

Portodemouros (A Coruña, Pontevedra)

Formación para un sistema global de calidad

EMPRESARIOS MÁS CUALIFICADOS

PAULA SUANZES. Técnica de la Asociación Grupo Local de Desenvolvemento Rural Portodemouros.



El Grupo LEADER ha diseñado un plan de formación global dirigido a los empresarios locales con el fin de favorecer el desarrollo, la promoción y la valorización de sus productos. El programa se centra en aspectos que inciden no sólo en la calidad del producto, sino también en su presentación, comercialización y distribución.

El sector lácteo, queserías y productores tradicionales, participa en el programa.

El programa LEADER+ Portodemouros contempla como objetivo último conseguir un territorio de excelencia en el último tramo de los Caminos de Santiago, que se caracterice y se identifique por la oferta de productos y servicios de calidad, que actúen como elemento identificador-diferenciador del territorio. Para ello se hizo necesario poner en marcha una estrategia global dirigida a todos los sectores económicos directa o indirectamente relacionados con la oferta turística, esto es, fundamentalmente los establecimientos de turismo rural, el sector de la restauración y el de la producción, transformación y comercialización de productos locales.

Este territorio, compuesto por 17 ayuntamientos en el corazón de Galicia, cuenta entre sus muchos atractivos, con una gran variedad de productos locales que actúan como un importante reclamo turístico. La elección de la valorización de los productos locales como tema aglutinante junto con la valorización del patrimonio está en relación directa con la estrategia adoptada por el Grupo local.

En este marco, se pretende establecer políticas de calidad en el territorio LEADER me-

dante el diseño e implementación de sistemas de gestión de calidad así como el establecimiento de políticas de gestión ambiental y de seguridad alimentaria.

Para ello se ha diseñado un plan de formación global dirigido a los productores locales del territorio con el fin de favorecer el desarrollo, la promoción y la valorización de sus productos, mediante una gestión efectiva de la calidad, de manera que este territorio sea considerado una auténtica despensa natural surtida de quesos, miel, rosquillas, vinos y otros productos locales.

El programa formativo se centra en aspectos que inciden no sólo en la calidad del producto en sí, sino también en los relacionados con la oferta de los mismos, desde la presentación, comercialización y distribución, hasta la calidad del propio establecimiento, con el fin de conseguir una oferta integrada capaz de unir la presentación, la tradición y la calidad de los productos locales.

Promoción conjunta

Los sectores implicados son los siguientes: sector lácteo (queserías y productores lácteos tradicionales) muy representativo en la zona;

sector panadero/repostero (elaboradores de tartas tradicionales, rosquillas y pan artesano); sector cárnico (elaboración de chorizo) y sector apícola (producción y envasado de miel).

El objetivo es cualificar a los empresarios para hacer una promoción conjunta de sus productos en el marco del Proyecto LEADER+, y para que, organizados en red, estén preparados para la comercialización de los mismos, ya sea en venta directa, en mercados locales, y/o a través de Internet, pero siempre bajo unos estándares de calidad establecidos.

El método empleado es el siguiente: se combina la formación en grupo, donde se exponen de manera teórica los temas que se pondrán en práctica posteriormente, con la formación en empresa, que comienza con una toma de datos pormenorizada de cada establecimiento. Para ello se ha elaborado un material específico para cada sector donde se recogen una serie de cuestiones que proporcionan toda la información necesaria (documento de autoevaluación) referente a personal, productos elaborados, locales y equipos, autorizaciones y permisos necesarios.

Una vez recogidos estos datos se hace un estudio de la situación actual de cada empresa con el fin de adaptar la formación a las necesidades específicas de cada una.

En la actualidad están siguiendo el programa 16 empresas agroalimentarias con 50 personas en formación

Después de haber planificado la formación específica se procede a la implantación de los sistemas de gestión de calidad en cada establecimiento, mediante un seguimiento "in situ", indicando los peligros y puntos de riesgo y las medidas correctoras a aplicar para minimizar o eliminar estos riesgos. De este modo, se consigue que cada industria sea protagonista de la formación, y como tal, es la responsable de la seguridad y salubridad del producto elaborado.

Para ello se diseñan los planes, procedimientos y registros adaptados, no sólo a cada industria participante, sino al personal que la forma en función de sus necesidades, conocimientos o preparación y así se diseña un Manual de Calidad que sea fiel reflejo documentado del sistema de calidad implantado en el establecimiento. El Manual constituye el soporte documentado que facilita y evidencia la gestión de la calidad con-

forme a los requisitos establecidos, y que a su vez permite al establecimiento, una vez verificada su adecuación y efectividad, poder optar a la certificación de su sistema de calidad mediante una auditoria externa.

Cambio de hábitos

La formación de todo el personal de las industrias es absolutamente necesaria para que comprendan los objetivos, apoyen, colaboren y se involucren directamente en la implantación del sistema de calidad y que éste funcione. En muchas ocasiones, a lo largo de este proceso de formación es necesario hacer cambios en los hábitos del personal, lo cual hace ralentizar el proceso formativo y como consecuencia la implantación del sistema puede resultar más lenta.

Dadas las exigencias y los objetivos de los cursos y el carácter personalizado y particularizado de la formación, la duración de los cursos es relativamente larga. En 2002 se impartió un curso y, en 2004 dos, con una duración de cinco y nueve meses, respectivamente. En cuanto al perfil de los participantes, estos suelen ser mayores de 30 años, con nivel de formación básico y principalmente mujeres. Los monitores de los cursos son licenciados y la coordinación corresponde a un ingeniero agrónomo.

La demanda y resultados de los cursos han sido muy significativos en el sector comarcal. En la actualidad están siguiendo el programa 16 empresas agroalimentarias con 50 personas en formación, de las cuales una parte ya ha implantado correctamente el sistema de autocontrol -APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)- y está en proceso de desarrollo del Manual de Calidad; las restantes pymes beneficiarias de los cursos están en proceso de verificación del sistema de autocontrol.

Las perspectivas son esperanzadoras pues hasta 2006 está abierta la convocatoria para nuevos cursos de formación y es previsible que en esa fecha se esté próximo al 100% de ejecución para el conjunto de los cursos previstos. 🍷



El objetivo es cualificar a los empresarios para hacer una promoción conjunta de sus productos en el marco del Proyecto LEADER+.

■ Asociación Grupo Local de Desenvolvimento Rural Portodemouros
Telf. 981 815 030
E mail: leaderportodemouros@idcdg.com