

(MARZO A AGOSTO 2010)

EL PRESENTE INFORME TIENE POR OBJETO DESCRIBIR LOS PROGRESOS REALIZADOS EN RELACIÓN CON LAS METAS Y LOS OBJETIVOS MÁS AMPLIOS DEL PROYECTO.

TÍTULO DEL PROYECTO	Desarrollo de sistemas de certificación acreditados HACCP para productos alimenticios procesados STDF/PG/238		
ORGANISMO DE EJECUCIÓN	Asociación de Exportadores de Guatemala AGEXPORT-	SUPERVISOR DEL PROYECTO	OIRSA
DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	<p>El proyecto "Desarrollo de sistemas de certificación acreditados HACCP para productos alimenticios procesados" que se inició a ejecutar en Guatemala es una propuesta para desarrollar la red de servicios de asistencia técnica e inspección en HACCP para empresas de alimentos que desean exportar a Europa y Norte América productos alimenticios procesados, iniciando por el rubro de jaleas y conservas.</p> <p>Trabjará en el establecimiento del marco legal y documentos técnicos para la inspección HACCP y el desarrollo de las capacidades de un grupo de asesores en HACCP para PYMES y de inspectores HACCP de empresas acreditadas.</p>		
FECHA DE COMIENZO DEL PROYECTO	Marzo 2010	FECHA DE TERMINACIÓN DEL PROYECTO	Marzo 2011

Visión general del presupuesto:

	Contribución del FANFC (\$EE.UU.)	Contribución de otros donantes (\$EE.UU.), según los acuerdos de cofinanciación	Contribución en especie (\$EE.UU.)	Total (\$EE.UU.)	% del costo total de proyecto
Presupuesto total del proyecto previsto (\$EE.UU.)	\$398,224.75	\$0.00	\$166,534.00	\$564,758.75	100
Gasto total hasta la fecha (\$EE.UU.)	\$77,641.86	\$0.00	\$4,895.30	82,537.16	14.6
Gasto durante el período objeto del informe (\$EE.UU.)	\$77,641.86	\$0.00	\$4,895.30	82,537.16	14.6

INFORME GENERAL**A. PROGRESOS GENERALES REALIZADOS HASTA LA FECHA:**

Se firmo un convenio de colaboración con OIRSA para el manejo de los fondos de los pagos a la empresa consultora internacional en HACCP e ISO 17020; con lo cual se realizó el proceso de selección y contratación de la empresa consultora internacional. Se seleccionó a la empresa Italiana EURECNA.

De igual forma para los aspectos de capacitación en el tema de análisis de alimentos, se suscribió un convenio y Términos de Referencia con el Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP).

Se ha elaborado el listado de empresas que recibirán la asesoría para implementación de ISO 17020 y del sistema HACCP en el sector de alimentos procesados.

Se cotizaron con la Secretaría de Alimentos de Suecia las muestras para realizar la primera intercomparación de microbiología de alimentos con materiales fabricados por dicha secretaría. También se estableció la cooperación con una empresa importadora de insumos para laboratorios con el objeto de facilitar los trámites de importación de los materiales de Suecia.

B. ACTIVIDADES EJECUTADAS DURANTE EL PERÍODO OBJETO DEL INFORME:**Diagnóstico general**

Seminario de inducción para funcionarios de Gobierno.

Seminario para el público en general

Asistencia técnica en HACCP e ISO 17020

Invitación de organismos especializados y selección de empresas consultoras.

Identificación de empresas del sector de alimentos, sujetas a la asistencia técnica.

Aplicación de laboratorios de pruebas de alimentos

Identificada la agencia internacional para los análisis inter comparativos.

Identificada la empresa cooperadora para la importación de materiales.

C. ACTIVIDADES QUE QUEDAN POR EJECUTAR DURANTE EL PERÍODO SIGUIENTE Y MÁS ADELANTE:

Desarrollo del marco jurídico.

Elaborar y desarrollar el programa de capacitación en HACCP e ISO17020.

Realizar 4 Talleres para métodos de laboratorios de pruebas de alimento

Realizar 1 Taller de toma de muestras de alimentos

Realizar la certificación de materiales para los métodos de laboratorio

Realizar el curso de entrenamiento de entrenadores en HACCP

Realizar el taller de plan de HACCP

Realizar el taller de análisis de riesgo HACCP

Compra de materiales para Intercomparaciones de pruebas de laboratorio, el proveedor de Suecia ya confirmó que puede hacer envíos a partir de mayo.

Falta definir el segundo ensayo de intercomparación

D. OTRAS OBSERVACIONES:

El proyecto presenta un retraso en el desarrollo de sus actividades de aproximadamente un mes, esto debido principalmente a lo siguiente:

1. Revisión de Alternativas para el pago de la empresa consultora internacional, y tener que retener el 31% de impuesto sobre la renta que exige Guatemala.
2. Se han tenido que negociar convenios y contratos cuyos acuerdos han tomado más tiempo del esperado por los diferentes niveles de aprobación que deben superar.
 - a. Convenio con OIRSA para la Administración de los fondos
 - b. Contrato con EURECNA para ejecución de la asesoría al Ministerio de Salud y a empresas de inspección ISO 17020
 - c. Convenio con INCAP para la realización de capacitaciones técnicas a laboratorios y formación de capacitadores HACCP
3. El reducido personal en el Ministerio de Salud ha retrasado también la aprobación del cronograma de trabajo propuesto por EURECNA debido a que las múltiples actividades del personal impidieron que pudieran estudiar la propuesta de cronograma de trabajo, comprometer recursos y dar respuesta. Sin embargo se ha mantenido comunicación y se está próximo a llegar a una aprobación final.

No obstante, se está trabajando en el ajuste del programa de trabajo, de tal forma que el retraso se pueda reducir hasta nivelar con los tiempos establecidos en el cronograma del proyecto.

Segundo Informe de Actividades

Antecedentes

El proyecto "Development of accredited HACCP certification schemes for processed food products" que se inició a ejecutar en Guatemala es una propuesta para desarrollar la red de servicios de asistencia técnica e inspección en HACCP para empresas de alimentos que desean exportar a Europa y Norte América productos alimenticios procesados, iniciando por el rubro de jaleas y conservas. La característica especial del proyecto es que se ha involucrado a las autoridades del Ministerio de Salud a cargo de velar por la inocuidad de los alimentos y del Ministerio de Economía a cargo del "Sistema Nacional de Calidad" para que los certificados de inspección cumplan con los requisitos para ser reconocidos como documentos oficiales y las inspecciones se realicen de acuerdo a los requisitos técnicos y de confiabilidad requeridos por las autoridades de los países importadores.

El proyecto trabajará de forma simultánea con el sector oficial el desarrollo del marco legal y documentos técnicos para la inspección HACCP y con el sector productivo el desarrollo de las capacidades de un grupo de asesores en HACCP para PYMES y de inspectores HACCP de empresas que se acreditarán con la norma internacional ISO 17020 para realizar los procesos de inspección.

Por la importancia que tiene para el país el reconocimiento del sistema en su conjunto se ha incluido al Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP) como proveedor del proyecto para realizar la capacitación de los asesores en HACCP con la metodología para PYMES desarrollada por la Organización Panamericana de la Salud (OPS), la cual es una metodología internacionalmente reconocida.

Para implementar el marco legal y desarrollar los documentos técnicos, como el manual de inspección HACCP en el Ministerio de Salud, así como la implementación de los sistemas de gestión de la inspección ISO 17020 que serán nuevos en el país, se ha buscado la consultoría de equipos internacionales con experiencia que puedan dar la asistencia técnica a las autoridades y agencias de inspección.

Finalmente, para dejar el sistema totalmente funcional se trabajará con las primeras 5 a 10 empresas productoras de jaleas o conservas que implementarán el sistema HACCP, y cumplan con los otros requisitos establecidos por los mercados de destino, para que reciban la asesoría de los profesionales formados por el proyecto y se certifiquen utilizando el nuevo proceso de inspección.

Adicionalmente el proyecto incluye actividades de fortalecimiento de la red de laboratorios que presta servicios de análisis de alimentos complementarios para el control de calidad e inocuidad de alimentos y la inspección HACCP. Estas actividades serán ejecutadas por INCAP y por la Comisión de Laboratorios de AGEXPORT.

AGEXPORT

15 Avenida 14-72 Zona 13, Guatemala C.A. PBX: (502) 24223400 FAX: (502) 24223434 informacion@agexport.org.gt

FILIAL DE OCCIDENTE

7a. Calle 29-25 Zona 3 , Quetzaltenango, Guatemala, C.A. Tel: (502)77635412 / 5413 y 5415
Fax: (502)77675078

Estrategia de Implementación

Como estrategia de implementación se ha establecido comunicación con INCAP para programar cuatro capacitaciones para 10 a 15 expertos en el área de alimentos y 10 a 15 representantes de empresas que se capaciten en la implementación de los sistemas HACCP. Las capacitaciones se están programando para realizarlas en el curso del primer año de ejecución del proyecto y poder iniciar la implementación de los sistemas en las empresas en el segundo año.

Se realizó una lista corta de empresas consultoras internacionales que pudieran ofertar el servicio de consultoría en implementación de la documentación para realizar la inspección HACCP en el Ministerio de Salud de Guatemala y asesorar a empresas de inspección para cumplir con los requisitos de gestión de calidad de la inspección ISO 17020 para poder tercerizar el trabajo de campo de la inspección. De las empresas convocadas, las tres empresas participaron y se seleccionó a una en función de la oferta técnica y económica que presentaron.

Las personas que se capaciten como asesores en HACCP para PYMES y las empresas que se asesoren como agencias de inspección HACCP serán seleccionadas de la convocatoria y participación que tengan en los seminarios iniciales del proyecto sobre sistemas HACCP para el sector público y para el sector privado.

Para la realización de los cursos sobre análisis de alimentos se ha establecido contacto con INCAP para poder programarlos de acuerdo a la demanda que manifiesten los laboratorios organizados en la Comisión de Laboratorios de AGEXPORT. Los temas para los primeros cursos ya fueron definidos así:

- Muestreo de superficies y manos
- Identificación de Salmonella

La realización de Ensayos de Aptitud, como pruebas de control externo de calidad se hará por parte de la Unidad de Ensayos de Aptitud (UDEA) adjunta a la Comisión. Para ello, la Unidad tiene contactos con proveedores internacionalmente reconocidos de muestras certificadas, puesto que ya ha realizado ensayos para laboratorios de alimentos con anterioridad. UDEA cuenta con el reconocimiento de OGA para realizar los ensayos y está en el proceso de implementar los requisitos de la Guía ISO 43 como proveedor internacional. Ya ha realizado en el 2009 estudios reconocidos por EPA de Estados Unidos y PTB de Alemania para laboratorios de medio ambiente.

Acciones Realizadas para Iniciar El Proyecto de Marzo a Agosto 2010

1. Se firmó un convenio de colaboración con OIRSA para el manejo de los fondos con el objeto de poder hacer los pagos a la empresa consultora seleccionada para impartir la asesoría internacional en HACCP e ISO 17020 para agencias de inspección HACCP. OIRSA recibió el primer desembolso de los fondos, correspondiente al 30% del monto autorizado para el proyecto y trasladó a AGEXPORT el monto convenido para pagar costos que no sean los de la empresa consultora internacional. Los pagos a la empresa consultora internacional los hará OIRSA contra informe de progreso y aceptación de AGEXPORT.

2. AGEXPORT contrató a la persona que trabajará como asistente de la Gerencia del proyecto y estableció las cuentas de presupuesto para los fondos que se utilizarán en el pago de expertos locales y gastos locales.

AGEXPORT

15 Avenida 14-72 Zona 13, Guatemala C.A. PBX: (502) 24223400 FAX: (502) 24223434 informacion@agexport.org.gt

FILIAL DE OCCIDENTE

7a. Calle 29-25 Zona 3, Quetzaltenango, Guatemala, C.A. Tel: (502)77635412 / 5413 y 5415
Fax: (502)77675078

3. Se realizó el proceso de selección de la empresa consultora internacional. El proceso incluyó la investigación y elaboración de lista de empresas consultoras que pudieran ofertar, el envío de los Términos de Referencia a las empresas, aclaración de términos a las empresas, elaboración de la hoja de evaluación, conformación del comité evaluador con la Ofician Guatemalteca de Acreditación, el Ministerio de Salud y AGEXPORT y evaluación final de las ofertas recibidas. Tres empresas presentaron ofertas, y fueron AgInfo de Australia, AQS de Suecia y EURECNA de Italia. Finalmente la empresa que a criterio del comité cumplió mejor con todos los requisitos fue EURECNA, por lo que se procedió a contratarla. Los criterios utilizados para la selección fueron tanto los aspectos técnicos de la propuesta como los económicos.

4. Hubo que realizar un proceso de negociación de los términos finales del contrato con EURECNA respecto a las condiciones de pago, tiempos de ejecución y equipo consultor para poder elaborar el contrato a entera satisfacción de las partes interesadas (OIRSA, EURECNA y AGEXPORT).

5. EURECNA firmó el contrato y envió la fianza de cumplimiento requerida. Posteriormente hizo envío del cronograma propuesto de trabajo y hasta el 31 de Agosto se estaba esperando la confirmación del Ministerio de Salud respecto a su aprobación para las actividades en las que ellos deben recibir a los consultores.

6. Con el Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP) se ha tenido que elaborar también un convenio y Términos de Referencia para establecer las condiciones de acceso a los fondos para ejecutar las actividades de capacitación a las que se comprometió el Instituto en el proyecto. Con ellos ya se definieron los temas de las capacitaciones a impartir y hasta el 31 de Agosto se estaba elaborando el cronograma de actividades. Estas actividades se deben programar de acuerdo a la disponibilidad de tiempo los expertos internacionales incluidos.

7. Ya se cotizaron con la Secretaría de Alimentos de Suecia las muestras para realizar la primera intercomparación de microbiología de alimentos con materiales fabricados por ellos. Los materiales contienen microorganismos que se pudo comprobar que si son de interés en el ámbito de las jaleas y conservas. También se estableció la cooperación con una empresa importadora de insumos para laboratorios con el objeto de facilitar los trámites de importación de los materiales de Suecia.

8. AGEXPORT también inició a elaborar los listados de empresas que recibirán la asesoría para implementación de ISO 17020 y del sistema HACCP en el sector de alimentos procesados.

Problemas Encontrados

1. Se han tenido que negociar convenios y contratos cuyos acuerdos han tomado más tiempo del esperado por los diferentes niveles de aprobación que deben superar.
 - a. Convenio con OIRSA para la Administración de los fondos
 - b. Contrato con EURECNA para ejecución de la asesoría al Ministerio de Salud y a empresas de inspección ISO 17020
 - c. Convenio con INCAP para la realización de capacitaciones técnicas a laboratorios y formación de capacitadores HACCP

AGEXPORT

15 Avenida 14-72 Zona 13, Guatemala C.A. PBX: (502) 24223400 FAX: (502) 24223434 informacion@agexport.org.gt

FILIAL DE OCCIDENTE

7a. Calle 29-25 Zona 3 , Quetzaltenango, Guatemala, C.A. Tel: (502)77635412 / 5413 y 5415
Fax: (502)77675078



AGEXPORT
ASOCIACION GUATEMALTECA DE EXPORTADORES

www.export.com.gt

2. El reducido personal en el Ministerio de Salud ha retrasado también la aprobación del cronograma de trabajo propuesto por EURECNA debido a que las múltiples actividades del personal impidieron que pudieran estudiar la propuesta de cronograma de trabajo, comprometer recursos y dar respuesta. Sin embargo se ha mantenido comunicación y se está próximo a llegar a una aprobación final.

Zsolt Gerendas
Proyecto STDF 238
AGEXPORT-Guatemala

AGEXPORT

15 Avenida 14-72 Zona 13, Guatemala C.A. PBX: (502) 24223400 FAX: (502) 24223434 informacion@agexport.org.gt

FILIAL DE OCCIDENTE

7a. Calle 29-25 Zona 3 , Quetzaltenango, Guatemala, C.A. Tel: (502)77635412 / 5413 y 5415
Fax: (502)77675078