

# El manual de calidad en las salas de extracción de miel

## **PARTICIPANTES DEL PROYECTO**

FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y FORESTALES (UNLP)  
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS (UNLP)  
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS (UNLP)  
FACULTAD DE PERIODISMO Y COMUNICACIÓN SOCIAL (UNLP)  
MINISTERIO DE ASUNTOS AGRARIOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES  
COMISIÓN NACIONAL DE ENERGÍA ATÓMICA  
MUNICIPALIDAD DE ARRECIFES  
MUNICIPALIDAD DE BALCARCE  
MUNICIPALIDAD DE BAHÍA BLANCA  
MUNICIPALIDAD DE CASTELLI  
MUNICIPALIDAD DE CARMEN DE PATAGONES  
AGENCIA DE EXENCIÓN RURAL INTA ZARATE  
ESCUELA AGROPECUARIA DE MARCOS PAZ



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA



Comisión Nacional  
de Energía Atómica



**Aprendemos Haciendo  
Miel de Calidad**

## FUNDAMENTOS

En 1995 surgió la exigencia de los mercados mundiales consumidores para que la Argentina cuente con un número de establecimientos extractores de miel acorde a los volúmenes exportados y que estos reúnan las condiciones necesarias para asegurar la inocuidad del producto.

Ante esta situación, la Secretaría de Agricultura Ganadería, Pesca y Alimentación dictó la resolución 870/06 que regula en estos establecimientos las condiciones edilicias y la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Las BPM son sistemas básicos de aseguramiento de la calidad en cuyo marco se establece la aplicación de los Procedimientos Operativos Estándares de Saneamiento (POES), de los Programas de Control de Plagas y de los Programas de Eliminación de Desechos, que deben consignarse en el manual de calidad del establecimiento.

Según un relevamiento realizado en 2011 por el Ministerio de Asuntos Agrarios de la provincia de Buenos Aires, en el 98% de las salas de extracción las Buenas Prácticas de Manufactura no se aplican y en el 85% desconocen sobre la temática.

Frente a esto, el presente proyecto tiene por objetivo capacitar a productores apícolas, agentes bromatológicos municipales, docentes y alumnos de colegios agropecuarios respecto de la aplicación de sistemas de aseguramiento de la calidad de la miel, no solo para el logro de la inocuidad del producto, necesaria para permanecer en el sistema productivo apícola, sino también para contar con una herramienta de agregado de valor de un alimento procesado bajo condiciones de aseguramiento de la calidad, que redundará en beneficio de la calidad de vida de los productores.

La elección de agentes bromatológicos municipales y de docentes y alumnos de colegios agropecuarios busca que estos ejerzan un efecto multiplicador de saberes sobre el sector apícola local, y sobre producciones manufactureras familiares regionales que también están sometidas a las exigencias de inocuidad alimentaria.

## EL MANUAL DE CALIDAD

El Manual de calidad refleja el planeamiento y la administración de todas las actividades de saneamiento, de mantenimiento, de registro, de trazabilidad, de control y de capacitación que se realizan para alcanzar la calidad del producto.

El manual describe el sistema de gestión de calidad implementado, o a implementar, por la empresa apícola mediante la documentación de la política empresarial y de los procedimientos que estarán acordes al objetivo de calidad propuesto.

Para lograr este objetivo es necesario:

- Volcar en un manual el sistema de aseguramiento a seguir.
- Ejecutar el sistema.
- Determinar las fallas y confeccionar medidas correctivas y/o preventivas.
- Mejorar del sistema a través de la detección de fallas y la retroalimentación.
- Lograr una certificación que valide el sistema.

### **Salas de extracción comunitaria (SEC) que cuentan con Manual de Calidad**

- SEC Municipalidad de Coronel Pringles
- SEC Escuela de Educación Agraria N° 1 de Ayacucho
- SEC Escuela de Educación Agraria N° 1 de Zárate
- SEC Escuela de Educación Agraria N° 1 de Arrecifes
- SEC Asociación Apícola de Tandil
- SEC Cooperativa Quilitas de General Pueyrredón
- SEC Cooperativa de Provisión de Servicios para Empresarios de Balcarce
- SEC Cooperativa Apícola de Pihue
- SEC Cooperativa Agropecuaria Cooprvipa de Pradere