

Guía para la  
solicitud de cesión de uso

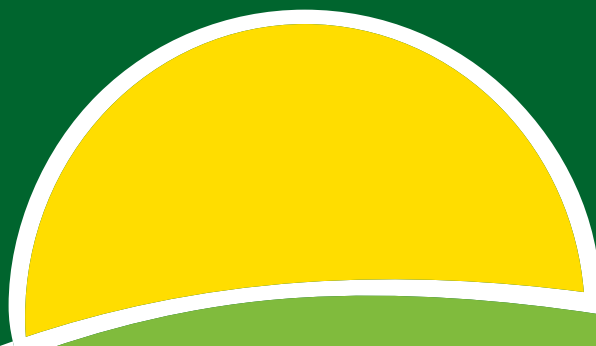


# Sello de Calidad PRODUCTO DE LA PAMPA

---

■ Guía de solicitud

*"El valor de  
Nuestro Territorio  
y Su Gente"*



Guía para la solicitud  
de cesión de uso



*"El Valor de Nuestro Territorio  
y Su Gente"*

---

# Sello de Calidad PRODUCTO DE LA PAMPA

Guía de presentación para la solicitud de cesión de uso

---

**CPN Oscar Mario JORGE**

*Gobernador de La Pampa*

**CPN Luis Alberto CAMPO**

*Vicegobernador de la Provincia de La Pampa*

**Dr. Abelardo Mario FERRÁN**

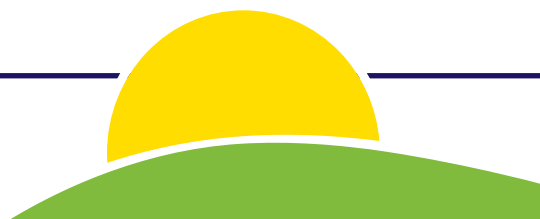
*Ministro de la Producción*

**Lic. Sebastián LASTIRI**

*Secretario Ejecutivo del Instituto  
de Promoción Productiva*

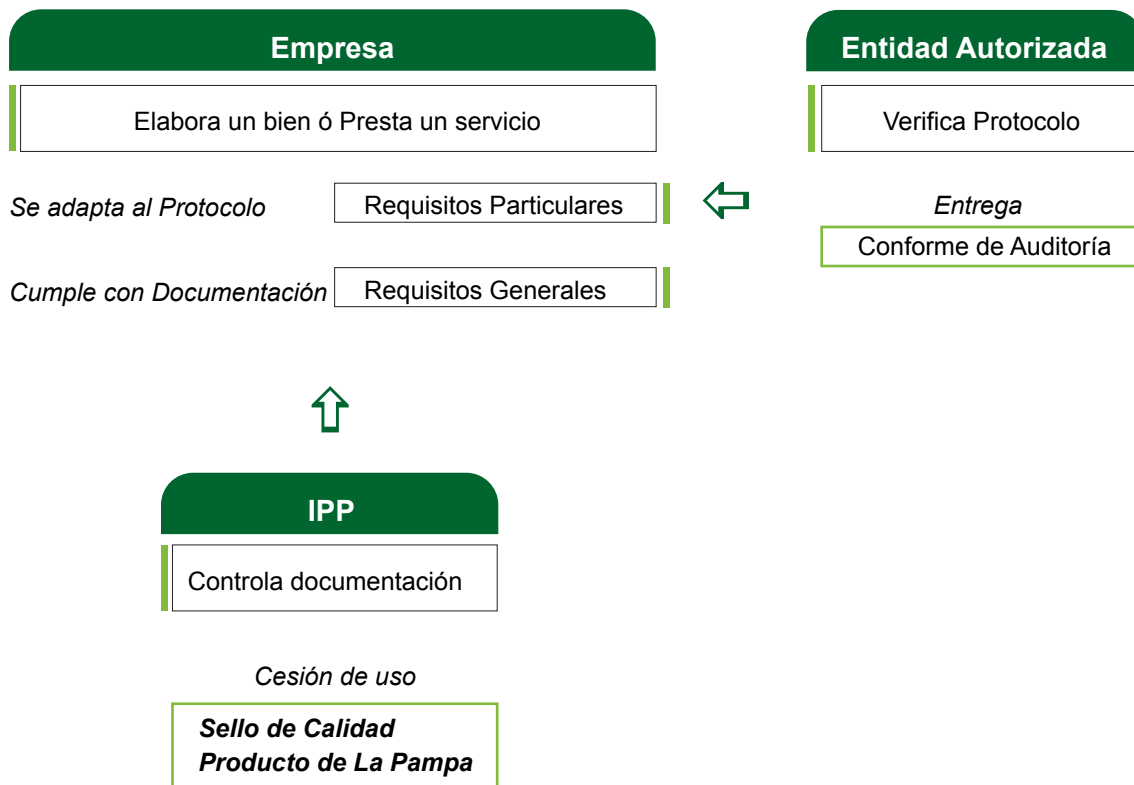
**Lic. Pablo MAREK**

*Director General de Planificación  
y Asistencia Técnica a PyMEs*

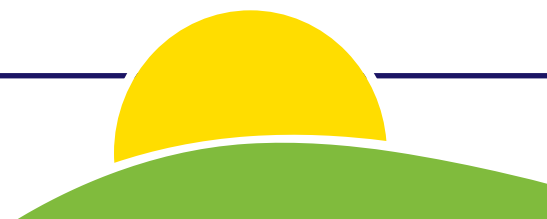


# Esquema Cesión de Uso

## Sello de Calidad PRODUCTO DE LA PAMPA



Índice	Pág.
1. <u>Presentación</u>	7
2. <u>Glosario</u>	9
3. <u>Alcance</u>	10-11
4. <u>Pasos a seguir</u>	12-25
4.1 <u>Requisitos de origen</u>	12
4.2 <u>Categorías aplicables</u>	12
4.3 <u>Identificación de responsables</u>	13
4.4 <u>Protocolo</u>	14
4.4.1 <u>Definición y objetivo</u>	
4.4.2 <u>Contenidos</u>	
4.4.3 <u>Origen y validación</u>	
4.5 <u>Documentación del sistema de Calidad</u> <i>(aplicable a todos los protocolos)</i>	22
4.5.1 <u>Alcance del sistema</u>	
4.5.2 <u>Tabla de contenidos</u>	
4.5.3 <u>Descripción de la empresa</u>	
4.5.4 <u>Declaración de Visión, Misión, Política y Objetivos de Calidad</u>	
4.5.5 <u>Organigrama de la empresa</u>	
4.5.6 <u>Croquis del establecimiento</u>	
4.5.7 <u>Descripción del sistema de calidad acorde con los requisitos de cada categoría</u>	
4.5.8 <u>Descripción del producto o servicio</u>	
4.5.9 <u>Diagrama de flujo y descripción del proceso de producción / prestación</u>	
4.5.10 <u>Procedimientos, Especificaciones, Controles y Evidencias</u>	
4.6 <u>Trámite de Solicitud de cesión de uso del Sello</u>	25
5. <u>Criterios para la evaluación de casos</u>	27
6. <u>Cesión de uso del Sello</u>	27
7. <u>Administración y mantenimiento</u>	28
8. <u>Anexo - Modelos de notas</u>	29





## 1. Presentación

Un ambiente sano y natural, múltiples rasgos culturales con base en los pueblos originarios y en la inmigración europea, recursos naturales con características únicas como el bosque de Caldén, una reciente pero rica historia, la valoración de las tradiciones y la presencia de un paisaje agreste y rural, son algunos de los valores de identidad que destacan a nuestra provincia. Estos elementos forman parte del patrimonio pampeano y la implementación del **Sello de Calidad PRODUCTO DE LA PAMPA** es la herramienta que los incorpora como valor agregado a nuestros productos y servicios.

**El Sello**, creado por la Ley Provincial N° 2189 reglamentada por el Decreto 1804/07; es un sistema voluntario de control que garantiza que el producto o servicio presenta efectivamente atributos diferenciadores. Asimismo, implica el establecimiento de una entidad independiente de la empresa (entidad autorizada) que verifica y controla que el producto o servicio responde a los atributos de valor que ostenta.

De esta forma **se da origen a un eje estratégico de mejora de la competitividad de las empresas pampeanas a través de la diferenciación e identificación de su producción.**

Las nuevas tendencias muestran consumidores cada vez más interesados en obtener referencias sobre los productos y servicios que consumen, adquiriendo especial relevancia su naturaleza, los sistemas y procesos de producción, el respeto por las tradiciones productivas y el medio ambiente, su carácter artesanal y el respaldo de sus características específicas, que redundan en una mayor calidad. En este contexto, el **Sello de Calidad PRODUCTO DE LA PAMPA**, prevé que los procesos productivos sean realizados de acuerdo a protocolos que garanticen: la seguridad, salubridad y calidad del producto; la preservación del medio ambiente y la cultura; condiciones laborales apropiadas y el cumplimiento de todas las normas legales vigentes.

Los requisitos generales establecidos para cada empresa interesada en acceder a la utilización del sello, los protocolos de producción / elaboración implementados por ellas y las auditorías realizadas serán los instrumentos que permitirán asegurarle al consumidor la satisfacción de sus necesidades y a nuestros empresarios el valor agregado que da la identificación con un territorio reconocido por la calidad de su gente, de su tierra y de sus productos.

***Valorar, identificar, promover y resguardar***

*la amplia variedad de bienes y servicios que se producen en la Provincia de La Pampa con atributos de autenticidad y originalidad vinculados al origen de las materias primas, los factores culturales y sociales, las prácticas de elaboración, la calidad y su naturalidad;*

*es el camino elegido para mostrar y llevar al mundo*  
***El Valor de Nuestro Territorio y Su Gente.***

En este marco, se presenta este documento con el objeto de poner a disposición una guía única de interpretación y aplicación de la reglamentación vigente, que sea flexible y adaptable a todos los interesados en contar con el **Sello de Calidad PRODUCTO DE LA PAMPA.**

Superada esta introducción se aborda el alcance indicando qué productos o servicios pueden identificarse con el sello para luego detallar a través de un procedimiento cómo acceder al mismo.

## 2. Glosario

### *Atributo diferenciador o Atributo de valor*

Es aquella característica diferencial que posee un producto o servicio como rasgo distintivo de otro producto o servicio similar; y cuyo proceso de elaboración, condiciones finales de calidad o forma de prestar el servicio, está por sobre los requisitos básicos que debe cumplir y responde a un protocolo determinado. \_\_\_\_\_

### *Sistema de calidad*

Se entiende por este término el conjunto de actividades que se planifican y realizan en una empresa, durante la producción de un producto o la prestación de un servicio, para lograr efectivamente la calidad establecida del producto o servicio, tomando todas las precauciones necesarias a fin de prevenir la aparición de fallas y desviaciones durante el proceso productivo. Esto es, escribir lo que se va a hacer (de acuerdo a normas y sentido común), hacer lo que está escrito (proceso) y demostrar que se está haciendo (registros). \_\_\_\_\_

### *Documentación del sistema de calidad*

Son los documentos escritos que conforman el sistema de calidad. Sobre todo, se refiere a aquellos aspectos que no deben prestarse a subjetividades. \_\_\_\_\_

### *Protocolo*

Se refiere al contenido escrito que indica ordenada y detalladamente qué cuestiones deben resolverse para cumplir los "requisitos particulares" que fija la reglamentación, y cómo presentar evidencias formales de modo estandarizado y válido para cualquier interesado. El protocolo debe ser validado y autorizado por la autoridad de aplicación del denominado Sello. \_\_\_\_\_

### *Auditoría*

Es una evaluación y verificación sistemática, documentada, periódica y objetiva que refleja qué tan bien una entidad particular (compañía, producto, programa, individuo, destino, etc.) está cumpliendo con un conjunto de estándares. \_\_\_\_\_



### 3. Alcance

Este documento se ha desarrollado para que quien produzca o preste servicios de acuerdo a la siguiente categorización pueda alinearse a los requisitos y acceder a la cesión de uso del **Sello de Calidad PRODUCTO DE LA PAMPA**.

Las *categorias de productos y servicios* sobre los que es aplicable el Sello son:

Aquellos que se venden (para consumo o producción) en el estado en que se encuentran en la naturaleza. Son de consumo masivo, no son factibles de individualizar por unidad, no tienen identidad territorial ni cultural, y son altamente seriados.

También se los denomina productos básicos o “commodities”.

Se dividen entre **Productos agropecuarios y Productos mineros y otros bienes primarios no agropecuarios**.

#### *Bienes primarios*

Son ejemplos *el cloruro de sodio (sal), petróleo y gas, yeso, sulfato de sodio y bentonita, y productos agrícolas como el trigo, la miel, el pino o el caldén.*

Aquellos productos que derivan del agregado de valor sobre bienes primarios. Esta definición alcanza desde los productos que son acondicionados hasta aquellos cuya transformación es tal que se pueden identificar claramente los bienes primarios de los que derivan. Se consideran excepciones a esta definición, los productos artesanales.

Se dividen entre **Alimentos y Otros productos derivados de bienes primarios que no sean alimentos**.

#### *Productos derivados de bienes primarios*

Son ejemplos *la sal fraccionada para consumo humano, el gas envasado, el sulfato de sodio deshidratado, la harina de trigo, las carnes vacuna, caprina y de conejo, la leche pasteurizada y en polvo, el yogur, la crema y las tablas de madera.*

Aquellos que sufren un proceso de transformación tal que los bienes primarios que los componen pierden identidad para convertirse en un nuevo producto. Se consideran excepciones a esta definición, los productos artesanales.

También se dividen entre **Alimentos y Otros productos industriales que no sean alimentos**.

#### *Productos industriales*

Son ejemplos *los tableros de yeso, los quesos, el dulce de leche, el aceite de girasol, los chacinados.*

## Productos artesanales

Son ejemplos *las hebillas de cinturón hechas en metal a mano, las piezas de tejido en telar vertical, los cuchillos con sus empuñaduras tejidas en cuero y cerda, los tallados y muebles hechos de caldén, las piezas de decoración realizadas con asta de ciervo, los productos en conserva y los fiambres.*

Aquellos productos que derivan del agregado de valor sobre bienes primarios o que sufren un proceso de transformación tal que los bienes primarios que los componen pierden identidad para convertirse en un nuevo producto y que son manufacturados y vendidos:

- Siguiendo métodos tradicionales transferidos de generación en generación de manera no formal entre artesanos.
- Aplicando técnicas manuales.
- Sin la intervención de procesos químicos y tecnológicos intensivos.
- Con la participación directa de un artesano como único responsable por la manufactura y la comercialización.
- En escalas acordes a la capacidad de producción de las unidades de mano de obra ocupadas (aprendices) en forma directa por el establecimiento.
- En un único establecimiento productor.
- En circuitos cortos de distribución.

Divididos en dos subcategorías; **Alimentos y Otros productos artesanales que no sean alimentos.**

## Servicios generales

Son ejemplos *el transporte, el almacenamiento, la construcción, la educación, los servicios agrícolas de labranza, acopio, la organización de eventos, el desarrollo y la comercialización de paquetes de software, los servicios profesionales.*

Las prestaciones que apuntan a satisfacer alguna necesidad y que no consisten en la producción de bienes materiales.

## Servicios de turismo

Son ejemplos *los cotos de caza, las salidas de pesca, los tours fotográficos, las termas, las estancias, los hoteles y los restaurantes.*

Las prestaciones que apuntan a satisfacer alguna necesidad de quien se encuentra fuera de su entorno habitual y de visita en un lugar por un motivo distinto al ejercicio de una actividad remunerada en el lugar visitado.

## 4. Pasos a seguir

A partir de aquí comienza el procedimiento que deben cumplir los interesados en la cesión de uso del **Sello de Calidad PRODUCTO DE LA PAMPA**.

La ejecución de este procedimiento puede estar a cargo de productores o empresas individuales o agrupadas, indistintamente. En caso que derive del trabajo de grupos de empresas, el proceso debe asegurar la representatividad de todos los que los integran.

Antes de evaluar la posibilidad de solicitar la cesión de uso del Sello debe contemplarse que el desarrollo de la actividad productiva o de prestación sea realizado en el territorio de la Provincia de La Pampa. Asimismo, el personal empleado debe residir preferentemente en la Provincia de La Pampa.

En una segunda instancia, se debe ubicar el producto o servicio para el que solicitará el uso del Sello en una de las categorías aplicables.

### 4.1 Requisitos de origen

### 4.2 Categorías aplicables

#### **Bienes Primarios:**

- Productos Agropecuarios.
- Productos Mineros y otros bienes primarios no agropecuarios.

#### **Prod. derivados de bienes primarios:**

- Alimentos.
- Otros productos derivados de bienes primarios que no sean alimentos

#### **Productos Industriales:**

- Alimentos.
- Otros productos industriales que no sean alimentos.

#### **Productos Artesanales:**

- Alimentos.
- Otros productos artesanales que no sean alimentos.

#### **Servicios Generales**

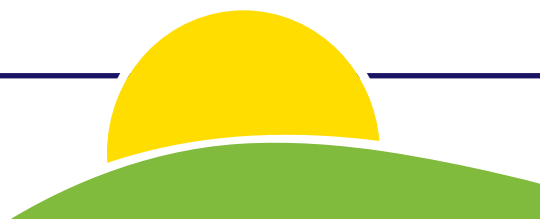
#### **Servicios de Turismo**

### 4.3 Identificación de responsables

Se recomienda asignar una serie de responsabilidades de modo de prever la ejecución de todas las tareas necesarias para acceder a la cesión de uso del Sello. Así se tendrá identificados a: \_\_\_\_\_

- Responsable de establecer las pautas de producción y servicio acordes con lo reglamentado (Decreto nro. 1804 del 2007).
- Responsable legal (penal, civil y administrativo).
- Responsable por la presentación de la documentación solicitada con carácter de declaración jurada.
- Responsable por la Documentación del Sistema de Calidad
- Responsable por la información técnica que deba presentarse.
- Responsable por el relevamiento de leyes, decretos, resoluciones y disposiciones obligatorias que enmarcan al emprendimiento respecto de las condiciones de la producción, del trabajo y del ambiente. Y de la enumeración de las normas voluntarias que se implementarán para llevar adelante los procedimientos de producción de productos y servicios, así como las que se tomarán de referencia para indicar la calidad de los mismos.
- Responsable por la propuesta de comunicación y publicidad que se hará sobre la obtención de la cesión de uso del Sello "Producto de La Pampa".

***Cabe destacar que esta serie de responsabilidades pueden ser asumidas por una o varias personas.***



## 4.4 Protocolo

Cada empresa deberá utilizar un protocolo como referencia y aplicar lo que allí se encuentre pautado.

### 4.4.1 Definición y objetivo

El protocolo es el documento donde se establecen por escrito, en forma ordenada y detallada, qué cuestiones deben resolverse para cumplir los “**requisitos particulares**” que fija la reglamentación .

Su contenido está validado por representantes de la comunidad (de las órbitas pública y privada) involucrada en la producción y consumo, principalmente. Y por otra parte, está aprobado para su uso por la autoridad de aplicación del denominado Sello: el **Instituto de Promoción Productiva de la Provincia de La Pampa**.

### 4.4.2 Contenido

Con respecto al contenido, en el mismo se abordan cuestiones vinculadas con **atributos diferenciadores** del producto/servicio y del proceso de elaboración/prestación; y del **sistema de calidad**.

### *Respecto de los atributos diferenciadores*

Los atributos definidos por la Ley de creación del Sello, son referidos a los productos, los servicios y a los procesos productivos o de prestación. En cada protocolo, más allá de lo indicado a continuación para cada categoría, se encontrarán:

- descripciones detalladas,
- valores máximos, mínimos y preferidos o indicadores que definan el atributo y puedan medirse o verificarse, y la forma de hacerlo.

## Bienes Primarios

### Agropecuarios

*Composición:* vegetales (cultivos o forestaciones) o animales.

*Origen de la materia prima:* vegetales cultivados, bosques nativos y animales criados en el territorio de la provincia de La Pampa.

*Características:* deben ser vegetales cosechados sanos y sin residuos de productos prohibidos ni de productos permitidos en dosis superiores a las admitidas; y los rollizos deben ser sanos y sin residuos de productos prohibidos ni de productos permitidos en dosis superiores a las admitidas. Los animales deben estar sanos y no presentar residuos de productos prohibidos ni de productos permitidos en dosis superiores a las permitidas. Por su parte, el aprovisionamiento de insumos debe hacerse de acuerdo a lo que indica el marco legal.

Para su producción no deben utilizarse anabólicos ni agregarse otro valor que el propio crecimiento de los organismos.

### Productos Mineros y Otros Productos Primarios no agropecuarios

*Composición:* son sustancias minerales producto de las actividades mineras, definidas y categorizadas según lo dispuesto en el Código de Minería y otros bienes primarios no agropecuarios.

*Origen de los recursos:* deben ser productos extraídos en el territorio de la provincia de La Pampa.

*Características:* deben ser productos de alta calidad, según estándares internacionalmente reconocidos. Para su elaboración no debe agregarse otro valor que el propio mineral y/o bien primario no agropecuario en bruto.

## *Productos derivados de bienes primarios*

### Alimentos

*Composición:* son alimentos incluidos en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) y en los que se pueden identificar, por su composición y por sus caracteres organolépticos, los bienes primarios de los que derivan.

*Origen de la materia prima o los recursos:* los alimentos deben elaborarse enteramente en la provincia de La Pampa con bienes primarios que provengan preferentemente de la misma.

*Características:* se deben respetar características organolépticas diferenciadoras establecidas como tales en cada caso por los interesados en la cesión de uso del Sello de Calidad PRODUCTO DE LA PAMPA.

Para su elaboración debe utilizarse la tecnología necesaria para obtener productos de calidad estandarizada, acorde a la escala y requerimientos del producto. Pueden aplicarse procesos químicos y tecnológicos intensivos.

### Otros Productos que no sean alimentos

*Composición:* son productos con valor agregado sobre los bienes primarios en los que se pueden identificar, por su composición y por su apariencia, los bienes primarios de los que derivan.

*Origen de la materia prima o los recursos:* los productos deben elaborarse enteramente en la provincia de La Pampa con bienes primarios que provengan, preferentemente, de la misma.

*Características:* los productos deben respetar características diferenciadoras establecidas como tales en cada caso por los interesados en la cesión de uso del **Sello de Calidad PRODUCTO DE LA PAMPA**.

Para su producción debe utilizarse tecnología acorde a la escala y requerimientos del producto. Pueden aplicarse procesos químicos y tecnológicos intensivos.

## Productos Industriales

### Alimentos

*Composición:* deben estar incluidos en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) pero en ellos no se pueden identificar, por su composición y por sus caracteres organolépticos, los bienes primarios de los que derivan.

*Origen de la materia prima o los recursos:* los componentes deben provenir preferentemente de la provincia de La Pampa y la producción realizarse enteramente en la misma provincia.

*Características:* se deben respetar características organolépticas diferenciadoras establecidas como tales en cada caso por los interesados en la cesión de uso del Sello de Calidad PRODUCTO DE LA PAMPA. Para su elaboración debe utilizarse tecnología acorde a la escala y requerimientos del producto. Pueden aplicarse procesos químicos y tecnológicos intensivos.

### Otros Productos que no sean alimentos

*Composición:* son productos con valor agregado sobre los bienes primarios o derivados en los que no se pueden identificar los bienes primarios de los que derivan.

*Origen de la materia prima o los recursos:* los componentes deben provenir preferentemente de la provincia de La Pampa y la producción realizarse enteramente en la misma provincia.

*Características:* los productos deben respetar características diferenciadoras establecidas como tales en cada caso por los interesados en la cesión de uso del **Sello de Calidad PRODUCTO DE LA PAMPA**. Para su producción debe utilizarse tecnología acorde a la escala y requerimientos del producto. Pueden aplicarse procesos químicos y tecnológicos intensivos.

## Productos Artesanales

### Alimentos

*Composición:* deben estar incluidos en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) y cumplen con particularidades declaradas y correspondientes a cada producto.

*Origen de la materia prima o los recursos:* los componentes deben provenir preferentemente de la provincia de La Pampa y la producción realizarse enteramente en la misma provincia.

*Características:* los alimentos deben respetar características organolépticas diferenciadoras establecidas como tales en cada caso por los interesados en la cesión de uso del **Sello de Calidad PRODUCTO DE LA PAMPA**.

Para su elaboración se deben seguir métodos tradicionales transferidos de generación en generación de manera no formal entre artesanos y aplicar técnicas manuales y/o mecánicas tradicionales. No se acepta la intervención de procesos tecnológicos intensivos. Y debe asegurarse la presencia de atributos diferenciadores y la condición artesanal, en forma constante.

La escala de producción debe ser acorde a la capacidad de producción de las unidades de mano de obra ocupadas (aprendices) en forma directa por el establecimiento.

Debe participar directamente el artesano como único responsable por la manufactura y la comercialización, en un único establecimiento de producción y a través de circuitos cortos de distribución.

Deben basar la elaboración en tradiciones culturales, étnicas y religiosas de las personas que habitan en la provincia de La Pampa.

### *Otros Productos que no sean alimentos*

*Composición:* son productos obtenidos del agregado de valor sobre bienes primarios, cuya particularidad es ser diseñados y terminados por un artesano.

*Origen de la materia prima o los recursos:* deben ser recolectadas, producidas o adquiridas, preferentemente en el territorio de la provincia de La Pampa. La elaboración de estos productos debe realizarse enteramente en la misma provincia.

*Características:* deben respetar características diferenciadoras establecidas como tales en cada caso por los interesados en la cesión de uso del **Sello de Calidad PRODUCTO DE LA PAMPA**.

Para su elaboración deben seguirse métodos tradicionales transferidos de generación en generación de manera no formal entre artesanos y aplicarse técnicas manuales y/o mecánicas tradicionales con intención artística y/o de cumplir una función utilitaria y/o de transmitir valores culturales de una región. No se acepta la intervención de procesos tecnológicos intensivos. Y debe asegurarse la presencia de atributos diferenciadores y la condición artesanal, en forma constante.

La escala de producción debe ser acorde a la capacidad de producción de las unidades de mano de obra ocupadas (aprendices) en forma directa por el establecimiento.

Debe participar directamente un artesano como único responsable por la manufactura y la comercialización, en un único establecimiento de producción y a través de circuitos cortos de distribución.

Deben basar la elaboración en tradiciones culturales, étnicas y religiosas de las personas que habitan en la provincia de La Pampa.

*Composición:* son todas aquellas prestaciones que apuntan a satisfacer alguna necesidad y que no consisten en la producción de bienes materiales.

*Origen de la materia prima o los recursos:* los servicios deben ser prestados por empresas cuyas sedes centrales se encuentren radicadas en el territorio de la provincia de La Pampa.

*Características:* los servicios generales deben respetar las características diferenciadoras establecidas como tales en cada caso por los interesados en la cesión de uso del **Sello de Calidad PRODUCTO DE LA PAMPA.**

## Servicios Generales

*Composición:* son el Transporte Turístico, el Alojamiento en sus distintas modalidades, la Gastronomía, la Recreación, la Organización de acontecimientos programados, los Servicios profesionales en turismo, los Servicios complementarios y las prestaciones que ofrecen Empresas de Viajes y Turismo u otras categorías contempladas en la Ley Nacional N° 18829.

*Origen de la materia prima o los recursos:* las empresas prestadoras deben estar radicadas con su sede central en el territorio de la provincia de La Pampa. Las personas que se desempeñan en tales empresas deben residir, preferentemente en el territorio de la provincia. Y la prestación de los servicios debe realizarse en el territorio de la provincia de La Pampa.

*Características:* los servicios de turismo deben respetar las características diferenciadoras establecidas como tales en cada caso por los interesados en la cesión de uso del Sello de Calidad PRODUCTO DE LA PAMPA. El aval por profesionales en turismo, debidamente acreditados, es una característica diferenciadora que debe estar comprendida.

Para la prestación debe aplicarse la tecnología y recursos necesarios para obtener servicios de calidad estandarizada de acuerdo a las normas IRAM ISO 9001:2000.

## Servicios de Turismo

*En algunos casos será suficiente un único atributo para demostrar la diferenciación y en otros hará falta combinar varios atributos. El valor de diferenciación alcanzado será evaluado al presentar la documentación.*

## Respecto del Sistema de Calidad

Los protocolos tendrán también indicaciones referidas a cómo organizar el proceso productivo para asegurar los atributos de diferenciación y reducir las fallas. La idea principal ronda en que se establezcan procedimientos y planes, un sistema de trazabilidad, otro de registros y de verificación.

Dentro del protocolo se establecerá que el sistema esté documentado según lo que se indica en el título “Documentación del sistema de calidad”.

### 4.4.3 Origen y validación

El protocolo podrá ser facilitado por:

- la empresa elaboradora del producto/prestadora del servicio; aceptando el uso público de dicho protocolo para productos/servicios de la misma categoría;
- cámaras o asociaciones relacionadas con la cadena de producción/prestación del producto/servicio en cuestión;
- otras entidades y organismos (UNLPam; INTI, INTA, etc.); o
- el IPP, cuando considere que el sector al que pertenece el producto/servicio bajo estudio, es de interés para el desarrollo provincial.

Su validación seguirá una serie de pasos evaluativos que, de no mediar inconvenientes culminarán en su oficialización por medio de una disposición del Secretario Ejecutivo del Instituto de Promoción Productiva. La aprobación del protocolo no descarta que el mismo sea revisado y actualizado periódicamente.

*Los protocolos validados y en elaboración serán publicados en la página web del Instituto de Promoción Productiva.*

**[www.ipplapampa.gov.ar](http://www.ipplapampa.gov.ar)**

**Sección Programas: “Sello de Calidad”.**

## 4.5 Documentación del Sistema de Calidad (aplicable a todos los protocolos)

Cada empresa interesada debe tener documentado su Sistema de Calidad orientado al planeamiento y a la administración de la totalidad de las actividades que tienen efecto sobre la calidad del producto o servicio involucrado.

Entre los contenidos mínimos, se debe contar con la declaración de la visión, misión y política de calidad; tener establecido los objetivos de calidad que se esperan alcanzar en el tiempo y reflejar los recursos y procedimientos con lo que se trabajará para lograrlos.

Asimismo, se establecen requerimientos específicos que deben cumplirse y reflejarse en la documentación.

Los títulos sugeridos a desarrollar son:

### 4.5.1 Alcance

Es una declaración inicial donde se hace referencia a las actividades o locaciones sobre las que se aplica lo descrito en el sistema de calidad.

### 4.5.2 Tabla de contenidos

Es un listado que contempla en detalle todos los títulos que forman parte de la documentación del sistema.

### 4.5.3 Descripción de la empresa

Corresponde a una breve recopilación de antecedentes de la empresa, su historia, ubicación, especialidades productivas o de servicio.

#### **4.5.4 Declaración de visión, misión, política de calidad y objetivos de calidad**

Para la declaración de la visión cada empresa debe imaginar un objetivo al que quisiera llegar si no hubiera limitaciones para lograrlo. En el caso de la misión, la empresa declara las acciones que desarrolla y los recursos que pone a disposición para alcanzar la visión inicial. La política, por su parte, expresa la idea de lo que se está dispuesto a hacer o no. Y los objetivos son propuestas de avance parcial y cuantificables en el tiempo, coherentes con la visión, la misión y la política.

En estas declaraciones debe priorizarse el empleo del personal que resida en el territorio de la provincia de La Pampa, la protección de la seguridad, salud y bienestar de las personas involucradas en la producción o prestación, la reducción del impacto negativo directo y permanente en el ambiente y la utilización de sistemas estandarizados de calidad.

#### **4.5.5 Organigrama de la empresa**

Es la descripción de cómo se organiza el personal de la empresa jerárquicamente y cómo es la asignación de responsabilidades.

#### **4.5.6 Croquis del establecimiento**

Es un esquema en escala en el que se muestra cómo se distribuyen las distintas áreas productivas y cómo es la circulación del personal y los productos.

#### **4.5.7 Descripción del sistema de calidad acorde con los requisitos de cada categoría**

Este título incluye la descripción de la gestión del proceso productivo o de prestación que se aplica para cumplir con los requisitos solicitados para la cesión de uso del Sello. Puede ser organizada de diversas formas y en su contenido debe considerarse el modo en que la empresa:



- aprueba y mantiene actualizados los procedimientos de producción o prestación,
- asegura los recursos necesarios para el cumplimiento de lo expresado,
- demuestra el cumplimiento del proceso y del producto o servicio,
- corrige los desvíos del proceso productivo o de prestación, corrige los desvíos con respecto a las características del producto o servicio e
- introduce mejoras al sistema de gestión, y de producción o prestación.

#### **4.5.8 Descripción del producto o servicio**

Este desarrollo debe reflejar, para cada categoría, los atributos de diferenciación requeridos en el correspondiente protocolo.

#### **4.5.9 Diagrama de flujo y descripción del proceso de producción / la prestación**

Es una esquematización de todas las etapas de agregado de valor que se hacen en la empresa. Se incluyen todas las etapas donde se detecta una modificación sobre la materia prima o recursos involucrados, su condición o en la participación del personal.

Debe incluirse:

- una breve descripción de cada etapa indicando los recursos necesarios y utilizados,
- la transformación o valor agregado,
- lo que se espera obtener para dar paso a la siguiente etapa del proceso,
- criterios y métodos de control necesarios para mantener estables las características de la producción y el servicio,
- lo requerido en el protocolo como atributo de diferenciación.

Cuando corresponda, al describir el modo de producción debe respetarse la prohibición de uso de productos fitosanitarios y veterinarios; correctivos, coadyuvantes y aditivos que se establece en la legislación MERCOSUR.

#### 4.5.10 Procedimientos, Especificaciones, Controles y Evidencias

En los procedimientos se detallan cada una de las etapas del proceso productivo o de prestación considerando los objetivos específicos, los recursos necesarios y las responsabilidades que deben asignarse.

Las especificaciones, por su parte, son descripciones de productos o servicios de modo de establecer un estándar de calidad.

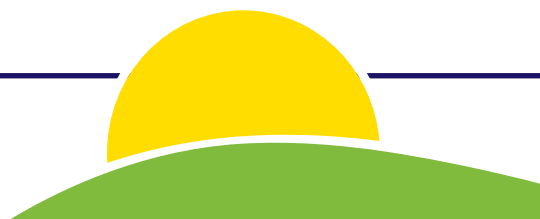
Los controles son mediciones, observaciones dirigidas a verificar el cumplimiento de lo establecido en los procedimientos y especificaciones.

El cumplimiento o no debe ser demostrado a través de evidencias: registros, análisis, declaraciones firmadas, entre otros.

#### 4.6 Trámite de Solicitud de cesión de uso del Sello

La última etapa es la que corresponde a la solicitud de la cesión de uso del Sello, momento en el cual se debe presentar la siguiente documentación:

(\*) La DECLARACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL la extiende la autoridad de aplicación de la Ley Provincial N° 1914: Ley Ambiental Provincial. La autoridad de aplicación es la Subsecretaría de Ecología del Gobierno de La Pampa; la misma aprueba el documento presentado y con ello eleva la DECLARACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL.



Documento	Código	Observación
Carátula de "Solicitud de cesión de uso del <b>Sello de calidad PRODUCTO DE LA PAMPA.</b>	<b>SC000</b>	Ver Modelo de Nota <b>Anexo</b>
Nota de solicitud del Sello	<b>SC001</b>	Ver Modelo de Nota <b>Anexo</b>
DDJJ aceptando términos de la Ley y reglamentación	<b>SC002</b>	Ver Modelo de Nota <b>Anexo</b>
Datos personales del interesado o responsable de la empresa	<b>SC003</b>	Ver Modelo de Nota <b>Anexo</b>
Datos del responsable del Sistema de Calidad	<b>SC004</b>	Ver Modelo de Nota <b>Anexo</b>
Copia autenticada CUIT e inscripción AFIP	<b>SC005</b>	Formulario AFIP
Lista de empleados con copias CUIL y documentación que acredita no deudas previsionales	<b>SC006</b>	Formulario
Copia autenticada inscripción IIBB	<b>SC007</b>	Formulario Rentas
Copia autenticada habilitaciones correspondientes	<b>SC008</b>	Formulario/s, Disposiciones, etc.
Declaración impacto ambiental (*)	<b>SC009</b>	Según Ley 1914 "Ley Ambiental Provincial"
Enumeración leyes, decretos, etc. que enmarcan el emprendimiento	<b>SC010</b>	Ver Modelo de Nota <b>Anexo</b>
Enumeración de normas voluntarias	<b>SC011</b>	Ver Modelo de Nota <b>Anexo</b>
Tabla de Contenidos de la Documentación del Sistema de Calidad	<b>SC012</b>	Ver Modelo de Nota <b>Anexo</b>
Presentación de atributos diferenciales	<b>SC013</b>	Ver Modelo de Nota <b>Anexo</b>
Copia autenticada del conforme de auditoría (implica la conformidad con el protocolo validado)	<b>SC014</b>	Emite Entidad Certificadora autorizada
Propuesta de comunicación y publicidad, según Manual de Aplicación Gráfica.	<b>SC015</b>	Rótulo u otras piezas publicitarias

## 5. Criterios para la evaluación de casos

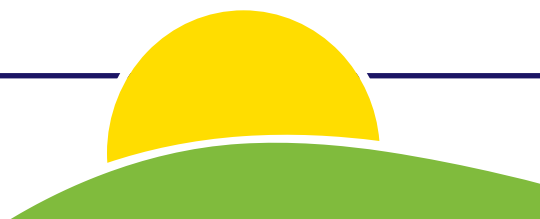
Una vez presentada la documentación, el IPP procederá a realizar el análisis de la misma. Este análisis consistirá en chequear que se haya presentado cada uno de los ítems solicitados y que los contenidos sean completos. En una segunda instancia, el análisis se dirigirá a verificar que los contenidos cumplan con los requisitos y que los atributos diferenciadores realmente lo sean.

Superada esta evaluación, se les comunicará a los interesados que se otorgará la cesión del Sello. En caso de No conformidad en la documentación presentada, se les entregará un informe en el que se reflejará qué se detectó durante el análisis de modo que puedan hacer las correcciones necesarias para volver a solicitar la cesión del uso del Sello.

## 6. Cesión de uso del Sello

Cumplida la presentación el IPP-Área Técnica (a través de su personal o de especialistas de otras áreas de Gobierno o externos a quienes se derivará el análisis) verificará el cumplimiento de los requisitos formales y el Sistema de Gestión de Calidad adoptado y emitirá un informe técnico estimando si corresponde o no propiciar la suscripción del Convenio de Cesión y el dictado del acto administrativo (Disposición) que concede el derecho del uso temporal sin exclusividad del Sello PRODUCTO DE LA PAMPA.

Recibido el Informe, el IPP-Dirección deberá expedirse aceptando, rechazando o solicitando aclaraciones; o en su caso, sugiriendo las modificaciones que estime pertinentes.



## 7. Administración y mantenimiento

Cada empresa beneficiada por la cesión de uso del Sello recibirá auditorías periódicas por parte de entidades autorizadas por el Instituto de Promoción Productiva. Deberán realizarse al menos CUATRO (4) auditorías durante los 2 años de vigencia del Convenio de Cesión.

Será responsabilidad del beneficiario poner a disposición del auditor todos los medios necesarios para asegurar un efectivo y eficiente proceso de auditoría.

Asimismo, con idéntica periodicidad, el beneficiario deberá informar los cambios que se hayan producido en su empresa (altas/bajas de empleados, habilitaciones, etc.) a fin de mantener un sistema de información actualizado.

Para renovar la cesión de uso, las empresas sólo deberán presentar modificaciones, si las hubiera, y una nueva copia autenticada del Conforme de Auditoría con el Protocolo y lo comprometido en la documentación del Sistema de Calidad.

El IPP nuevamente analizará la información y comunicará la renovación o las correcciones que sean necesarias para hacerlo.

En todos los casos personal técnico del Instituto de Promoción Productiva u otro designado por éste podrá, en cualquier momento, concurrir al establecimiento de que se trate a efectos de verificar el cumplimiento del protocolo de calidad por parte del cesionario del Sello.

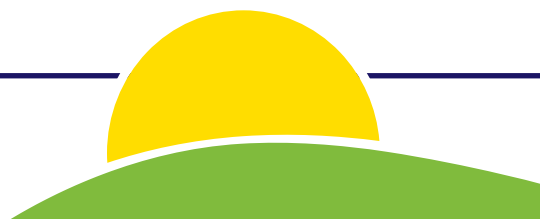
## 8. Anexo

### Modelo de presentación

SC000

“Solicitud de cesión de uso  
del Sello de calidad  
PRODUCTO DE LA PAMPA para  
ALIMENTOS INDUSTRIALES:  
Queso Tybo con hierbas pampeanas.”

1 de Septiembre de 2008  
**La Quesera S.A.**



Santa Rosa, 1 de septiembre de 2008

Nombre y Apellido  
Dirección de Planificación y Asistencia Técnica a PyMEs  
Instituto de Promoción Productiva  
Ministerio de la Producción  
La Pampa  
S / D

De mi consideración:

Por la presente se solicita la cesión de uso del Sello de calidad PRODUCTO DE LA PAMPA para ALIMENTOS INDUSTRIALES: Queso Tybo con hierbas pampeanas, para la empresa "La Quesera S.A."



**Ignacio Porch**  
Presidente  
La Quesera S.A.

Santa Rosa, 1 de septiembre de 2008

Nombre y Apellido  
Dirección de Planificación y Asistencia Técnica a PyMEs  
Instituto de Promoción Productiva  
Ministerio de la Producción  
La Pampa  
S / D

De mi consideración:

Por la presente declaro la aceptación de los términos de la Ley de la provincia de La Pampa N° 2189 y del correspondiente Decreto Reglamentario y modificaciones que pudieran surgir.



**Ignacio Porch**  
Presidente  
La Quesera S.A.



Santa Rosa, 1 de septiembre de 2008

Nombre y Apellido  
Dirección de Planificación y Asistencia Técnica a PyMEs  
Instituto de Promoción Productiva  
Ministerio de la Producción  
La Pampa  
S / D

Por la presente se informan:

- Datos personales del interesado o del responsable de la empresa:

Ignacio Porch – Presidente de La Quesera S.A.

DNI: 16.357.886

Domicilio: Brasil 1492 esq. Circunvalación Sur, Santa Rosa, La Pampa, Argentina.

Teléfono: (54)-(2954)-420414

Email: iporch@laquesera.com.ar

- Datos personales del responsable del Sistema de Calidad.

Rosa Donin

DNI: 24.625.476

Domicilio: Carlos Pellegrini 255, Santa Rosa, La Pampa, Argentina.

Teléfono: (54)-(2954)-458078

Email: rdonin@laquesera.com.ar



**Ignacio Porch**  
Presidente  
La Quesera S.A.

Santa Rosa, 1 de septiembre de 2008

Nombre y Apellido  
Dirección de Planificación y Asistencia Técnica a PyMEs  
Instituto de Promoción Productiva  
Ministerio de la Producción  
La Pampa  
S / D

Se enumeran a continuación la legislación y normas voluntarias que enmarcan el emprendimiento:

- C.A.A. - Capítulo I "Disposiciones generales"
- C.A.A. - Capítulo II "Condiciones Generales de las fabricas y comercios de alimentos" - Resolución GMC N° 080/96 incorporada al Código por Resolución MsyAS N°587/97.
- C.A.A. - Capítulo IV "Utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos y accesorios".
- C.A.A. - Capítulo V "Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos" (Reglamento Técnico Mercosur para Rotulación de Alimentos Envasados N° 26/03, 46/03 y la 47/03).
- Decreto 4238/68 "Reglamento Inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal" y modificatorias en vigencia del mismo.
- Capítulo VIII "Alimentos Lácteos" - Art. 605, 606, 610, 611, 611 bis, 612, 631, 632 tris y 633 (Res. Conj. SPyRs y SAGPA N° 33/2006 y N° 563/2006).
- Resolución MSAS N° 435/97, Incorpórense Resoluciones del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, referidas a reglamentos técnicos de identidad y calidad, en relación con aditivos alimentarios, Quesos Pategras Sandwich, Tandil, Tilsit, Tybo y masa para elaborar Queso Muzzarella.
- Resolución GMC N° 42/96, Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Tybo.
- Resolución MSAS 435/97;
- Resolución. GMC. N° 079/94; Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.



Ignacio Porch  
Presidente  
La Quesera S.A.

## Título del Documento

## Código

## Versión

## Fecha

## Generalidades

Objeto del manual	<b>G001</b>	1	Feb 08
Alcance del manual	<b>G002</b>	1	Feb 08
Visión y misión de la empresa	<b>G003</b>	1	Feb 08
Política y comunicación	<b>G004</b>	1	Feb 08
Objetivos	<b>G005</b>	1	Feb 08
Diagrama de flujo	<b>G006</b>	1	Feb 08
Organigrama	<b>G007</b>	1	Feb 08
Esquema del establecimiento	<b>G008</b>	1	Feb 08
		2	May 08
Dotación de recursos tecnológicos	<b>G009</b>	1	Feb 08
		2	May 08
Guía del manual	<b>G010</b>	1	Jun 08

## Elementos

Diagnóstico inicial	<b>E001</b>	1	Ene 08
Memoria descriptiva del establecimiento	<b>E002</b>	1	Mar 08
Memoria descriptiva del producto	<b>E003</b>	1	Mar 08

## Procedimientos

de compras	<b>P001</b>	1	Mar 08
de recepción y almacenamiento	<b>P002</b>	1	Mar 08
de acondicionamiento	<b>P003</b>	1	Mar 08
de etapas de elaboración	<b>P004</b>	1	May 08
de envasado	<b>P005</b>	1	Abr 08
de almacenamiento producto terminado	<b>P006</b>	1	Mar 08
de carga y descarga	<b>P007</b>	1	Abr 08
de transporte y distribución	<b>P008</b>	1	Abr 08
de análisis de información registrada	<b>P009</b>	1	Mayo08
		2	Jun 08
de mantenimiento del manual	<b>P010</b>	1	Mayo08
		2	Jun 08

**Título del Documento****Código****Versión****Fecha**

## Procedimientos de Saneamiento

de residuos	<b>S001</b>	1	Abr 08
de pisos y paredes	<b>S002</b>	1	Abr 08
de personal	<b>S003</b>	1	Abr 08
de aberturas	<b>S004</b>	1	Abr 08
de baños	<b>S005</b>	1	May 08
de maquinarias	<b>S006</b>	1	May 08
de utensilios	<b>S007</b>	1	May 08
de tanque de agua	<b>S008</b>	1	May 08

## Planes

Plan de capacitación	<b>PL001</b>	1	Mar 08
Plan de manejo de plagas	<b>PL002</b>	1	Mar 08
		2	May 08
Plan de desarrollo de proveedores	<b>PL003</b>	1	Mar 08
Plan de manejo de vidrios	<b>PL004</b>	1	May 08
Plan de auditorías	<b>PL005</b>	1	Jun 08
Sistema de trazabilidad	<b>PL006</b>	1	Jun 08

## Especificaciones

Especificaciones Técnicas de Insumos y Materias Primas	<b>E001</b>	1	Mar 08
Especificación Técnica del Producto terminado	<b>E002</b>	1	Mar 08

## Referencias

Legislación y normas voluntarias de referencia	<b>R001</b>	1	Feb 08
--	-------------	---	--------

**Presentación de Atributos diferenciales**  
**Queso Tybo con hierbas pampeanas.**

Atributo diferencial	Registro, Análisis o Declaración Jurada
<b>Producto</b>  - Presencia de 5% del peso de hierba xxxx.	- Análisis de laboratorio acreditado sobre composición del queso que coincide con lo declarado. (ver adjunto)
<b>Proceso</b>  - Maduración mínima de 35 días.	- Declaración jurada del profesional a cargo de la producción asegurando el cumplimiento del período de maduración. (ver adjunto)  - Copia de registros de ingreso y egreso a proceso de maduración de cada lote de producción del último año. (ver adjuntos)



Contacto: *Instituto de Promoción Productiva*  
Tel/Fax **02954 - 420414 / 458078**  
e-mail ***ipp@lapampa.gov.ar / www.ipplapampa.gov.ar***

---



---

Sello de Calidad **PRODUCTO DE LA PAMPA**

*Guía para la solicitud de cesión de uso*





MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN