

## PROGRAMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y DIFERENCIACIÓN DE ALIMENTOS PROCAL II

### PROYECTO PILOTO: CAPACITACIÓN INTENSIVA EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD (BPM, HACCP, POES). HIGIENE DE ALIMENTOS PARA LA PRODUCCIÓN APÍCOLA CON AGREGADO DE VALOR EN ORIGEN



Tanto la zona costera e isleña de la provincia de Santa Fe, como la región de Malargüe en la provincia de Mendoza, representan zonas con alto potencial para el desarrollo apícola. Su producción, muy vinculada a su territorio natural y un manejo productivo que resguarda la calidad intrínseca del producto, motivan a los productores apícolas a agregar valor mediante la implementación de sistemas de aseguramiento de la calidad en el proceso productivo de la miel y demás productos de la colmena.

#### Objetivos del proyecto

##### Objetivo General

Formar a los beneficiarios en Gestión de Calidad (BPM, HACCP, POES, MIP) e Higiene de los Alimentos, focalizando en la producción apícola regional en búsqueda de la obtención de productos de la colmena de calidad asegurada, con valor agregado en origen.

##### Objetivos Específicos

- Capacitar sobre los Sistemas de Gestión de Calidad en la cadena de producción de miel, productos y subproductos de la colmena.
- Capacitar en inocuidad del producto miel y productos de la colmena en toda la cadena de producción.
- Capacitar en manipulación higiénica de los alimentos y controles de calidad para miel, productos y subproductos de la colmena.

## **Destinatarios**

- Cooperativa “Panales de Montaña”: 18 productores y 3 empleados de planta de extracción y fraccionado de la Incubadora de Empresas Fu.De.P.E.M. de Malargüe (Mendoza).
- 16 productores apícolas del Grupo Cambio Rural INTA, de Malargüe (Mendoza).
- Productores agrupados en la Cooperativa San Javier, el Consorcio Cooperativo Orgánico y el grupo asociativo Orgánico Helvecia: 20 productores y personal de planta de extracción de Colmenares San Luis y personal de trabajo de campo y planta de extracción de la Sociedad Apícola Orgánica Helvecia. Helvecia y San Javier (Santa Fe).

## **Resultados obtenidos**

En cuanto a los productores apícolas de San Javier y Helvecia –Costa Santafesina se obtuvieron los siguientes logros:

- Toma de conciencia de la importancia del trabajo grupal cooperativo, inclusivo y solidario. Se logró consolidar los grupos asociativos (Cooperativa San Javier, Consorcio Cooperativo Isla, grupo asociativo Helvecia). Establecer vínculos, compartir experiencias y unificar criterios entre los grupos asociativos.
- La capacitación logró la adquisición de conocimientos para hacerlos propios en la implementación de Sistemas de Aseguramiento de la Calidad en la cadena de producción de miel a granel y fraccionada.
- Unificación de criterios para la confección e implementación de registros en la trazabilidad del producto miel.
- Puesta en condiciones según la normativa vigente de las plantas de extracción de miel de los productores que participaron de la capacitación y habilitación de dos de las tres plantas intervinientes (la tercera ya estaba habilitada).
- Puesta en condiciones según la normativa vigente de una sala de fraccionado y comercialización de miel para el Consorcio Cooperativo Isla en la localidad de San Javier.

En cuanto al grupo de productores que participaron en Malargüe – Mendoza, se obtuvieron los siguientes logros:

- Toma de conciencia de la importancia del trabajo grupal cooperativo, inclusivo y solidario. Se logró consolidar los grupos asociativos (Cooperativa Panales de Montaña, Cooperativa Colmenas Nevadas – antes grupo Cambio Rural INTA). Establecer vínculos, compartir experiencias y unificar criterios entre los grupos asociativos.
- La capacitación logró la adquisición de conocimientos para hacerlos propios en la implementación de Sistemas de Aseguramiento de la Calidad en la cadena de producción de miel a granel y fraccionada,

polen a granel, propóleos a granel en bruto y subproductos del propóleos como jabones, cremas, pastillas y gotas.

- Se trabajó en técnicas de control de calidad en laboratorio de la planta de extracción de miel de Fu.D.E.P.E.M que brinda servicio de extracción y fraccionado de miel a los productores Malargüinos.
- Se implementan los conocimientos de SAC en la cadena de producción de miel participando la planta de extracción de miel de la incubadora de empresas Fu.D.E.P.E.M.

Todos estos resultados surgen de la evaluación realizada mediante un procedimiento de diagnóstico inicial y la auditoria de implementación realizada a la finalización de la capacitación.

### **Conclusiones**

Los productores tomaron conciencia y reconocieron la importancia de la implementación de Sistemas de Aseguramiento de la Calidad en la cadena apícola. Se propone continuar con el avance en la implementación tendiente a lograr sellos de calidad como lo es el Sello “Alimentos Argentinos - una elección natural” y la marca colectiva provincial de Santa Fe “Productos de mi tierra” para el caso del grupo de productores de dicha provincia.

**Consultor a cargo:** Téc. Apic. Bioq: Griselda Margarita Jullier