

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

**MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA
PROGRAMA DE SERVICIOS AGRICOLAS PROVINCIALES (PROSAP)
PROGRAMA DE GESTION DE LA CALIDAD Y DIFERENCIACION DE LOS
ALIMENTOS**

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

Abril de 2012

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II

ÍNDICE

A. Denominación de Proyecto.....	3
B. Personal que interviene en la formulación	3
C. Localización y área geográfica de influencia.....	3
D. Justificación.....	3
E. Objetivos y acciones.....	4
F. Descripción del Proyecto y sus componentes.....	5
G. Componentes.....	5
H. Impactos esperados.....	6
I. Beneficiarios.....	6
J. Cronograma de actividades.....	8
K. Organismo ejecutor y coordinador.....	10
L. Riesgos.....	10

PROYECTO - PROCAL II

A. Denominación del Proyecto

Proyecto de capacitación intensiva en Sistemas de Gestión de Calidad (BPM, HACCP, POES) e Higiene de los Alimentos para la producción apícola con agregado de valor en origen.

B. Personal que interviene en la formulación

- Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos PROCAL II.
- A) Cooperativa “Panales de Montaña”, personal de planta de la Incubadora de Empresas Malargüe Fu.De.P.E.M.
- B) Cambio Rural INTA Malargüe.
- C) Cooperativa Apícola San Javier, personal de planta de extracción de miel colmenares San Luis, Consorcio Cooperativo Isla y Grupo Orgánico Helvecia y personal de sala de extracción del Grupo Orgánico - Helvecia.
- Consultor de PROCAL II.

C. Localización y área geográfica de influencia.

A) y B): Malargüe, Provincia de Mendoza.

C): Helvecia y San Javier, Provincia de Santa Fe.

D. Justificación

El departamento Malargüe se encuentra ubicado al sur de la provincia de Mendoza, contra la Cordillera de los Andes, rodeado de un ambiente natural protegido e inserto en una geografía montañosa con especies vegetales autóctonas, con vertientes naturales. A una altitud de 1.500 metros y en un área protegida fitosanitariamente, se desarrolla la producción apícola.

Por su parte, la costa santafesina incluye a las localidades que acompañan el curso del Río Paraná y sus afluentes, tales como Helvecia y San Javier, en la zona este de la provincia de Santa Fe. Comprende un lugar geográfico de espectacular belleza natural, además de inmejorable riqueza productiva.

Así los pequeños productores de miel de estas dos regiones tan diferentes pero con inmejorables perspectivas productivas, fueron desarrollando su actividad convencidos que la calidad y el agregado de valor es la salida comercial y económica.

Se hace importante y necesario establecer a la apicultura como un recurso productivo que permite el desarrollo territorial en forma sostenida y sustentable. Para ello están trabajando el grupo de productores de la Cooperativa “Panales de Montaña” y aquellos otros agrupados bajo la modalidad “Cambio Rural”, ambos de la localidad mendocina

de Malargüe, con el objetivo de lograr productos de calidad y con valor agregado en origen.

De igual forma, los productores apícolas de las localidades del litoral santafecino de San Javier y Helvecia, en trabajo conjunto en forma cooperativa, pretenden lograr productos de calidad que se posicionen en el mercado local, nacional e internacional.

Estos productores han iniciado caminos de diferenciación orgánica: Indicación Geográfica IG – “Miel de Isla Costa Santafesina”, “Miel de Malal hue”, Marca Provincial “Productos de mi Tierra”, etc., y pretenden llevar la implementación de Sistemas de Gestión de Calidad a su cadena de producción, condición necesaria para lograr productos con valor agregado en origen y poder posicionarlos con éxito en el mercado interno y externo.

Además han sido ya beneficiarios en su mayoría, de otros proyectos del MAGyP, como ser el Proyecto de Desarrollo de la Agricultura Orgánica Argentina (PRODAO), y tienen el pleno convencimiento que trabajar en calidad es el camino para la obtención de alimentos seguros y diferenciados.

Por otro lado, la colmena es un bálsamo de oportunidades de producción, donde no solo la miel es el producto primero comercializable, sino también el propóleo con sus bondades terapéuticas para el hombre, el polen y la jalea real, como alimentos de inigualable riqueza nutricional.

Se hace necesario entonces abrir el abanico de oferta de productos y subproductos de la colmena diferenciados, hacer conocer sus propiedades y usos, otorgando al productor un recurso económico más en su producción, como así también colocar los productos regionales de calidad en el mercado local, nacional e internacional.

Todo este trabajo tiende a consolidar la apicultura como actividad productiva rentable y sustentable, además de homogenizar el estado de situación de todos los productores de miel, tanto de Malargüe como de la zona de Isla de la provincia de Santa Fe.

E. Objetivos y acciones

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

Objetivos y acciones específicos:

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

- Capacitar en fraccionado de miel, y en el cumplimiento de la normativa vigente Código Alimentario Argentino (C.A.A.), MERCOSUR.

F. Descripción del proyecto y sus componentes

COMPONENTES	ACTIVIDADES
1- Capacitación	<ul style="list-style-type: none"> - Talleres sobre Sistemas de Gestión de Calidad (BPM, HACCP, POES) en la cadena de producción de miel, productos y subproductos de la colmena (polen, propóleos y jalea real). - Talleres sobre Manipulación higiénica de los Alimentos y ETAs - Enfermedades Transmitidas por los Alimentos. - Talleres sobre fraccionamiento de la miel y el cumplimiento de las normativas oficiales vigentes - Talleres sobre controles de calidad para los productos de la colmena, polen, propóleos y jalea real. - Talleres sobre trabajo cooperativo y asociativismo. - Visitas a campo con recorrida de instalaciones y apiarios.
2- Seguimiento	- Seguimiento y supervisión en la capacitación por parte de técnicos de PROCAL II.

G. Componentes

- Capacitación:

Tiene como objetivo, capacitar a los beneficiarios en Sistemas de Gestión de Calidad tales como BPM, HACCP y POES, inocuidad e higiene, controles de calidad de miel, como así también en materia de subproductos de la colmena; y lograr además la difusión de los resultados hacia todo el sector apícola de la región, poniendo en conocimiento los resultados obtenidos, los procedimientos empleados, las fortalezas y las debilidades del sistema.

- Destinatarios:
 - A) Cooperativa “Panales de Montaña”: 18 productores y 3 empleados de planta de extracción y fraccionado de la Incubadora de Empresas Malargüe Fu.De.P.E.M., de Malargüe (Mendoza)
 - B) 16 productores apícolas del Grupo Cambio Rural INTA, de Malargüe (Mendoza).
 - C) Productores agrupados en la Cooperativa San Javier, el Consorcio Cooperativo Orgánico y el grupo asociativo Orgánico Helvecia: 40 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).
- Duración: 6 meses.

- Responsables: Consultor Externo de PROCAL II.
- Lugar: Malargüe, provincia de Mendoza. Incubadora de Empresas Fu.De.P.E.M. San Javier y Helvecia, provincia de Santa Fe.
- Se realizarán cursos de capacitación teórico-prácticos. Las líneas generales de capacitación se orientan a los temas demandados.
- Seguimiento:

La actividad del presente componente se prevé a través de la solicitud de informes de capacitación al consultor y de la realización de viajes por parte del personal de PROCAL II a la zona para supervisar el normal desempeño del proyecto. El componente se desarrollará en base a la dinámica propuesta en el cronograma de actividades.

H. Impactos esperados

- Capacitar a los beneficiarios en Sistemas de Gestión de Calidad en la cadena de producción de miel, productos y subproductos de la colmena (polen, propóleos y jalea real).
- Capacitar a los integrantes de la cadena apícola en inocuidad del producto miel y subproductos de la colmena en toda la cadena de producción.
- Formar tanto a productores apícolas como al personal de planta de extracción y fraccionado en manipulación higiénica de los alimentos.
- Capacitar en técnicas cooperativas de trabajo y asociativismo.

I. Beneficiarios

A) Productores de miel de la Cooperativa “Panales de Montaña” - Incubadora de Empresas Fu.De.P.E.M., que comercializan su producto en forma fraccionada y a granel, los cuales se encuentran en proceso de certificación de sus producciones en pleno periodo de transición para ser full-orgánicos, y además se encuentran en proceso de lograr otras diferenciaciones como ser “Sello Alimentos Argentinos - Una Elección Natural”, Indicación Geográfica IG – “Miel de Malal hue”.

Personal de planta de extracción y fraccionado de miel que brindan el servicio a los productores de la Cooperativa “Panales de Montaña”.

MIEMBROS	RENAPA
ALVARES DELMA	M-1138
DUARTE LUIS	M-1139
DUARTE SANDRA	M-1140

JORGUE JULIO	M-0352
PAVES MARIA	M-0353
NORMA ULLOA	M-0947
ARCANGELETTI GRACIELA	M-0948
JAQUE ANGEL PAULINO	M-1136
PALLERES AVELINO	M-1131
MARCOS LAVREÑUK	M-1131
LOPES JOSE SECUNDINO	M-0817
ARAYA LILY ALCIRA	M-0954
JAQUE WASINTON	M-1136
VALDIVIA JOSE	M-1133
VALDIVIA MATIAS	M-1134
OLATE JUAN CARLOS	M-0355
SARA PALAVECINO	M-0820
MANSILLA NORMA	M-0950
MILENA HENRIQUEZ - Gerente de Planta de extracción y fraccionado	
OSCAR TEJEDO - Personal de planta	
SILVINA ALCALDE - Personal de planta	

B) Productores de miel que conforman el grupo de Cambio Rural INTA Malargüe.

MIEMBROS	RENAPA
ALVARRACÍN NICOLAS	M-1684
ALEGRIA RICARDO	M-0373
BAIGORRIA CINTIA	M-1685
BARRERE FRANCISCO	M-1686
CASCO BEATRIZ	M-1126
ENCINAS FRANCISCO	M-1681
FERRADA HORACIO	M-1128
GIZZARDI DIEGO	M-1125
LINEROS JORGE	M-0952
MARTINEZ EDUARDO	M-1124
MAZA NICOLAS	M-0814
MERCADO ADELA	M-1121
PARMA VICTOR	M-1687
PODOLSKY MARIELA	M-0962
SANCHEZ GUILLERMINA	M-0955
SOSA ESTELA	M-1683

C) Productores agrupados en la Cooperativa San Javier, el Consorcio Cooperativo Orgánico y el grupo asociativo Orgánico Helvecia de las localidades de Helvecia y San Javier, que comercializan su producto en forma fraccionada y a granel, los cuales se encuentran en periodo de transición para ser full-orgánicos y además se encuentran en proceso de lograr otras diferenciaciones como ser Indicación Geográfica IG – “Miel de Isla Costa Santafesina”, Marca colectiva provincial “Productos de mi Tierra”, “Sello Alimentos Argentinos – Una Elección Natural”.

Personal de planta de extracción y fraccionado de miel que brindan el servicio a los productores de la Cooperativa Apícola San Javier, Consorcio Cooperativo Orgánico Isla y Sociedad apícola Helvecia.

MIEMBROS	RENAPA
SEBASTIÁN SERRANO	S-5573
GUSTAVO BODE	S-3192
CARLOS RODA	S-2742
VALERIA BAZÁN	S-3743
ANDRÉS BUGNON	S-3730
GUSTAVO LENARDUZZI	S-5361
ARIEL PÉREZ	S-3206
LUIS ESQUIVEL	Planta de extracción N° SFF 1188
MARCELO HOISL	S-3636
CARLOS MICHELOUD	S-0770
DIEGO MARTÍN GUARDATI	S-5414
MATÍAS JAVIER ILLESCAS	S-5418
JULIO CESAR FERNÁNDEZ	S-1455
ARGENTINO VILLALBA – A cargo de la planta de extracción del grupo asociativo orgánico Helvecia - número en trámite	
PEDRO PERALTA - A cargo de la producción del grupo asociativo orgánico Helvecia	

J. Cronograma de Actividades

A) Cooperativa “Panales de Montaña” e Incubadora de Empresas Fu.De.P.E.M. – Malargüe (Mendoza).

Actividad	Mes	Días	Resultados	Medios de verificación
Capacitación en BPM, HACCP y POES en la producción de miel y subproductos de la colmena	Abril	6-7	Productores capacitados en BPM, HACCP y POES en miel y subproductos de la colmena	Planilla de asistencia a capacitación Planilla Evaluación
Capacitación en controles de calidad para miel y subproductos de la colmena	Mayo	6-7	Productores capacitados en controles de calidad para miel y subproductos de la colmena	Planilla de asistencia a capacitación Planilla Evaluación
Capacitación en subproductos de la colmena – conocimiento de los mismos y propiedades – usos – CAA – MERCOSUR	Junio	20-21-22	Productores capacitados en subproductos de la colmena	Planilla de asistencia a capacitación Planilla Evaluación
Subproductos de la colmena de miel propóleos y polen –	Julio	18-19	Productores capacitados en elaboración de los	Planilla de asistencia a capacitación Planilla Evaluación

(derivados de estos, jabón con propóleo, cremas, etc.)			subproductos de la colmena	
Capacitación en Higiene de los Alimentos	Agosto	15-16	Productores capacitados en manipulación higiénica de los alimentos	Planilla de asistencia a capacitación Planilla Evaluación
Capacitación en elaboración de subproductos de la colmena, presentación de los mismos	Septiembre	12-13	Productores capacitados en subproductos de la colmena, su presentación	Planilla de asistencia a capacitación Planilla Evaluación

B) Cambio Rural – Malargüe (Mendoza).

Actividad	Mes	Días	Resultados	Medios de verificación
Capacitación en BPM en la producción de miel	Abril	8-9	Productores capacitados en BPM	Planilla de asistencia a capacitación Planilla Evaluación
Capacitación en MIP y POES en la producción de miel	Mayo	8-9	Productores capacitados en MIP y POES para miel	Planilla de asistencia a capacitación Planilla Evaluación
Capacitación en HACCP en la producción de miel	Junio	23-24-25	Productores capacitados en HACCP en miel	Planilla de asistencia a capacitación Planilla Evaluación
Capacitación en Higiene de los Alimentos para producción de miel	Julio	20-21	Productores capacitados en Higiene e inocuidad en miel	Planilla de asistencia a capacitación Planilla Evaluación
Capacitación en fraccionado de miel, rotulación, packaging, envases. Presentación del producto a comercializar	Agosto	17-18	Productores capacitados en fraccionado, rotulación, packaging, presentación del producto	Planilla de asistencia a capacitación Planilla Evaluación
Capacitación en Asociativismo y Trabajo Cooperativo	Septiembre	14-15	Productores capacitados en Asociativismo y Trabajo Cooperativo	Planilla de asistencia a capacitación Planilla Evaluación

C) Cooperativa Apícola San Javier, Consorcio Cooperativo Orgánico y grupo asociativo Orgánico Helvecia. Personal de planta de extracción y fraccionado de miel Consorcio Cooperativo Orgánico Isla y Sociedad apícola Helvecia - Helvecia y San Javier (Santa Fe).

Actividad	Mes	Días	Resultados	Medios de verificación
Capacitación en BPM en la producción de miel	Abril	13-14	Productores y personal de planta capacitados en BPM en miel y productos de la colmena	Planilla de asistencia a capacitación Planilla Evaluación
Capacitación en Gestión	Mayo	11-12	Productores y personal	Planilla de

de Calidad (HACCP, MIP, POES)			de planta capacitados en Gestión de Calidad (HACCP, MIP, POES)	asistencia a capacitación Planilla Evaluación
Capacitación en HACCP en la cadena de producción de miel a granel y fraccionada	Junio	15-16	Productores y personal de planta capacitados en HACCP en la cadena de producción de miel a granel y fraccionada	Planilla de asistencia a capacitación Planilla Evaluación
Capacitación en Higiene de los Alimentos	Julio	13-14	Productores capacitados en prácticas tendientes a proteger la Higiene de los alimentos	Planilla de asistencia a capacitación Planilla Evaluación
Fraccionado de miel Rotulación. Packaging, envases. Presentación del producto a comercializar	Agosto	10-11	Productores capacitados en fraccionado de miel, Rotulación, Packaging, envases y presentación del producto	Planilla de asistencia a capacitación Planilla Evaluación
Capacitación en presentación del producto, comercialización	Septiembre	5-6	Productores capacitados en presentación del producto para la comercialización fraccionada	Planilla de asistencia a capacitación Planilla Evaluación

K. Organismo ejecutor y coordinador

El PROCAL II ejecutará y coordinará las acciones del Proyecto.

L. Riesgos

Posibles retrasos en el cronograma previsto por cuestiones administrativas, organizativas y/o condiciones climáticas adversas. Falta de compromiso de los productores.