **Curso** de Capacitación BRC (British Retail Consortium-Global Food Standard) llevado a cabo los días 5 y 6 de octubre de 2006 en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Expresión de beneplácito. **Martínez**. (5.598-D.-2006.)

A. Pastoriza. – Graciela Z. Rosso. – Aníbal J. Stella. – Enrique L. Thomas.

INFORME

Honorable Cámara:

La Comisión de Industria, al considerar el proyecto de resolución del señor diputado Martínez, cree innecesario abundar en más detalles que los expuestos en los fundamentos, por lo que los hace suyos y así lo expresa.

Miguel D. Dovená.

FUNDAMENTOS

Señor presidente:

El curso está organizado por la Fundación ArgenINTA a través de la Gerencia de Calidad y Capacitación.

Los objetivos del mismo son los siguientes:

- Conocer el origen del protocolo BRC y mercados que lo demandan.
- Comprender los principios del protocolo.
- Interactuar y aprovechar el ámbito de discusión de casos prácticos.
- Analizar el proceso de certificación.

Está dirigido a profesionales, técnicos y personas vinculadas a la industria agroalimentaria.

Existen varios tipos de certificaciones que exigen los distintos mercados europeos para el ingreso de fruta y por ahora se ve difícil que a nivel internacional se unifiquen los diversos estándares existentes, aunque los principios básicos son similares.

A pesar de que los productores tienen la voluntad de cumplir con los diversos requerimientos de

Dictamen de comisión

Honorable Cámara:

La Comisión de Industria ha considerado el proyecto de resolución del señor diputado Martínez por el que se declara de interés de la Honorable Cámara, el Curso de Capacitación BRC (British Retail Consortium - Global Food Standard), a realizarse los días 5 y 6 de octubre de 2006 en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires; y, por las razones expuestas en el informe que se acompaña y las que dará el miembro informante, aconseja la aprobación del siguiente

Proyecto de resolución

La Cámara de Diputados de la Nación

RESUELVE:

Expresar su beneplácito por la realización del Curso de Capacitación BRC (British Retail Consortium-Global Food Standard), los días 5 y 6 de octubre de 2006 en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Sala de la comisión, 25 de octubre de 2006.

Miguel D. Dovená. – Jorge R. Giorgetti. – Marina Cassese. – Juan A. Beccani. – Mario F. Bejarano. – Juan C. Bonacorsi. – Luis G. Borsani. – Luis F. J. Cigogna. – Roberto R. Costa. – Juan C. Godoy. – Luis A. Ilarregui. – Adriana del C. Marino. – Emilio R. Martínez Garbino. – Raúl G. Merino. – Eduardo

los mercados de destino, parecen saturados con la cantidad de protocolos que deben seguir, especialmente cuando cada cliente tiene el suyo propio.

Implementar buenas prácticas agrícolas (BPA) constituye una garantía de inocuidad y seguridad en la producción primaria y es un elemento esencial de las normas establecidas en Europa. Las buenas prácticas de manufactura (BPM) son la base de los pasos a seguir para garantizar la obtención de alimentos sanos en las plantas procesadoras y de empaque. La inocuidad de los productos es sólo uno de los aspectos a considerar ya que existen otros que se refieren a sistemas de gestión de la calidad, bienestar de los trabajadores, protección del medio ambiente y cuidado de los recursos naturales. El análisis de peligros y puntos de control crítico o HACCP cubre el procesamiento de alimentos en una planta elaboradora, incluido el empaque. Es un sistema preventivo que permite identificar, evaluar y controlar eventuales peligros significativos para la inocuidad de los productos alimenticios. El programa de buenas prácticas de manufactura (BPM), que incluye aspectos de manipulación de alimentos, de infraestructura, manejo de desechos y control de plagas, es un requisito que debería estar contemplado en forma previa a la implementación de HACCP. Un sistema de HACCP requiere:

- a) El análisis de peligros.
- b) La determinación de puntos de control crítico.
- c) Implementar un sistema de vigilancia para asegurar el control de los puntos críticos.
- d) Definir acciones correctivas.
- e) Disponer de un sistema de registros.
- f) Tener procedimientos para verificar el correcto funcionamiento del programa.

En los últimos años han surgido estándares que, además de HACCP, incorporan temas de gestión de calidad (tomados de la norma ISO 9000) para las empresas que elaboran alimentos:

Hablamos de la BRC, del British Retail Consortium (consorcio británico de tiendas de *retail*).

La implantación de este protocolo exige dar garantías de inocuidad con requerimientos de HACCP y buenas prácticas de manufactura, así como demostrar el cumplimiento de un programa de gestión de calidad.

El temario del curso incluye los siguientes temas:

- 1) Antecedentes y estructura del protocolo.
- 2) Protocolo - Versión 2004. Exposición y discusión de casos prácticos de los siguientes requisitos:
 1. Principios de HACCP, requisitos del protocolo, abordaje dentro del sistema de gestión solicitado.
 2. Sistema de calidad.
 3. Infraestructura e instalaciones.
 4. Control de proceso.
 5. Control de producto.
 6. Personal y su formación.
 7. Proceso de certificación.

Un interesante aporte que merece nuestro apoyo. Por ello, señor presidente, es que solicito la aprobación del presente proyecto.

Julio C. Martínez.

ANTECEDENTE

Proyecto de resolución

La Cámara de Diputados de la Nación

RESUELVE:

Declarar de interés de esta Honorable Cámara el Curso de Capacitación BRC (British Retail Consortium-Global Food Standard), que se realizará del 5 al 6 de octubre en Buenos Aires, Argentina.

Julio C. Martínez.