INFORMES VARIOS





10/10/2018 Acuerdo con el INTI e IRAM Red de Buenas Prácticas Agrícolas

El futuro del acopio está en las Buenas Prácticas

La Federación de Acopiadores, el IRAM y el INTI firmaron un convenio de cooperación que formaliza la aplicación de un manual de trabajo para las más de 1000 empresas del rubro que existen en el país.



"El mundo ha evolucionado y debemos competir en calidad", dijo Fernando Rivara, presidente de la Federación de Acopiadores, al rubricar este miércoles en la sede de dicha entidad un convenio de cooperación junto al presidente del Instituto de Tecnología Industrial (INTI), Javier Ibáñez, y al vicepresidente del Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM), Alberto Ruibal.

La implementación de un manual de Buenas Prácticas Agrícolas en el acopio contempla una serie de procedimientos clave que permiten mitigar el impacto ambiental, asegurar el cuidado de las personas y la calidad de los granos que pasan por las plantas, además de afianzar el nivel de la marca argentina en el mundo.

"Nuestros padres trabajaban con granos, nosotros con comida. Hay que levantar la vara", dijo Rivara al aclarar que este manual fue ideado para los casi 1000 acopios de diferentes tamaños que hay en la Argentina.

"Trabajar con buenas prácticas lo que hace es eficientizar las tareas y mejorar el producto, y por ende a toda la empresa", consideró Ibañez al referirse a la incorporación de las tecnologías, procedimientos y normativas que estandarizan la manera de trabajar y redundan en mayor valor agregado para toda la cadena de valor.

"Tarde o temprano, el beneficio se ve reflejado. Adherir a las Buenas Prácticas debe considerarse una inversión", acotó Ruibal en representación del organismo que con sus 83 años de trayectoria será el encargado de la certificación.

"La falta de buenas prácticas también afecta a la ganancia de las empresas. A veces no se tiene idea de la cantidad de kilos que se pierden por un mal secado", expresó Rivara. "Cometer errores significa mayores costos. Y con las buenas practicas se mejora el funcionamiento diario y se pierde menos", agregó Nicolás Apro, director del Centro de Investigación y Desarrollo en Tecnología de Industrialización de Cereales y Oleaginosas del INTI con sede en 9 de julio. Para Apro, uno de los autores del Manual de Buenas Prácticas en el Acopio, es fundamental "como imagen para nuestra producción que las 140 millones de toneladas de granos que se quieren producir sean de calidad Premium".

El Manual de Buenas Prácticas para el acopio involucra a todas las áreas de la empresa, desde la gerencia hasta los empleados. Los requisitos generales y la higiene de los establecimientos, la limpieza de los equipos y herramientas, la manipulación de desechos, productos químicos y otras sustancias peligrosas, el manejo de productos fitosanitarios y fertilizantes, la higiene del personal y los requisitos sanitarios, del almacenamiento, acondicionamiento y transporte, son algunos de los ítems más importantes que se repasan en el documento.

Un caso testigo

Una de las pioneras en incorporar las buenas prácticas agrícolas al sector del acopio es La Bragadense, una empresa familiar con más de 45 años de trayectoria. En marzo de 2006 la firma consiguió certificar por primera vez la Norma de Calidad IRAM NM 324, que posee alcance internacional y les permitió mejorar los procesos y calidad de su trabajo, logrando a la vez una mayor sustentabilidad con el medio ambiente.

"Tomar este camino nos ordenó la vida diaria y simplificó nuestras tareas. Hace trece años estábamos en pleno crecimiento y abriendo nuevas sucursales, pero a la vez estábamos acumulando una gran dimensión de problemas cotidianos que ya se tornaban inmanejables. Certificar Buenas Prácticas implica un proceso de mejora continua donde la capacitación sobre los recursos humanos es sumamente importante", compartió Agustín Otaegui, gerente de acopio de La Bragadense.

Hoy, y tras un incesante perfeccionamiento, la compañía cuenta con un sistema confiable que se repite en cada una de las nueve plantas que posee en distintas localidades del centro-norte de la provincia de Buenos Aires. "Todos los procesos se empezaron a hacer de forma rutinaria. Por ejemplo, nuestras herramientas de trabajo, ya sea un medidor de humedad, una balanza, o un calador, se deben controlar de manera periódica y estandarizada. Además, debe volcarse toda la información en un registro que está a la vista de todos", confirmó el ejecutivo.

Son inversiones a largo plazo que constituyen una forma de trabajar. "Es una responsabilidad trabajar con gente y con el medio ambiente. No buscamos un rédito económico sino hacer que nuestra actividad perdure en el tiempo de manera segura y sustentable", aclaró el gerente del acopio que cuenta con más de 150 personas.

"Este convenio lo hemos anhelado hace mucho y creemos que es superador, porque finalmente tenemos una norma mucho más adecuada a nuestra realidad de empresa", reveló orgulloso Otaegui.

En definitiva, se trata de cambiar el chip, y entender que la calidad no es un atributo que se circunscribe exclusivamente al producto, sino también a todos los procedimientos y lugares por los que pasa el grano.

Más información sobre el tema en <u>www.acopiadores.com/video/39053/convenio-de-cooperacion-para-las-buenas-practicas-en-plantas-de-acopio</u>

Medio de comunicación

Federación de Acopiadores

URL fuente

http://www.acopiadores.com