

2530



**ENTRE RIOS, CORRIENTES, MISIONES,  
MENDOZA**

**C.F.I.**

**INFORME FINAL**

**ASOCIATIVISMO y CALIDAD EN LA  
PRODUCCIÓN APICOLA**

**Med. Vet. ALFONSO LORENZO**

**Ing. Agr. HORACIO CURRAO**

**Tec. MARTIN MARTZ**



## INDICE

Introducción general .....	Pag. 4
<b>1. Acciones realizadas en la provincia de Mendoza .....</b>	<b>Pag. 5</b>
1.1 Introducción .....	Pag. 6
1.2 Buenas practicas de Manufacturas.....	Pag. 7
1.3 Capacitaciones grupales.....	Pag. 25
1.4 Capacitaciones en apiarios.....	Pag. 30
1.5 Taller con técnicos locales.....	Pag. 44
1.6 Conclusiones y recomendaciones.....	Pag. 55
<b>2. Acciones realizadas en la provincia de Misiones .....</b>	<b>Pag. 56</b>
2.1 Introducción .....	Pag. 57
2.2 Relevamientos de salas de extracción de miel y talleres para productores.....	Pag. 58
2.3 Capacitaciones.....	Pag. 61
2.4 Conclusiones y recomendaciones.....	Pag. 65
<b>3. Acciones realizadas en la provincia de Entre Ríos .....</b>	<b>Pag. 66</b>
3.1 Introducción.....	Pag. 67
3.2 Buenas Practica de Manufacturas.....	Pag. 68
3.2.1 Propuestas de mejoras .....	Pag. 108
3.3 Capacitaciones.....	Pag. 130
3.4 Conclusiones y recomendaciones .....	Pag. 142
3.5 Anexo nota postergación .....	Pag. 143

<b>4. Acciones realizadas en la provincia de Corrientes .....</b>	<b>Pag. 144</b>
<b>4.1 Introducción.....</b>	<b>Pag. 145</b>
<b>4.2 Buenas Practicas de Manufacturas.....</b>	<b>Pag. 146</b>
<b>4.3 Capacitaciones grupales .....</b>	<b>Pag. 180</b>
<b>4.4. Capacitaciones en apiarios.....</b>	<b>Pag. 184</b>
<b>4.5 Talleres con tecnicos locales.....</b>	<b>Pag. 185</b>
<b>4.6 Conclusiones y recomendaciones.....</b>	<b>Pag. 193</b>

## INTRODUCCIÓN GENERAL

La Republica Argentina se ha caracterizado por ser un importante actor en el comercio mundial de las mieles a granel , especialmente de la región pampeana en donde se hallan ubicadas mas del 70 % de las colmenas.

Las regiones extras pampeanas han ido desarrollando la actividad con diferentes resultados, los inconvenientes mas reiterados han sido la carencia de tecnologías para las regiones, falta de criterios de calidad acordes a la demandas de los mercados internacionales, equipos técnicos locales capaces de articular con la producción primaria.

En el periodo de vigencia del contrato informado se ha priorizado la asistencia técnica para la adecuación edilicia de las salas de extracción de miel y la mejora en el funcionamiento, la consolidación de equipos de técnicos locales que generen, adapten y transfieran conocimientos para la mejora de la producción primaria

En los casos de la provincias de Mendoza y Corrientes se pudo articular satisfactoriamente entre los distintos organismos, entidades y o programas de intervención que trabajan en la temática, especialmente en la primera provincia se ajustaron los objetivos de este programa y el de *"Implementación de protocolos de calidad y producción de mieles diferenciadas"*.( Prov de Mendoza - CFI) En lo referente a al desarrollo de las capacidades para la asistencia técnica local, se trabajo bajo la dinámica de taller para unificar criterios metodológicos

En la provincia de Entre Ríos se trabajo sobre los productores nucleados en el consorcio de exportación de miel, en este caso me pudo avanzar en la mejora edilicia de las salas de extracción de miel según la RESOLUCION SAGPyA 870/06, en lo referente a su funcionamiento se trabajo bajos los criterios de la NORMA MERCOSUR 80/96. En este caso no se pudo articular los trabajos con los técnicos locales de otros programas ( solo fue posible en casos puntuales, e todos modos sin avances sensibles)

Misiones cuenta con un programa apícola y un fideicomiso de apoyo al desarrollo de la actividad, en este caso no fue posible una comunicación fluida con los actores locales (motivos ajenos a este técnico e informados en su momento) de tal manera los trabajos se limitaron a capacitaciones puntuales

## **1. ACCIONES EN LA PROVINCIA DE MENDOZA**

## **1.1 INTRODUCCIÓN**

La provincia de Mendoza viene trabajando en la mejora de la calidad de los productos de las colmenas, cuenta con un protocolo de producción teniendo a estandarizar los procesos desde el manejo sobre las colmenas como así también, en el proceso en las salas de extracción de miel.

Desde el programa Asociativismo y Calidad en la producción de miel del (CFI-Provincia) se colaboro para ajustar las tareas en la producción de campo y en la consolidación de un equipo de técnicos locales que sean los facilitadores de la transferencia de conocimientos. y de la implementación de los sistemas de calidad.

**BPM:** Se respaldó el trabajo iniciado por la provincia y el CFI, especialmente sobre las salas de extracción de miel ( disposición edilicia y funcionamiento).

**BPA:** Se trabajó en la conformación de una red de técnicos locales y en el trabajo conjunto. Asimismo se respaldó el trabajo de cada uno mediante la visita a apiarios y capacitaciones conjuntas.

**Equipo técnico local:** Con la finalidad de consolidar las capacidades técnicas locales se trabajó inter-institucionalmente y con la metodología de taller, acordando procedimientos de trabajo comunes.

**Capacitación:** Se realizaron capacitaciones puntuales para la mejora de la aplicación de las BPM, BPA y manejo de las colmenas

## **1.2 BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

La provincia de Mendoza a través del programa “Implementación de protocolos de calidad y producción de mieles diferenciadas” del CFI estaba trabajando en la mejora de las condiciones edilicias de las salas de extracción de miel de acuerdo a la resolución de la SAGPyA 870/2006. De todas maneras se pudo visitar y asistir los establecimientos ubicados en las localidades de: San Rafael, Tunuyan, Colonia Las Rosas, Rivadavia, San Carlos y Junín; se hicieron las recomendaciones correspondientes y la capacitaciones específicas de acuerdo al siguiente detalle.

### **VISITA A SALAS DE EXTRACCIÓN DE MIEL**

**1. Fecha:** 14/01/2009

**Localidad:** San Rafael – Pcia. de Mendoza.

**Lugar:** Sala de Extracción Comunitaria.

**Horario:** de 15:00 a 18:00 hs.

**Técnicos:** Martín Claudio Martz

**Asistentes:**

- Daniel Aguerregaray.
- Iris Castro (Encargada de Planta).
- Vet. Claudio Marconi.

**Temario:**

- Visita a la Sala de Extracción en funcionamiento.

**Desarrollo y Conclusiones:**

En el momento que se realizó la visita a la Planta, la misma estaba realizando el proceso de miel de uno de los productores al cual se le realiza el servicio de extracción.

La Planta está habilitada por la provincia en forma provisoria, debido a que por los tiempos y el costo económico, no se han podido realizar algunas de las construcciones necesarias para lograr la habilitación definitiva.

Estas construcciones no realizadas comprenden:

- el cielorraso en el sector depósito de alzas y el sector Limpio (de procesamiento),
- tabique divisorio de los sectores depósito de alzas y Zona Limpia (provisoriamente se le colocó nylon)

**2. Fecha:** 15/01/2009

**Localidad:** Colonia Las Rosas-Tunuyán – Pcia. de Mendoza.

**Lugar:** Sala de Extracción del Sr. Mario Vicente.

**Horario:** de 10:00 a 13:00 hs.

**Técnicos:** - Martín Claudio Martz

**Asistentes:**

- Mario Vicente (Propietario de la Sala - Apicultor)
- Vet. Claudio Marconi

**Temario:**

- Visita a la Sala de Extracción en funcionamiento.

**Desarrollo y Conclusiones:**

Durante la visita a la sala de extracción no se estaba realizando procesamiento de miel, pero si se estaba culminando con el vaciado del extractor y las bateas contenedoras de cera y miel.

En el sector depósito de alzas, se encontraban alzas de  $\frac{1}{2}$  para ser procesadas. En el sector había pillaje, debido a que la noche anterior había llovido y las abejas correspondientes a las colmenas del criadero se acercaron a la sala por la baja oferta de floraciones. Las abejas salían del sector por los conos de escape.



**Asistencia Técnica:**

Se recomendó la colocación de una malla media sombra alrededor del sector de descargas, el cual está debidamente cubierto con techo, para evitar el ingreso de abejas al sector depósito de alzas.

Se estaba en proceso de cambio de las canillas, las cuales anteriormente eran de accionamiento manual, y se colocarán las de accionamiento automático, pero por una cuestión de presión del agua, su funcionamiento no es el correcto. Se aconsejó

la colocación de una bomba automática para aumentar la presión del agua en los momentos de apertura de canillas, permitiendo buena presión y mejor funcionamiento de las mismas, también se informó sobre la regulación de las mismas.

El piso fue pintado con pintura de color azul, la cual es utilizada en canchas de tenis, pero la misma se comienza a descascarar y levantar en los sectores de mayor tránsito. Ante ésta situación, se recomendó (una vez culminada la temporada de cosecha) hacer un paño de cemento alisado en los sectores de tránsito (en donde se haya levantado la pintura) para impedir que vuelva a suceder este problema.

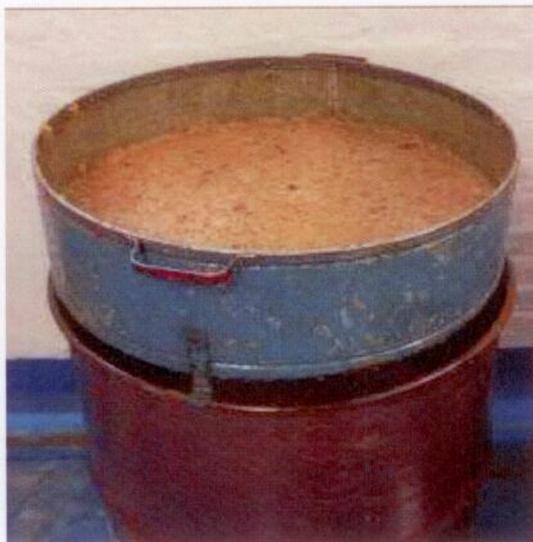


### **Capacitación:**

Ante la consulta de la numeración de los Lotes de Extracción, se explicó como debe realizarse para evitar confusiones en el origen de la miel procesada, la cual perteneciendo a diferentes apiarios, puede ser identificada.

### Observaciones:

Las maquinarias utilizadas para la realización del proceso de desoperculado y separación de miel y cera de opérculo, funcionan pero no son del todo efectivas, ya que la desoperculadora muele la cera en partículas muy pequeñas, lo cual dificulta su separación por decantado natural, y la centrifugadora (que separa la miel de la cera de opérculo) se tapa fácilmente por el mismo motivo, impidiendo un buen secado de la cera, la cual queda como una pasta y no como escamas.



La sala de extracción cuenta con las dependencias necesarias para un buen funcionamiento. Posee un baño con vestuario y está proyectado un segundo para luego separar entre operarios Varones y Mujeres, ya que en la sala trabaja personal de ambos sexos.



Existen dos estaciones sanitarias dependiendo de las dos diferentes entradas al sector de proceso.



- las calderas separadas del sector Limpio, con acceso por fuera y medidas de seguridad en lo que respecta a conexiones de gas,



- mejorar el reparo antipillaje, donde se realiza la descarga de alzas (es pequeño y la media sombra no está bien colocada)

#### **Asistencia Técnica:**

Se observó durante el funcionamiento de la desoperculadora, que no realizaba bien el trabajo, encontrándose una parte mecánica de la misma que no permitía el normal funcionamiento (falla de fábrica), siendo éste un sostén de las cuchillas para mantener el ancho de corte, que al desprenderse aumentaba y dejaba sin

desopercular algunos sectores del panal. Se aconsejó colocar un seguro para evitar que se vuelva a separar evitando dicha situación.



Durante el llenado de tambores se observó que los utilizados no eran nuevos y que siendo usados no estaban en muy buenas condiciones, por lo tanto se informó a quienes están a cargo de la sala y de ese sector específico, que poseen la autoridad para decidir, en estos casos, si los tambores que trae el productor para envasar su miel se encuentran aptos o no.



Se observaron algunas pérdidas de miel en las cañerías, las cuales se aconsejó ajustar para evitar derrame de miel en el sector de proceso.



Se recomendó la colocación de conos para escape de abejas en los ventilucos que se pueden abrir, para permitir el rápido desabejado de los distintos sectores.

**Capacitación:**



Con respecto a la numeración de los lotes de extracción, se aconsejó que a cada grupo de alzas que entren a la sala para su posterior proceso, se le asigne un número correlativo, de ésta forma se podrá identificar mediante ese número de lote, a que productor pertenece la miel, su origen (apiario, zona, floración), su fecha de proceso, a que tambores fue destinada esa miel, etc. Se realizaron ejemplos en la planilla de asentamiento de datos de la sala (Anexo 2 RES 186/03).

Al terminar con la extracción de un lote, y antes de comenzar con el siguiente, se realizó limpieza de los equipos, pero se aconsejó que en aquellas partes donde el lavado se dificulta (fosa, cañerías, bomba de miel, etc.) se realice una "purga", la cual consiste en que el paso de la primer miel del lote siguiente, barra con la última miel del lote anterior, evitando así acumulación de agua en estos sectores y grandes pérdidas de tiempo

**Observaciones:**

En todos los sectores de la Sala de Extracción se observó mucho orden y muy buena limpieza.

Los operarios, los cuales se encontraban con la indumentaria apta para el sector, poseen conocimientos sobre las Buenas Prácticas de Manufactura, lo cual se ve reflejado en cada sector, en la higiene personal y en el cuidado del producto.



**3. Fecha:** 15 y 17 /01/2009

**Localidad:** San Carlos – Pcia. de Mendoza

**Lugar:** Sala de extracción Comunitaria de San Carlos

**Técnico:** Martín Claudio Martz

**Asistentes:**

- García Ricardo (Representante de la Asociación Apícola)
- Bruno Palombarini (A cargo de la puesta en marcha de la Sala)
- Vet. Claudio Marconi
- Grupo de apicultores

**Temario:**

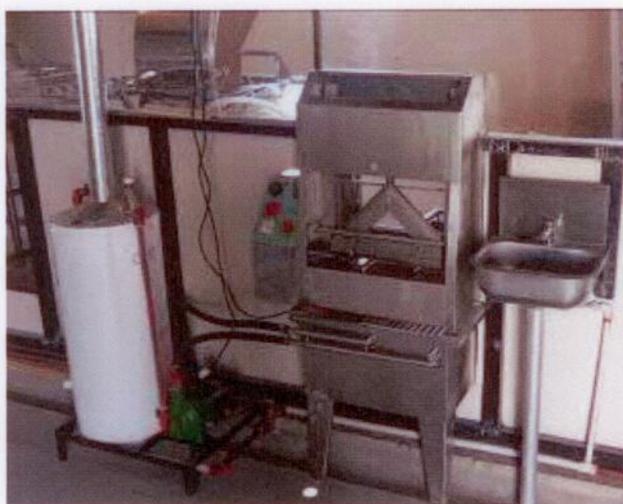
- Día 15: Visita a la sala de extracción la cual está siendo culminada para su puesta en marcha.
- Día 17: Capacitación sobre trazabilidad en la planta, funcionamiento y condiciones de uso.

**Desarrollo y Conclusiones:**

Durante la visita del día 15, se vieron las distintas dependencias y construcciones realizadas para dar por terminada la sala y así poder en los próximos días procesar alzas.

El sector de descarga se encuentra debidamente protegido en el piso, techo y laterales, pero no posee malla media sombra para el control del pillaje.

En el sector donde comienza el desoperculado (zona de transición) se encuentra un termo-tanque el cual está muy cerca de la ubicación del operario.



Se realizó una revisión de la colocación de las maquinarias, conexiones (para transporte de miel) y electricidad, en donde se vieron algunos puntos a mejorar.

**Asistencia Técnica:**

Durante el día 15, se recomendó que en la zona de descarga de alzas se coloque una malla media sombra para controlar el pillaje y por consecuencia evitar el ingreso de abejas al sector depósito de alzas.

Con respecto a la ubicación de calderas o termos de agua caliente, se recomendó que los mismos estén ubicados en un sector aparte de la zona depósito, para evitar contaminación por fugas de agua, gas o vapor.

Con respecto a las cañerías se realizaron aportes de cómo deberán desagotar las bandejas y las pendientes a tener en cuenta. La distribución de las máquinas es correcta pero se aconsejó la utilización de bandejas anti-goteo en algunos sectores específicos, para evitar el derrame de miel en el sector de proceso.



Se revisaron los extractores y se aconsejó que la rotación de los motores y canastos se realice a la inversa para evitar riesgos de aplastamiento de las manos en los momentos de que el operario que trabaje en el sector ayudando a girar al canasto. Alguna de las bajadas de luz (cables) para la alimentación de los extractores, estaban situadas en lugares de tránsito, lo cual es perjudicial para un buen trabajo y peligroso para los operarios, éstas deberán ser colocadas en otro lugar.

El extractor usado en la línea 3, es de eje vertical y ni el motor, ni la conexión eléctrica no están protegidos, por lo tanto se aconsejó realizar una cobertura que impida la llegada de humedad a dichos sectores en los momentos de lavado y limpieza.

Se informó básicamente sobre la trazabilidad en la sala, donde se acordó la realización de una capacitación específica para los próximos días.

La planta cuenta con un equipo de limpieza de cuadros oscuros, el cual no ha sido utilizado aún. Se enseñó sobre como se manipula y que precauciones hay que tener debido a que trabaja con vapor a presión y por ende con mucha temperatura.

**Capacitación:** Día 17 de enero de 2009

Se realizó una capacitación a responsables y usuarios de la sala de extracción, en donde se vieron distintos temas importantes del funcionamiento de la sala, la distribución de los sectores, la importancia de realizar un Reglamento en donde se documente todo lo referido al funcionamiento de la Sala, la prestación del servicio, las condiciones, etc. y que el mismo lo conozcan también los usuarios para dejar en claro cualquier duda posible.

Uno de los temas al cual se le asignó mayor importancia, fue al de la trazabilidad en la sala, la numeración de lotes de extracción, planillas de documentación, el llenado de los tambores y los números generados en el proceso, teniendo en cuenta las mermas, la miel y la cera.

**Observaciones:**

Se observó muy buena predisposición de todos los que asistieron tanto en la visita como en la capacitación, para aprender nuevas cosas y no errar en el funcionamiento.

Se comprometieron a ir anotando distintas situaciones durante la época de trabajo para luego poder comenzar a confeccionar un reglamento de uso. Éste, además de enmarcar los puntos básicos del funcionamiento y uso de la planta, también considerará distintas situaciones que puedan suceder según la forma de trabajo de la planta y así dejar explícitos todo tipo de dudas ante los responsables, operarios y usuarios.

Con respecto a los baños y vestuarios, los mismos están en construcción pero existen baños en el exterior los cuales por el momento solucionan la faltante.

**4. Fecha:** 14/01/2009

**Localidad:** Colonia Las Rosas, Tunuyán – Pcia. de Mendoza

**Lugar:** Planta de Extracción de Miel (ex Matadero Municipal)

**Técnicos:** Martín Claudio Martz

**Asistentes:**

- Matías (a cargo del funcionamiento)
- Vet. Claudio Marconi
- Operarios de la planta

**Temario:** Visita a la sala de extracción en funcionamiento.

**Desarrollo y Conclusiones:**

Durante la visita y recorrida por las distintas dependencias de la Sala, la misma estaba procesando alzas de productores clientes.

Se pudo observar el funcionamiento de las maquinarias, el flujo de los productos y el trabajo realizado por el personal.

La zona Complementaria en donde se cargan y descargan alzas, posee un piso y un techo lo cual cumple con las reglamentaciones y además es muy útil para poder



trabajar a la sombra, y poder realizar la limpieza del sector, protegiendo a su vez al producto. No posee una protección anti-pillaje correcta.

Con respecto a la desoperculadora y la centrifuga (separadora en frío de miel y cera de opérculo) no realizan un trabajo muy eficiente, debido a que muelen y baten mucho la cera y la miel, lo cual se ve reflejado en:

- la cera de opérculo queda pastosa y no se seca bien,
- la miel que sale de la centrifuga queda muy batida, notándose gran cantidad de espuma en la fosa.



La canaleta de desagote de la planta no posee mucho declive y es de tamaño reducido, por lo tanto habrá que mantenerla limpia para evitar acumulación de desechos y obstrucción del desagote, lo que genera malos olores por descomposición y es un atrayente para las plagas.



Una de las principales preocupaciones del personal a cargo es la falta de kilos de miel al finalizar el proceso de un Lote, lo cual fue detectado al realizar el servicio a unos clientes, en donde se realizaron todas las pesadas posibles de control y la

diferencia en la suma de los pesajes hizo notar dicha faltante, la cual corresponde a no mas del 2,5%, siendo lógico para una sala de extracción.

**Asistencia Técnica:**

En la zona de carga y descarga sería necesario colocar una malla media sombra para controlar el pillaje y evitar que ingresen al sector de proceso las abejas.



Se observaron hormigas pequeñas en varios lugares de la planta, lo cual se aconsejó buscar durante el invierno los nidos e ir combatiéndolas para evitar su propagación.

El llenado de los tambores se realiza en forma directa, pero la cañería de descarga al tambor no tiene corte, por lo tanto hay que esperar mucho tiempo hasta que deje de gotear, para luego cambiar el tambor. Se aconsejó colocar un codo doble para poder inclinarlo hacia arriba en el momento de cambio del tambor, evitando derrames de miel en el piso.

**Capacitación:**

Se capacitó a los operarios y al encargado de la documentación de la planta sobre como son los resultados obtenidos una vez procesada las alzas, con respecto a los kilogramos netos y los reales, teniendo en cuenta las mermas de proceso, la obtención de cera y de miel, dando respuesta a la preocupación por faltantes de kilogramos luego del proceso de lotes de alzas.

**Observaciones:**

Se observó que en la sala hay buenas dependencias, pero que en algunos casos el piso no posee los mismos niveles, lo que perjudica el manejo de materiales, en especial de tambores.

En todos los sectores se encuentra cartelera indicadora del sector o para información, lo que facilita el trabajo de los operarios, el orden y el cumplimiento de Buenas Prácticas en la planta.



**5. Fecha:** 16/01/2009

**Localidad:** Junín – Pcia. de Mendoza

**Lugar:** Planta de Extracción de Miel Sr. Humberto Pellissa

**Técnicos:** - Martín Claudio Martz

**Asistentes:**

- Daniel Aguerregaray
- Humberto Pellissa (propietario)
- Vet.Claudio Marconi

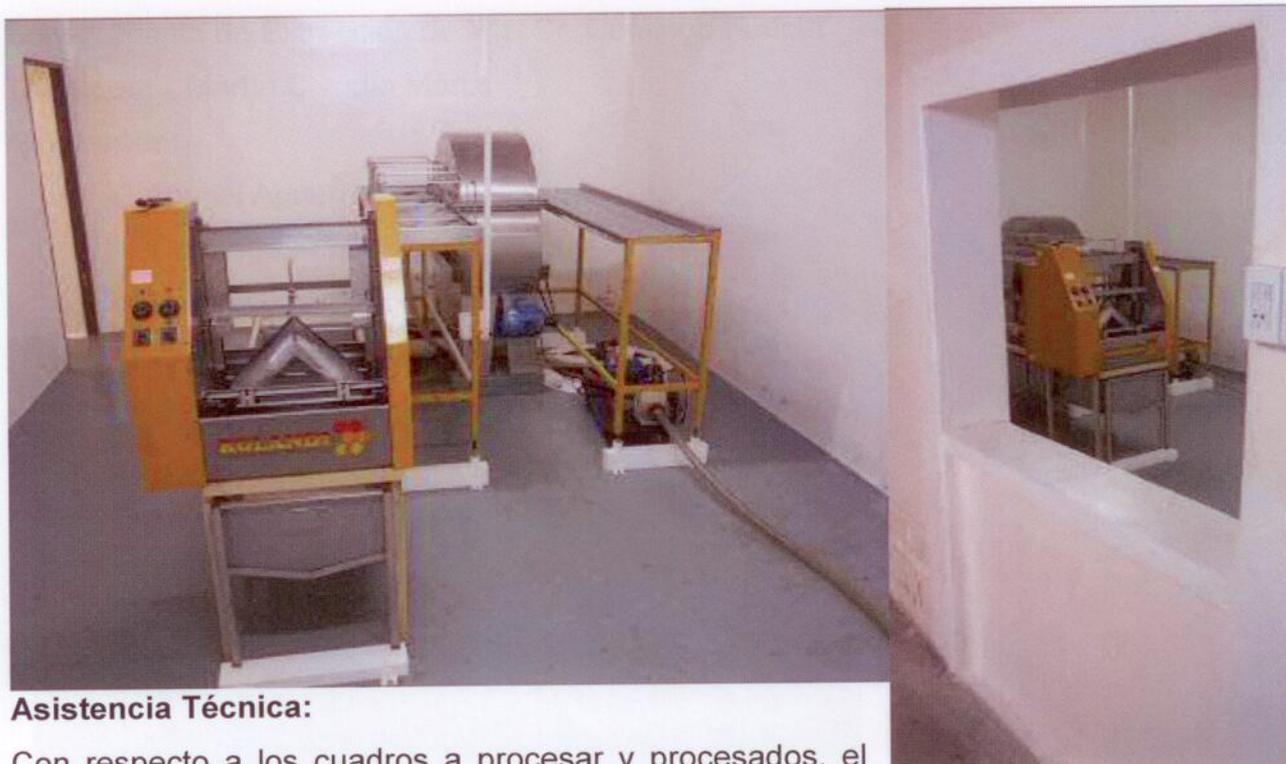
**Temario:** Visita a la sala de extracción

**Desarrollo y Conclusiones:**

Se realizó una visita a la sala, la cual no estaba procesando alzas, pero si lo había hecho en días anteriores, en donde se observó el material vacío (alzas extractadas) y los tambores llenos ubicados en el depósito.

Las instalaciones se encontraron en un muy buen estado de orden y limpieza.

Localidad: Rivadavia – Pcia. de Mendoza



#### **Asistencia Técnica:**

Con respecto a los cuadros a procesar y procesados, el movimiento de los mismos desde el sector donde se encuentra la tronera hasta la desoperculadora, hay mucho espacio libre, lo que dificulta el transporte de los cuadros, también de los vacíos hasta la tronera para el envasado de los mismos en las alzas. En este caso se recomendó la utilización de un carrito bandeja para evitar el goteo de miel en el piso y facilitar la tarea. Otra de las opciones es ubicar las maquinarias de otra manera y hacer una tronera en otro lugar, facilitando el acceso con cuadros a la desoperculadora y dando mas espacio en la zona depósito de alzas.

#### **Capacitación:**

Se informó de que manera se realiza la enumeración de los lotes de extracción y como se identifican los datos en la zona planografiada de los tambores.

#### **Observaciones:**

La planta ha sido reacondicionada en el último año y ha quedado muy bien, aunque le faltan algunos detalles, como bachas para el lavado de manos, cortinas sanitarias y acomodar el cielorraso en el sector depósito de alzas llenas como también detalles de pintura.

**6. Fecha:** 16/01/2009

**Localidad:** Rivadavia – Pcia. de Mendoza

**Lugar:** Planta de Extracción de Miel Sr. Domingo Furlotti

**Técnicos:** - Martín Claudio Martz

**Asistentes:**

- Daniel Aguerregaray
- Domingo Furlotti (propietario)
- Vet. Claudio Marconi

**Temario:** Visita a la sala de extracción

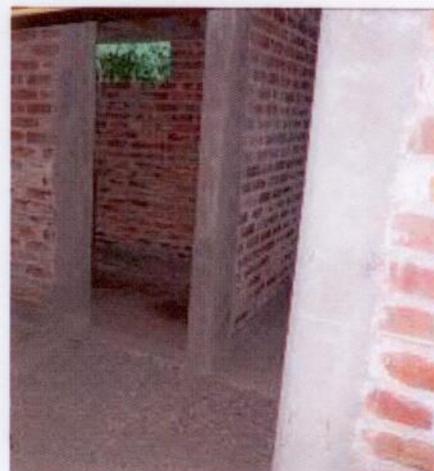


**Desarrollo y Conclusiones:**

Se realizó una visita a la sala de extracción, la cual está habilitada en parte, ya que está siendo reacondicionada para luego también adaptar una fraccionadora.

Por el momento posee sectores que se están utilizando, pero que al finalizar la construcción cambiarán de función (por ejemplo donde hoy se almacenan alzas, pasará a ser el sector de Proceso – Zona Limpia).

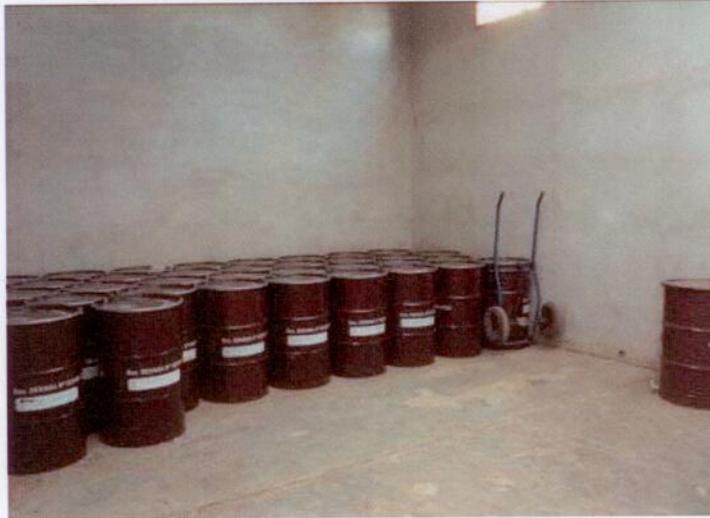
Los baños y vestuarios se encuentran en cercanías al depósito de tambores, pero se están construyendo nuevos en el sector de ingreso a la sala.



En el depósito de tambores llenos se verificaron las inscripciones en la zona planografiada y se corrigieron un par de puntos: en que no necesariamente debe estar colocado el número de Renapa y que se repetían los números de Lote.

**Asistencia Técnica:**

Se asistió al productor y propietario de la sala con respecto al marcado de los tambores y la numeración de lotes de proceso



**Capacitación:**

Basándose en la planillas utilizadas en la sala (Anexo 2) para el asentamiento de los lotes de extracción, se capacitó al productor de cómo se deben asignar los números de lote, siendo estos generados al ingresar un grupo de alzas provenientes de un apiario específico, en un día determinado. Esa numeración de lote no se podrá repetir con el paso del tiempo, por lo tanto deberá ser correlativa. De ésta manera se asegura que la miel de dicho apiario está identificada con un número de lote el cual figurará en el tambor correspondiente.

Si deberá figurar en el tambor: el número de habilitación de la Sala de Extracción, el número de Lote y el año de cosecha.

**Observaciones:**

El productor se vio muy interesado en corregir la situación de los números de lote para no errar en la confección de las planillas y para luego poder tramitar correctamente el permisote traslado en los momentos de venta de tambores.

Las nuevas instalaciones que se están construyendo, son grandes y llevarán un tiempo considerable poder culminarlas, pero según lo visto, quedarán con buenos espacios para el trabajo en la sala, el fraccionado y el depós



## 1.3 CAPACITACIONES GRUPALES

### 1. Taller sobre trazabilidad en la producción de miel

Maipu, 22 de septiembre de 2008

Lugar,

Asistentes: ver lista adjunta

Temario:

- ✓ Trazabilidad, conceptos generales
- ✓ Registros, formularios
- ✓ Protocolización de la producción
- ✓ Resolución SENASA 186/03
- ✓ Plan Creha, lista ERA

<p style="text-align: center;"><b>TRAZABILIDAD</b></p>  <p style="text-align: center;">Programa "Asociativismo y Calidad"  Ing. Agr. Horacio R. Currao</p>	<p style="text-align: center;"><b>Sistema de trazabilidad</b></p> <p style="text-align: center;">SISTEMA CAPAZ DE IDENTIFICAR EL ORIGEN Y DESTINO DE UN PRODUCTO</p>  <p style="text-align: center;">RECORRER LA HISTORIA DEL PRODUCTO</p> <p style="text-align: center;">Programa "Asociativismo y Calidad"  Ing. Agr. Horacio R. Currao</p>
<p style="text-align: center;"> <b>PLAN CREHA</b></p> <p style="text-align: center;">PLAN NACIONAL DE CONTROL DE RESIDUOS E HIGIENE EN ALIMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>C: Control</b></li> <li><input type="checkbox"/> <b>R: Residuos</b></li> <li><input type="checkbox"/> <b>E: E</b></li> <li><input type="checkbox"/> <b>H: Higiene</b></li> <li><input type="checkbox"/> <b>A: Alimentos</b></li> </ul> <p style="text-align: center;">Programa "Asociativismo y Calidad"  Ing. Agr. Horacio R. Currao</p>	<p style="text-align: center;"> <b>RESOLUCIÓN 186 /03</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Artículo 1° - Apruébanse los sistemas de control tendientes a establecer las condiciones de Rastreabilidad o Trazabilidad para Miel desde su obtención hasta su posterior destino a embarque para exportación, conforme las normas establecidas en los Anexos I, II, III, IV y V, que forman parte integrante de la presente resolución.</li> <li>• Art. 2° - La miel a granel, procesada o fraccionada para la exportación, deberá encontrarse envasada en recipientes debidamente identificados de acuerdo a lo establecido en el Anexo I, Rubro D, Numerales 3 ó 4 según corresponda, y el Rubro E, Numeral 2.2, que forma parte integrante de la presente resolución.</li> </ul> <p style="text-align: center;">Programa "Asociativismo y Calidad"  Ing. Agr. Horacio R. Currao</p>
 <p style="text-align: right;">01/04/2005</p>	<p style="text-align: center;"><b>SISTEMA DE TRAZABILIDAD</b></p> <p><b>RAZONES DE LAS EXIGENCIAS</b></p> <p>El consumidor exige mayores garantías debido a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Crisis alimentarias:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Dioxinas en pollos.</li> <li>✓ Enfermedad de la Vaca loca (BSE).</li> </ul> </li> <li>&gt; <b>Preocupación por:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Residuos Químicos en alimentos: ( Pesticidas, metales pesados, hormonas en carnes).</li> <li>✓ OGM y Micotoxinas.</li> </ul> </li> </ul> <p style="text-align: center;">Programa "Asociativismo y Calidad"  Ing. Agr. Horacio R. Currao</p>

Lugar y Fecha: Maipú		Objetivo reunión: Taller de Trazabilidad	
Nº	Nombre y Apellido	e-mail	Firma
1	Boussy, Susana	susana_boussy@yabos.com.ar	[Firma]
2	Patricia Kopke	patricia.kopke@yabos.com.ar	[Firma]
3	Francisco Medina	franco_molina@yabos.com.ar	[Firma]
4	Sergio A. Andrei	sergioandrei@yabos.com.ar	[Firma]
5	Gustavo Memoli	gustavomemoli@yabos.com.ar	[Firma]
6	Alejo, Sergio	alejo@yabos.com.ar	[Firma]
7	César Valledos	cesarvalledos@yabos.com.ar	[Firma]
8	Carlos ZARRO	carloszarro@yabos.com.ar	[Firma]
9	Ulises Guzmán	ulisesguzman@yabos.com.ar	[Firma]
10	CAYO, Hector	hectorcayo@yabos.com.ar	[Firma]
11	Javier Lazo	javierlazo@yabos.com.ar	[Firma]
12	Roberto E. Lucero	roberto@yabos.com.ar	[Firma]
13	Picardo, Verónica	veronicapicardo@yabos.com.ar	[Firma]
14	Néstor Luceaga	nestorluceaga@yabos.com.ar	[Firma]
15	Agustín Finocchietti	agustin@yabos.com.ar	[Firma]




Por cuanto ..... Documento .....  
 ha participado del Aula-Taller sobre los temas Implementación de Protocolo y Trazabilidad, organizada por el Consejo Federal de Inversiones (CFI), auspiciada por la Dirección de Ganadería de la Provincia de Mendoza y con el apoyo del Municipio de Maipú.

Mendoza, de setiembre de 2008.

SUSANA BOUSSY  
 Ref. CFI

ING. HORACIO R. CURRAO  
 Expositor - CFI

## 2. Taller Manejo de Salas de Extracción de miel, producción de miel bajo protocolo vs. convencional

Fecha: 10 de noviembre de 2008

Lugar: Maipú

Asistentes: ver lista adjunta

Temario:

- ✓ BPM en las salas de extracción de miel
- ✓ Manejo de los lotes en salas comunitarias
- ✓ Ventajas de los sistemas de producción de miel protocolizados vs. convencional

 <h3>APLICACIÓN DE PROTOCOLOS DE CALIDAD</h3> <p>10 de noviembre de 2008 Maipú Provincia de MENDOZA</p> <p>Asociativismo y Calidad Mendoza - Noviembre 2008</p>	<h3>Como está formado?</h3>  <p>Asociativismo y Calidad Mendoza - Noviembre 2008</p>
<h3>SALAS DE EXTRACCIÓN DE MIEL</h3> <p>PRIORIZAR COMO ASPECTO CENTRAL LA DISMINUCIÓN DE LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN Y EL DESARROLLO MICROBIANO A TRAVÉS DE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A- HIGIENE PERSONAL</li> <li>B- HIGIENE EN EL PROCESO</li> <li>C- CONTROL DE PLAGAS</li> </ul> <p>Capacitación sobre Salas de Extracción de Miel Programa Asociativismo y Calidad Pcia de Corrientes</p> <p>Martin C. MARTZ 0291 641 6138 martinmartz@aplhuella.com.ar</p>	<h3>HIGIENE</h3> <p>CONJUNTO DE MEDIDAS NECESARIAS PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD Y LA APTITUD DE UN ALIMENTO EN TODAS LAS ETAPAS DE LA CADENA ALIMENTARIA</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <b>LIMPIEZA + SANITIZACION</b> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>Eliminación de tierra, restos de alimentos, polvo y otros materiales contaminantes.</li> <li>Reducción del número de microorganismos a un nivel que no de lugar a contaminaciones.</li> </ul> <p>Capacitación sobre Salas de Extracción de Miel Programa Asociativismo y Calidad Pcia de Corrientes</p> <p>Martin C. MARTZ 0291 641 6138 martinmartz@aplhuella.com.ar</p>




Por cuanto . . . . . Documento . . . . .

ha participado del Aula-Taller sobre los temas Protocolo, Manejo y Cosecha de miel organizada por el Consejo Federal de Inversiones para el Programa de Calidad y Asociativismo, auspiciada por la Dirección de Ganadería de la Provincia de Mendoza, con el apoyo de INTA- Luján y Municipalidad de Maipú.

Mendoza, 10 de noviembre de 2008.

Susana Boussy  
Referente CFI
Martin Martz  
Expositor

### 3. Taller sobre preparación de las colmenas para la invernada

Fecha: 24 de febrero de 2008

Lugar: Maipú

Temario:

- ✓ Conceptos generales sobre invernada de colmenas.
- ✓ Control de varroa .
- ✓ Alimentación artificial.

Asistencia - 24 de febrero 2008

Taller Invernada	Horario	Correo
Apellido, Nombre	DNI	
Liceaga Mauro	13842057	
Soto Diego Sebastian	35760354	
Costa Carlos	22 658 618	
Ruggieri, César Fabián	24530366	
Verde Ricardo	8.240.108	
Alcapan Sergio	92327464	
CARLO Hector María	21932885	
Coto Javier Martín	18082114	
Yanzabé & Andino	27951092	
Martinez Francisco	21892061	
Figueroa, Juan Manuel	30543258	
Gimenez, Angel Oscar	14962461	
Castro Ferrari	12524324	
Rivera Alan	12359122	
CARLOS ZARROCA	12.053.123	
VALLEJOS Oscar	13.084.533	
Brown Sergio	30604082	
Cuneo, Bruno	16.640.402	



### 4. Taller con integrantes del grupo "jarilla"

Fecha: 24 de septiembre.

Lugar: Ciudad de Mendoza.

Temario:

- ✓ Ajuste de la metodología para la producción de miel monoflora.
- ✓ Registros necesarios.
- ✓ Manejo previo de las colmenas.



## 5. Taller producción y manejo del paquete de abejas

Fecha: 4 de noviembre de 2008

Lugar: La Consulta

Coordinación Ing. Javier Poblet.

Temario:

- ✓ Condiciones de las colmenas productoras de abejas .
- ✓ Metodología de extracción de abejas.
- ✓ Manejo e instalación del paquete.

Fecha: 23/08/2006

Localidad: Nibipiti – Pcia. de Mendoza

Lugar: Apicultores de la región de Mirou, Lujan de Cuyo.

Asistentes:

- Susana Bousoy
- Horacio Curay
- Ricardo Verdú
- Héctor Gayo
- Carlos Correa

Temario:

- Características del estado juvenil de las abejas
- Implementación de paquetes
- Cuidados en campo

## **1.4 CAPACITACIONES EN APIARIOS**

Se realizaron numerosas visitas a los apiarios (siempre en forma conjunta con los técnicos locales) en algunos casos se siguió la metodología acordada en el protocolo de producción de miel de la provincia de Mendoza.

**Fecha:** 23/09/2008

**Localidad:** Maipú – Pcia. de Mendoza.

**Lugar:** Apiarios de la región de Maipu, Lujan de Cuyo.

**Asistentes:**

- Susana Boussy (
- Horacio Currao
- Ricardo Verdú
- Héctor Cayo
- Cintia Cortez

**Temario:**

- Verificación del estado general de las colmenas.
- Implementación de registros.
- Condición sanitaria.

CFI Protocolo de Calidad		ACTA DE VISITA - APIARIOS Y COLMENAS	
Página 1 de 1	Vigencia: 16/06/2007	AV-001	
FECHA DE VISITA: 23/09/08	Nº VISITA:		
NOMBRE DEL PRODUCTOR: Ricardo VEROZ	Nº CODIGO VISITA:		
DEPARTAMENTO: Luján de Mayo	HORA INICIO VISITA: 11:00		
Nº DE BENAPA: M-1413	HORA FINAL VISITA: 12:30		
TIPO DE VISITA: Inicial <input type="checkbox"/> Seguimiento <input checked="" type="checkbox"/> Sorpresa <input type="checkbox"/> Otras <input type="checkbox"/>			
<b>OBJETIVO Y ACTIVIDADES REALIZADAS EN LA VISITA</b>			
AUDITORIA/CONTROL PROTOCOLO <input type="checkbox"/>	MONITOREO/ASESORAMIENTO <input checked="" type="checkbox"/>		
Control Periódico General: <input type="checkbox"/>	Manejo colmenas: <input type="checkbox"/>		
Posicionamiento apiarios: <input type="checkbox"/> Movimientos: <input type="checkbox"/>	Sanidad: <input type="checkbox"/> Alimentación: <input type="checkbox"/>		
Sanidad: <input type="checkbox"/> Alimentación: <input type="checkbox"/> Cosecha: <input type="checkbox"/>	Multiplicación: <input type="checkbox"/> Material Inerte: <input type="checkbox"/>		
No Conformidades Pendientes <input type="checkbox"/> Otras: <input type="checkbox"/>	Muestreo: <input type="checkbox"/> Registros: <input checked="" type="checkbox"/> Otros: <input type="checkbox"/>		
APIARIOS VISITADOS	OBSERVACIONES		
1º abejaruco: Presente apícola habido de acción la visita			
2º abejaruco: Ausente			
Problemas técnicos con esta visita y otros - Ceres de mayo 16/08			
RESUMEN DE NO CONFORMIDADES Y OPORTUNIDADES DE MEJORA			
NO CONFORMIDADES ENCONTRADAS	PUNTOS PROTOCOLO	PLAZO DE LEVANTAMIENTO	
GPS S 33° 01' 53"			
H 68° 51' 09"			
OPORTUNIDAD DE MEJORA	PUNTO PROTOCOLO	SUGERENCIA PARA LA IMPLEMENTACION	
DOCUMENTOS COMPLETOS ANEXADOS:			
Nombre del Documento	Identificación	Cantidad de Hojas	
Lista de Chequeo Principal	LC-001 N°		
Los abajo firmantes damos fe de la Visita realizada por el Coordinador en el día de la fecha y de las evidencias verificadas en la misma. El detalle de dichas evidencias están consideradas en los documentos anexos al presente ACTA. Procedo a firmar el presente Acta por TRIPLICADO, en (...) hojas cada copia al finalizar la Reunión de Cierre de la Visita.			
PERSONAS PRESENTES			
APELLIDO, Nombre	FUNCION	FIRMA	
CORREA HORACIO	COORDINADOR/TECNICO		
Bossy Susana	PRODUCTOR RESPONSABLE		

CFI Protocolo de Calidad		ACTA DE VISITA - APIARIOS Y COLMENAS	
Página 1 de 1	Vigencia: 16/06/2007	AV-001	
FECHA DE VISITA: 23/09/08	Nº VISITA:		
NOMBRE DEL PRODUCTOR: Cynthia Cortez	Nº CODIGO VISITA:		
DEPARTAMENTO: Luján de Mayo	HORA INICIO VISITA: 17:00		
Nº DE BENAPA: M-1598	HORA FINAL VISITA: 18:00		
TIPO DE VISITA: Inicial <input type="checkbox"/> Seguimiento <input checked="" type="checkbox"/> Sorpresa <input type="checkbox"/> Otras <input type="checkbox"/>			
<b>OBJETIVO Y ACTIVIDADES REALIZADAS EN LA VISITA</b>			
AUDITORIA/CONTROL PROTOCOLO <input type="checkbox"/>	MONITOREO/ASESORAMIENTO <input checked="" type="checkbox"/>		
Control Periódico General: <input type="checkbox"/>	Manejo colmenas: <input type="checkbox"/>		
Posicionamiento apiarios: <input type="checkbox"/> Movimientos: <input type="checkbox"/>	Sanidad: <input type="checkbox"/> Alimentación: <input type="checkbox"/>		
Sanidad: <input type="checkbox"/> Alimentación: <input type="checkbox"/> Cosecha: <input type="checkbox"/>	Multiplicación: <input type="checkbox"/> Material Inerte: <input type="checkbox"/>		
No Conformidades Pendientes <input type="checkbox"/> Otras: <input type="checkbox"/>	Muestreo: <input type="checkbox"/> Registros: <input type="checkbox"/> Otros: <input type="checkbox"/>		
APIARIOS VISITADOS	OBSERVACIONES		
1º abejaruco: CINALE			
2º abejaruco: Trucicam al trabajo con protocolo			
Trucicam de lavado de registros			
RESUMEN DE NO CONFORMIDADES Y OPORTUNIDADES DE MEJORA			
NO CONFORMIDADES ENCONTRADAS	PUNTOS PROTOCOLO	PLAZO DE LEVANTAMIENTO	
GPS S 33° 02' 11"			
O 68° 50' 14"			
OPORTUNIDAD DE MEJORA	PUNTO PROTOCOLO	SUGERENCIA PARA LA IMPLEMENTACION	
DOCUMENTOS COMPLETOS ANEXADOS:			
Nombre del Documento	Identificación	Cantidad de Hojas	
Lista de Chequeo Principal	LC-001 N°		
Los abajo firmantes damos fe de la Visita realizada por el Coordinador en el día de la fecha y de las evidencias verificadas en la misma. El detalle de dichas evidencias están consideradas en los documentos anexos al presente ACTA. Procedo a firmar el presente Acta por TRIPLICADO, en (...) hojas cada copia al finalizar la Reunión de Cierre de la Visita.			
PERSONAS PRESENTES			
APELLIDO, Nombre	FUNCION	FIRMA	
CORREA HORACIO	COORDINADOR/TECNICO		
Bossy Susana	PRODUCTOR RESPONSABLE		

CFI Protocolo de Calidad		ACTA DE VISITA - APIARIOS Y COLMENAS	
Página 1 de 1	Vigencia: 16/06/2007	AV-001	
FECHA DE VISITA: 23/09/08	Nº VISITA:		
NOMBRE DEL PRODUCTOR: Horacio Correa	Nº CODIGO VISITA:		
DEPARTAMENTO: Luján de Mayo	HORA INICIO VISITA: 15:30		
Nº DE BENAPA: M-1598	HORA FINAL VISITA: 16:15		
TIPO DE VISITA: Inicial <input type="checkbox"/> Seguimiento <input checked="" type="checkbox"/> Sorpresa <input type="checkbox"/> Otras <input type="checkbox"/>			
<b>OBJETIVO Y ACTIVIDADES REALIZADAS EN LA VISITA</b>			
AUDITORIA/CONTROL PROTOCOLO <input type="checkbox"/>	MONITOREO/ASESORAMIENTO <input checked="" type="checkbox"/>		
Control Periódico General: <input type="checkbox"/>	Manejo colmenas: <input type="checkbox"/>		
Posicionamiento apiarios: <input type="checkbox"/> Movimientos: <input type="checkbox"/>	Sanidad: <input type="checkbox"/> Alimentación: <input type="checkbox"/>		
Sanidad: <input type="checkbox"/> Alimentación: <input type="checkbox"/> Cosecha: <input type="checkbox"/>	Multiplicación: <input type="checkbox"/> Material Inerte: <input type="checkbox"/>		
No Conformidades Pendientes <input type="checkbox"/> Otras: <input type="checkbox"/>	Muestreo: <input type="checkbox"/> Registros: <input checked="" type="checkbox"/> Otros: <input type="checkbox"/>		
APIARIOS VISITADOS	OBSERVACIONES		
1º abejaruco: Presente apícola habido de acción la visita			
2º abejaruco: Ausente			
Problemas técnicos con esta visita y otros - Ceres de mayo 16/08			
RESUMEN DE NO CONFORMIDADES Y OPORTUNIDADES DE MEJORA			
NO CONFORMIDADES ENCONTRADAS	PUNTOS PROTOCOLO	PLAZO DE LEVANTAMIENTO	
GPS S 32° 40' 64"			
H 68° 32' 37"			
OPORTUNIDAD DE MEJORA	PUNTO PROTOCOLO	SUGERENCIA PARA LA IMPLEMENTACION	
DOCUMENTOS COMPLETOS ANEXADOS:			
Nombre del Documento	Identificación	Cantidad de Hojas	
Lista de Chequeo Principal	LC-001 N°		
Los abajo firmantes damos fe de la Visita realizada por el Coordinador en el día de la fecha y de las evidencias verificadas en la misma. El detalle de dichas evidencias están consideradas en los documentos anexos al presente ACTA. Procedo a firmar el presente Acta por TRIPLICADO, en (...) hojas cada copia al finalizar la Reunión de Cierre de la Visita.			
PERSONAS PRESENTES			
APELLIDO, Nombre	FUNCION	FIRMA	
CORREA HORACIO	COORDINADOR/TECNICO		
Bossy Susana	PRODUCTOR RESPONSABLE		



**Fecha:** 11/11/2008

**Localidad:** Maipú – Pcia. de Mendoza

**Lugar:** Apiarios de la región de Cachueta

**Asistentes:**

- Susana Boussy (Técnica Promotora Asesora a cargo de Grupo de Productores).

**Temario:**

- Verificación de la ubicación de apiarios.
- Revisación de Colmenas.

**Desarrollo y Conclusiones:**

Se realizó la visita a un conjunto de apiarios ubicados en la zona de Cachueta, específicamente denominado Puesto Rojas. Al llegar al lugar de los apiarios se hizo una verificación de la geoposición tomando en la misma las siguientes coordenadas: S 33°05'30.4'' W 069°03'39.5'' cuya altura sobre el nivel del mar (asnm) es de aproximadamente de 1.184 metros.

El terreno es algo quebrado, y predominan las plantaciones autóctonas en donde se pueden apreciar distintas floraciones que pertenecen a especies nativas como por ejemplo variedades de Chañar, Jarillas, Espinillos, Tomillo, entre otras.

La intención de haber colocado colmenas en este sector corresponde a un trabajo denominado Proyecto Jarilla, en donde varios productores colocaron parte de sus colmenas de con el fin de poder obtener miel de dicha floración autóctona. Este proyecto está actualmente en estudio y seguimiento.

Se observó muy buen orden en el apiario y las colmenas se encuentran en su totalidad sobre caballetes. Los apiarios de los distintos productores se encuentran separados físicamente para evitar mezcla de materiales.

Se encuentran en el lugar bebederos para proveer de abundante agua a las colmenas, debido a que ésta no se encuentra en forma natural y en esta época (primavera-verano) las temperaturas son altas y las colmenas necesitan para un buen desarrollo y trabajo, agua fresca y abundante.



#### **Asistencia Técnica:**

Se revisaron colmenas de algunos productores, las cuales fueron elegidas al azar, completando aproximadamente una revisión del 30% de las colmenas totales de cada uno de los apiarios.

Las colmenas revisadas correspondieron a 4 productores: Verdú Ricardo, Moyano Patricia, Yarzabal Arnaldo y Mémoli Gustavo.

Sólo en dos casos se encontraron colmenas que no poseían reina (huérfanas), y esto es debido a que en el lugar se estuvieron realizando nuevas colmenas (núcleos) y este trabajo ha provocado un desequilibrio en la colmena y como consecuencia la intención de renovar la reina. En estas colmenas se agregaron cuadros con postura de los últimos días para que la misma colmena cree una nueva reina.

Se observó en algunos casos cría salteada y enfriamientos de larvas como consecuencia de los fríos reinantes durante las horas de la noche y la falta de abejas para mantener la temperatura dentro de la colmena, en este caso se recomendó la colocación de "ponchos" para ayudar a la colmena a controlar su temperatura.

Debido a la aparición de hormigas en el sector, uno de los productores pintó con pintura asfáltica (brea) las patas de los caballetes para evitar que las hormigas puedan escalar e ingresar a las colmenas. El resultado fue positivo debido a que cumplió su cometido, pero las abejas recolectaron la brea y la almacenaron, utilizándola de la misma forma que el propóleos. Es por ello que se recomendó no utilizar este sistema para control de hormigas, y buscar otra alternativa de control.



#### **Capacitación:**

Debido a que la intención es ir cambiando las alzas melarias que poseen de medida estándar, por alzas de 1/2, es que se conversó cómo se debería hacer la rotación de los cuadros de las cámaras de cría para mantener la cera de los mismos en buenas condiciones. También se habló sobre la utilización o no de alzas de 1/2 como extensión de la cámara de cría y de qué manera controlar que los cuadros de estas alzas, en caso de haber estado presente durante la realización de un tratamiento sanitario, no ingresen a la sala de extracción en el momento de cosecha como alzas melarias conformes, y que su miel procesada NO se identifique como producto apto (que cumple todas las condiciones del protocolo).

#### **Observaciones:**

No fue posible encontrarse con todos los apicultores, pero según lo conversado con la Técnica a cargo del grupo, los productores se encuentran muy entusiasmados con la actividad que desarrollan.

A pesar de que en su mayoría son productores pequeños, se observa que las colmenas se encuentran muy bien atendidas, sin problemas sanitarios visibles, con

un alto porcentaje de cera clara en los cuadros y una muy buena mantención de los materiales inertes.

En varios casos los productores, por falta de tiempo debido a que no es una actividad principal, se ayudan mutuamente para realización de distintos trabajos demandados por esta actividad (multiplicación, tratamientos sanitarios, traslados, cosecha, etc.).

Durante la recorrida de las colmenas de diferentes productores, se fueron haciendo las anotaciones pertinentes de lo visto. Todo esto se anotó en un cuaderno específico donde se documentan los trabajos realizados en el apiario.

**Fecha:** 13/11/2008

**Localidad:** Junín – Pcia. de Mendoza.

**Lugar:** Apiarios de la región de Junín, Rivadavia, San Martín y Santa Rosa.

**Asistentes:**

- Pablo Codevilla, Técnico Promotor Asesor a cargo de Grupo de Productores de la región de Junín.
- Miguel Codevilla .
- Guevara Osvaldo e hijo .
- García Jorge .
- Bourrel Eugenio.
- Cordero Oscar .

**Temario:**

- Geoposición de apiarios.
- Revisación de Colmenas.
- Capacitación en el uso de planillas a campo (trazabilidad).

**Desarrollo y Conclusiones:**

Durante la recorrida a los 4 apiarios, se determinó la geoposición de los mismos, y revisión al azar de colmenas en presencia del productor. Se capacitó con respecto al uso de los registros. Se verificó el estado general de las colmenas, su desarrollo, estadios de la cría, entradas de néctar y polen, condiciones de la cera utilizada tanto las cámaras de cría como las alzas melarias, etc.

En algunos apiarios se observó una muy buena entrada de néctar, de polen y también una acumulación importante de propóleos.

En la visita al apiario del Sr. Eugenio Bourrel, se verificó un muy buen estado de las colmenas y además es de destacar que la documentación disponible por cada uno de los apiarios es muy completa.

El siguiente listado corresponde a los apiarios geoposicionados, a que productor corresponde y la denominación del apiario y zona de ubicación.

PRODUCTOR	APIARIO O ZONA	REOPOSICIÓN
Guevara Osvaldo	Peñalosa - Junín	S: 33°06'55,3'' O: 68°33'02,3'' Asnm: 668 mtrs
García Jorge	Aguaraibá Rivadavia (Reducción de arriba)	S: 33°14'15,6'' O: 68°39'53,3'' Asnm: 720 mtrs
Bourrel Eugenio	Apiario N°3 Las Leñas San Martín (Nueva California)	S: 33°50'56,8'' O: 68°20'05,9'' Asnm: 600 mtrs
Cordero Oscar	Cordero Santa Rosa	S: 33°12'53,5'' O: 68°15'52,4'' Asnm: 629 mtrs

#### **Asistencia Técnica:**

El productor Osvaldo Guevara, se encontraba en el apiario realizando el trasvase de núcleos nuevos de 4 cuadros a las cámaras de cría definitivas. Se verificó que algunos de los núcleos no poseían un desarrollo completo debido a que en esta época las noches son más frías y esto afectó al sector circundante al mismo perjudicando algunas de las crías las cuales se encontraban con síntomas de frío y otras si estaban removidas. Por lo tanto se aconsejó que los cuadros del núcleo se coloquen a un lado de la cámara de cría y se cubran con un "poncho" para que la colmena pueda controlar la temperatura interna de la cría evitando que continúen los problemas por enfriamiento de la misma.

En el apiario del Sr. Jorge García se revisaron algunas colmenas en las cuales se encontraron cuadros con pigmentación muy oscura por lo cual se le recomendó realizar recambios para evitar la proliferación de enfermedades e ir ajustando el recambio de la cera al 30% anual. En una colmena se encontraron síntomas de ataque de Varroa y haciendo un examen más exhaustivo de las crías se encontró

que el ácaro estaba en desarrollo, por lo cual se aconsejó realizar un tratamiento sanitario a la brevedad.

En el caso del productor Oscar Cordero, se encontraron colmenas con muy buenas reservas de miel y un muy buen desarrollo del nido de cría, aconsejándose dar más espacios a la colmena para evitar el bloqueo con néctar de celdas destinadas para la cría. El productor comentó que esta situación es debido a la falta de tiempo para atender bien sus colmenas.

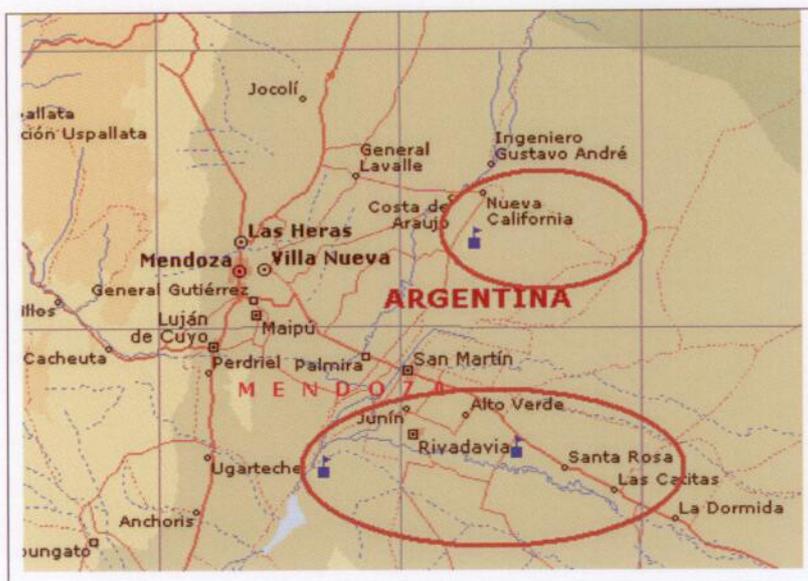
### **Capacitación:**

En su mayoría los productores son nuevos por lo tanto se los capacitó con respecto al uso de los registros, planillas de campo, cumplimiento de las normas del protocolo, manejo de los apiarios, realización de tratamientos sanitarios, cosecha, etc.

### **Observaciones:**

En General las colmenas se encontraron en muy buenas condiciones de desarrollo y reservas, entrada de polen y de propóleos, buena ubicación y mantenimiento de los apiarios, además de la predisposición de los productores para con los técnicos que visitaron sus apiarios y colmenas.





**Fecha:** 12/11/2008

**Localidad:** General Lavalle – Pcia. de Mendoza.

**Lugar:** Apiarios de la región de Lavalle, San Pedro.

**Asistentes:**

- Rubén Mercado, Técnico Promotor Asesor a cargo de Grupo de Productores de la región de General Lavalle.
- Laura Arrieta (productora apícola).
- Marcos Rosales (productor apícola).
- Alberto Fernández (productor apícola).
- M. Cristina Humbert.
- Luis Heredia (productor apícola).

**Temario:**

- Geoposición de apiarios.
- Revisación de Colmenas.
- Capacitación en el uso de planillas a campo (trazabilidad).

**Desarrollo y Conclusiones:**

Durante toda la jornada se realizaron visitas a diferentes apiarios de los productores que conforman el grupo correspondiente a la zona de Lavalle.

Cada uno de los apiarios fue geo posicionado y se revisaron colmenas al azar para verificar su estado, tanto sanitario como de reservas de miel y de desarrollo de las crías, estado de los materiales inertes (maderas, cuadros, cera, etc.), mantención del lugar de apiarios (limpieza, control de plagas uso de caballetes, etc.), y capacitación

del uso de planillas para asentamiento de los datos correspondientes a los trabajos realizados en el apiario.

A continuación se enumera cada uno de los apiarios visitados, a que productor corresponde, la geoposición tomada en el mismo, el nombre del apiario o región que lo identifica y luego una síntesis de lo visto en la revisión de las colmenas.

PRODUCTOR	APIARIO O ZONA	GEOPOSICIÓN
Laura Arrieta	Montalto – Lavalle	S: 32° 32'07,1'' O: 68° 38'55,4'' Asnm: 572 mtrs
Marcos Rosales	Montalto – Lavalle	S: 32° 32'10,2'' O: 68° 38'55,4'' Asnm: 572 mtrs
Alberto Fernández	Colamora	S: 32° 32'10,2'' O: 68° 13'03,8'' Asnm: 569 mtrs
Maria I. Zabaleta	San Pedro	S: 32° 35'13,1'' O: 68° 15'19,4'' Asnm: 577 mtrs
Arraya Julio	San Pedro	S: 32° 35'14,1'' O: 68° 15'19,9'' Asnm: 571 mtrs
M.Cristina Humbert	Cartelone	S: 32° 45'45,1'' O: 68° 29'02,1'' Asnm: 591 mtrs
Mario Humbert	Cartelone	S: 32° 45'56,3'' O: 68° 28'40,6'' Asnm: 591 mtrs
Luis M. Heredia	Luis – Costa de Araujo	S: 32° 44'22,1'' O: 68° 23'38,1'' Asnm: 589 mtrs

### **Asistencia Técnica:**

En general las colmenas se encontraban en dos tipos de floraciones, algunas transitoriamente realizando polinización de cultivos de cebollas, y otras colmenas se encontraban ubicadas en regiones donde la floración predominante corresponde a monte nativos. En ambos casos las colmenas se encontraban con muy buen ingreso de néctar, por lo tanto se aconsejó no descuidarlas y aumentarle los espacios colocando alzas melarias y así evitar el bloqueo del nido de cría.

El promedio de cuadros con cera negra como para recambio supera el 35%, a lo cual se recomendó realizar recambios de panales de forma estratégica y más continúa, esto evitará también la proliferación de enfermedades por consecuencia de cera pigmentación oscura dentro de las colmenas.

Los apiarios visitados de los hermanos Humbert, se encontraban ubicados al la sombra de plantas y cercanos a caminos internos de la finca, que favorecía la agresividad de las abejas debido a la sombra recibida en los movimientos de dicho camino (tránsito).

### **Capacitación:**

Se instruyó a los productores presentes sobre el uso de las planillas de campo que deberán completar cada vez que realicen una visita al apiario. A cada apiario de corresponderá una planilla en particular. En la misma se asentarán datos como fecha de visita, trabajos realizados, tratamientos, retiro o agregado de materiales, multiplicación, cosecha, etc.



**Observaciones:**

Según lo ha observado y conversado con el Señor Rubén Mercado, Promotor Asesor, el grupo poco a poco comienza a generar interés con respecto al trabajo que demanda el cumplimiento de normas para la producción bajo Protocolo, es así que se observa una buena predisposición por parte de los productores para ir adaptando su situación a este estilo de trabajo y avanzar paulatinamente en el aprendizaje, aplicación, cumplimiento y puesta a punto de su producción al sistema.

**Fecha:** 16/01/2009

**Localidad:** Potrerillos – Pcia. de Mendoza.

**Lugar:** Apiarios ubicados en la región de Potrerillos.

**Técnicos:** Martín Claudio Martz,

**Asistentes:**

- Susana Boussy (Técnica Promotora Asesora a cargo de Grupo de Productores).
- Francisco (productor apícola).
- Vet. Claudio Marconi.

**Temario:**

- Verificación de la ubicación de apiarios.
- Revisación general de Colmenas.

**Desarrollo y Conclusiones:**

Se realizaron visitas a dos apiarios distintos ubicados en la región de Potrerillos, en donde los lugares se comparten entre varios apicultores, ya que en su mayoría poseen pocas colmenas y de esta manera se aprovechan mejor los espacios. De ésta manera, también se juntan para viajar y así disminuir los costos de traslado.

En el siguiente fragmento del mapa de la provincia de Mendoza se encuentran



señalados los 2 apiarios visitados:

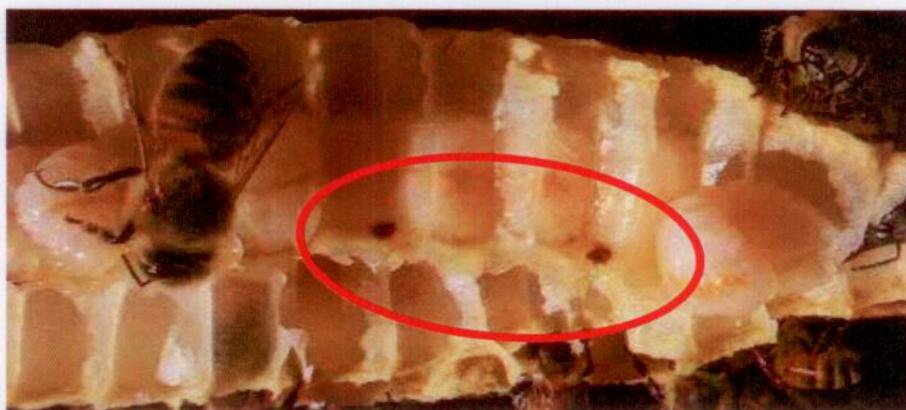


#### Primer apiario: **Potreriillos**

La geoposición tomada en el lugar corresponde a las siguientes coordenadas:  
S 32° 55' 35.4" O 069° 13' 28.5", altitud: 1401 msnm.

Se revisaron varias colmenas de distintos productores, en donde algunas habían sido cosechadas hacía unos días, pero otras aún no. De todas maneras la entrada de néctar no era abundante.

En un grupo de colmenas se observaron problemas sanitarios, en donde primeramente se identificaron individuos de *Braula coeca* (piojo de la abeja) y luego realizando una revisión más intensa se encontró también varroa. Este apiario no



había sido tratado por varroa en otoño.

El segundo apiario visitado: **Potreriillos, Puesto Gendarmería Nacional.**

Ubicado a pocos kilómetros del anterior corresponde a las coordenadas:  
S 32° 53' 20.9" O 069° 15' 44.4", altitud: 1475 msnm.

Éste lugar de apiario también es compartido por varios apicultores, en donde las colmenas se encuentran muy bien y con una entrada de polen importante. También hay colmenas que aún no fueron cosechadas, las cuales se encontraban con muy buen almacenamiento de miel en los cuadros de las alzas melarias.

**Asistencia Técnica:**

En el caso (varroa) se encontraba el productor apícola en el lugar y se le aconsejó realizar en forma inmediata un tratamiento contra varroa, luego de retirar las alzas melarias y monitorear las colmenas para evaluar su evolución. Por otra parte se aconsejó que el monitoreo debe hacerse minuciosamente antes de que las colmenas sean colocadas en algún apiario compartido, evitando así la contaminación cruzada con aquellas colmenas que ya han sido tratadas contra la enfermedad y que en este momento son propensas al re-contagio.

**Capacitación:**

Algunos de los apicultores deseaban realizar una cosecha en los próximos días, antes de trasladar las colmenas a otra región, pero estas colmenas aún no poseían gran cantidad de miel y no se aconseja cosecharlas debido a la posibilidad de procesar miel con alta humedad, perjudicando al producto final. La razón por la cual quieren hacerlo es para evitar la mezcla de mieles de distintas regiones, pero se evaluó que es más riesgoso realizar una cosecha con alta humedad a que las mieles procesadas queden mezcladas. De todas maneras se podrá cosechar solo aquellos cuadros con más del 75% de alvéolos operculados.

**Observaciones:**

Las colmenas en general se encontraron muy prolijas, tanto en la ubicación del apiario como en el mantenimiento de los materiales, incluso la cera utilizada, en su mayoría es clara, lo que da una pauta de la importante renovación de panales oscuros.



En lo que respecta a la entrada de

polen, esta es importante y variada. El ingreso de néctar no es tan abundante e incluso la mayoría de los apicultores desean realizar trashumancia a zonas de mejor floración.

## **1.5 TALLERES CON TÉCNICOS LOCALES**

Unos de los objetivos planteados desde un principio y acordado con la provincia de Mendoza fue la consolidación de un grupo de técnicos locales que trabajen en forma coordinada y con objetivos comunes. Es importante recalcar que en esta provincia se estaban desarrollando (en el periodo informado) acciones de distintos programas de intervención basados en la transferencia de conocimientos y asistencia técnica (CFI; INTA, Cambio Rural, etc.).

Se organizó un primer taller en el mes de diciembre de 2008 en la EEA del INTA La Consulta con la finalidad de realizar un diagnóstico de la situación y acordar acciones futuras. Al mismo asistieron técnicos de distintos programas y el referente del programa provincial Med. Vet. Daniel Agerregaray.

El programa consensuado con antelación fue el siguiente:

### **1. TALLER DE GESTIÓN DE TÉCNICOS APÍCOLAS DE LA PROVINCIA DE MENDOZA**

Lugar: EEA La Consulta.

Fecha: 2 de diciembre de 2008.

Participantes:

- ✓ Marcelo Olgado.
- ✓ Adela Mercado.
- ✓ Mario Vicente.
- ✓ Javier Poblet.
- ✓ Susana Boussy.
- ✓ Pablo Codevilla.
- ✓ Rubén Mercado.
- ✓ Daniel Aguerregaray.

### **PROGRAMA**

#### **1. Objetivo del encuentro y ronda de presentaciones (10 minutos)**

##### **Taller Grupal N°1 (30 minutos)**

Discusión sobre algunos conceptos generales en la transferencia de conocimientos

- qué se va transferir?.
- cómo se va transferir?.

- cómo lo vamos a medir y evaluar?.
- cómo podemos organizarnos para brindar una Asistencia Técnica homogénea en todas las zonas?.

## **2. . Presentación individual de cada Técnico del Programa (60 minutos)**

Presentación de los avances obtenidos sobre los grupos asistidos. Cada técnico debe traer una presentación de no más de 10 minutos, con datos concretos, resumiendo como mínimo los siguientes aspectos:

- ✓ Listado de Productores actualizado. (comparación del total del grupo de productores asistidos, en comparación a los productores que tienen los “papeles formales al día”).
- ✓ Situación del Grupo en la implementación del protocolo de la provincia (ponderación del grado de implementación del grupo respecto a los puntos del protocolo, identificar principales fortalezas y debilidades encontradas en la implementación).
- ✓ Grado de avances en la aplicación del manual de BPA Provincial:
  - Datos de los monitoreos de varroa.
  - Datos de la revisión de primavera.
  - Datos de mortandades invernales o los detectados en revisión de primavera.
  - Análisis de costos realizados.

## **3. Taller Grupal N°2 (30 minutos)**

Resumen de la situación de cada grupo y de la Provincia, identificado Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas.

## **4. Taller Grupal N°3 (30 minutos)**

Planteo de objetivos, tareas a desarrollar, así como índices de gestión a verificar (a cada productor asistido y en cada técnico) en el resto de la temporada apícola.

## **5. Taller Grupal N°4 (20 minutos)**

Discusión del Procedimiento de auditorías, revisión de registros de auditoría, establecimiento de criterios unificados de auditoría.

Resultados esperados:

- ✓ Definir las tareas a realizar para el resto de la temporada.
- ✓ Consolidar un grupo de técnicos que trabajen en red.

- ✓ Acordar indicadores objetivos de gestión para evaluar los resultados en la incorporación de las herramientas propuestas.
- ✓ Comenzar a pensar un sistema de gestión de la transferencia de conocimientos para el grupo de técnicos.
- ✓ Discusión de los elementos básicos de auditoría.

<p style="text-align: center;"><b>TALLER DE TÉCNICOS DE LA PROVINCIA DE MENDOZA</b></p> <p>LA CONSULTA 2 DE DICIEMBRE DE 2008</p> <p><small>Taller de Gestión de Técnicos Apícolas de la Provincia de Mendoza La Consulta, 2 de Diciembre de 2008</small></p>	<p><b>•Objetivo del encuentro</b></p> <p><b>•Ronda de presentaciones</b></p> <p><small>Taller de Gestión de Técnicos Apícolas de la Provincia de Mendoza La Consulta, 2 de Diciembre de 2008</small></p>
<p><b>Taller Grupal N°1</b></p> <p>Discusión sobre algunos conceptos generales en la transferencia de conocimientos</p> <p>qué se va transferir?</p> <p>cómo se va transferir?</p> <p>cómo lo vamos a medir y evaluar?</p> <p>cómo podemos organizarnos para brindar una Asistencia técnica homogénea en todas las zonas?</p> <p><small>Taller de Gestión de Técnicos Apícolas de la Provincia de Mendoza La Consulta, 2 de Diciembre de 2008</small></p>	<p style="text-align: center;"><b>COMO ?</b></p> <p style="text-align: center;"><small>Proyecto Diferenciación de Mielés Taller de Gestión de Técnicos Apícolas de la Provincia de Mendoza La Consulta, 2 de Diciembre de 2008</small></p>
<p style="text-align: center;"><b>RESULTADOS ESPERADOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Definir las tareas a realizar para el resto de la temporada</li> <li>•Consolidar un grupo de técnicos que trabajen en red.</li> <li>•Acordar indicadores objetivos de gestión para evaluar los resultados en la incorporación de las herramientas propuestas</li> <li>•Comenzar a pensar un sistema de gestión de la transferencia de conocimientos para el grupo de técnicos</li> <li>•Discusión de los elementos básicos de auditoría</li> </ul> <p><small>Taller de Gestión de Técnicos Apícolas de la Provincia de Mendoza La Consulta, 2 de Diciembre de 2008</small></p>	<p style="text-align: center;"><b>DATOS A RELEVAR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Monitoreos dos</li> <li>Categorización de colmenas</li> <li>Mortandad</li> <li>Prevalencia enfermedades</li> <li>Relevar un apiario por productor</li> </ul> <p><small>Taller de Gestión de Técnicos Apícolas de la Provincia de Mendoza La Consulta, 2 de Diciembre de 2008</small></p>

De este primer taller surge la necesidad de acordar los trabajos de final de temporada, en tal sentido se presupuso una segunda reunión de trabajo para definir las tareas.

## II TALLER DE TECNICOS DE LA PROVINCIA DE MENDOZA

Lugar: EEA, La Consulta.

Fecha: 25 de febrero del 2009.

Participantes:

- ✓ Marcelo Olgado.
- ✓ Adela Mercado.
- ✓ Mario Vicente.
- ✓ Javier Poblet.
- ✓ Susana Boussy.
- ✓ Martin Girodo.
- ✓ Pablo Codevilla.
- ✓ Rubén Mercado.
- ✓ Lucila Waldbillig.
- ✓ Ernesto Perez.

Objetivos:

- ✓ Acordar la metodología para los trabajos de finales de temporada e invernada de acuerdo a los archivos circulados en su momento.
- ✓ Unificar los criterios técnicos.
- ✓ Forma de presentación de los resultados para la próxima reunión.

Temas en discusión

### 1. Revisación de apiarios de final de temporada.

Metodología:

- ✓ Cantidad de apiarios por productor para revisar.
- ✓ Cantidad de colmenas por apiario.
- ✓ Categorización.

### 2. Formulario a utilizar.

### 3. Monitoreo de varroa.

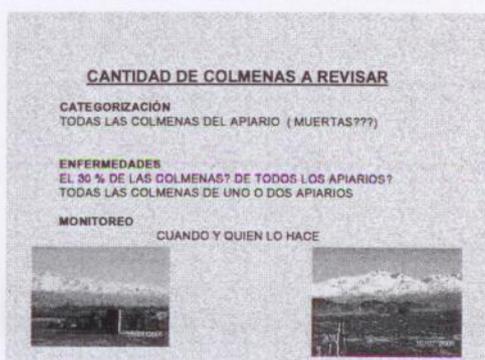
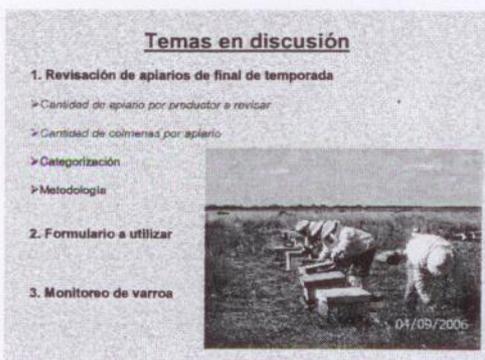
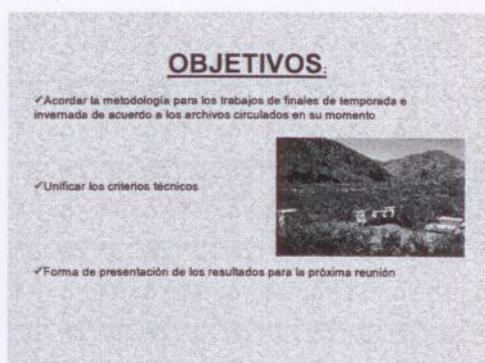
- ✓ Metodología.

Trabajo sobre un apiario

De acuerdo a lo acordado en la primera parte de la jornada se realizará la revisión de un apiario para terminar de ajustar la metodología y criterios.

## Resultados esperados

- ⊖ Metodología de trabajo para las tareas de final de temporada acordados.
- ⊖ Forma de presentación futura de los resultados obtenidos acordados.
- ⊖ Criterios técnicos unificados sobre el apiario.



## CONCLUSIONES DEL II TALLER DE LOS TÉCNICOS APÍCOLA DE LA PROVINCIA DE MENDOZA , La Consulta 25 de febrero 2009

Con una buena asistencia y la suma de técnicos de otros programas de intervención (ex. PSA), debatimos la metodología de trabajo para las actividades de final de temporada. Previamente circuló una serie de borradores orientativos con la finalidad agilizar el taller.

### Temas acordados

#### 1. Formulario para la toma de datos:

Se aprobó el formulario propuesto con las siguientes modificaciones:

- ✓ Reservas energéticas: solo considerar el valor promedio de los cuadros con reservas ( CM).
- ✓ Consignar la fecha del ultimo tratamiento acaricida .

## 2. Criterio para la determinación de la cantidad de colmenas a revisar

- ✓ Productor con 50 o menos colmenas: se revisarán la totalidad.
- ✓ Productor con mas de 51 colmenas: se inspeccionarán dos apiarios, en cada apiario se revisarán (al azar) 30 % de las colmenas iniciales. En esta situación de todas maneras se categorizará (por su población) la totalidad de las colmenas del apiario.
- ✓ En todos los casos de colmenas “ muertas” se tratará de determinar la causa, es imprescindible descartar signos de LA.

## 3. Monitoreo de varroa

Se lo hará de acuerdo a las recomendaciones de la CONASA, utilizando alcohol al 50% .

### Criterios generales

#### a. Revisación de las colmenas

Con la finalidad de unificar la metodología se acordó identificar en el techo con marcador (comúnmente usado en aserraderos) las características de cada colonia revisada, esta información será registrada posteriormente en el formulario.

#### b. Categorización

Se identificarán con números romanos:

Categoría I

Mas de 7 cuadros cubiertos con abejas.

Categoría II

Entre 5 y 7 cuadros cubierto con abejas.

Categoría III

Menos de 5 cuadros cubiertos con abejas.

#### c. Colmenas muertas

Se identificará con M sobre el techo y se tratará de diagnosticar la causa de la perdida. Es sumamente importante descartar la presencia de signos característicos y o semejantes a Loque Americana, en este caso se identificará claramente (LA ) en el techo y la cámara.

#### d. Colmenas Huerfanas

No se categorizarán y se las identificarán con la letra (H)

#### e. Colmenas “Zanganeras”

No se categorizarán y se las identificarán con la letra Z.

f. Colmenas con signos característicos de Loque Americana

No se categorizarán y se la identificarán claramente con la sigla LA.

g. Colmenas con signos característicos de Loque Europea

Se las categorizarán e identificarán con la sigla LE.

h. Colmenas con signos característicos de Cría Yesificada

Se las categorizarán e identificarán con la sigla CY.

i. Colmenas con signos característicos de Cría Ensacada

Se las categorizarán e identificarán con la sigla SKB.

j. Fecha de realización

Cada técnico determinará la fecha de la revisión de acuerdo a la características de cada región, es recomendable que se realice una vez finalizada la cosecha de miel y en un periodo lo más corto posible.

FORMULARIO ACORDADO

	<b>FORMULARIO REVISACIÓN DE "OTOÑO"</b>	<b>MARZO 2009</b>
---	---	-------------------

**PRODUCTOR:** ..... **RENAPA:** ..... **FECHA:** ...../...../.....  
**APIARIO:** ..... **UBICACIÓN:** ..... **GRUPO:** .....

COLMENAS AL INICIO	COLMENAS REVISADAS	COLMENAS DESCARTADAS	

CC promedio	CM promedio

CATEGORIACIÓN		
COLMENAS I	COLMENAS II	COLMENAS III

**DETECCIÓN DE CASOS CLÍNICOS**

Loque americana	Loque europea	Cría ensacada	Cría yesificada	Otras

**COLMENAS OBSERVADAS**

Huérfanas	Zanganeras	Muertas *

**TRATAMIENTOS acar**

Fecha del último tratamiento	Producto

**PREVALENCIA VARROA**

	COL 1	COL 2	COL 3	COL 4	COL 5	COL 6	COL 7	COL 8	COL 9
ABEJAS EXTRAÍDAS									
VARROA DETECTADAS									
PORCENTAJE									

OBSERVACIONES:.....

.....

PLANILLA PARA LA PRESENTACIÓN DE DATOS

GRUPO APICOLA

TECNICO

FECHA REVISACION

	TOTAL COLMENAS	CATEG		ENFERM		MUERTAS *	HUERFANAS	ZANGANERAS
		I	II	LA	CY LE			
PRODUCTOR 1								
APIARIO1								
APIARIO2								
PRODUCTOR 2								
APIARIO1								
APIARIO2								
PRODUCTOR 3								
APIARIO1								
APIARIO2								

PREVALENCIA VARROA

GRUPO APICOLA

TECNICO

	Fecha	TECNICO						fecha del ultimo tratamiento	principio activo
		colmena 1 %	colmena 2 %	colmena 3 %	colmena 4 %	colmena 5 %	colmena 6 %		
PRODUCTOR 1									
APIARIO1									
APIARIO2									
PRODUCTOR 2									
APIARIO1									
APIARIO2									
PRODUCTOR 3									
APIARIO1									
APIARIO2									

Para la presentación y análisis de los datos relevados se realizó un tercer taller el 19 de mayo de 2009 en la EEA del INTA de La Consulta.

### III TALLER DE LOS TÉCNICOS APÍCOLA DE LA PROVINCIA DE MENDOZA , Lugar: EEA La Consulta

Fecha:19 de mayo de 2009

#### Participantes:

- ✓ Marcelo Olgado.
- ✓ Javier Poblet.
- ✓ Susana Boussy.
- ✓ Pablo Codevilla.
- ✓ Lucila Waldbillig.
- ✓ Ernesto Perez.
- ✓ Daniel Aguerregaray.
- ✓ Carlos Ferrari.
- ✓ Marcelo Olgado.
- ✓ Emilio Figini.

Mario Vicente y Adela Mercado no asistieron pero enviaron los datos relevados para ser presentados al resto de los técnicos.

#### Objetivo

Evaluación del estado de las colmenas de acuerdo a los parámetros acordados en el taller anterior.

#### Temarios:

- ✓ Presentación de los datos de campo obtenidos según lo acordado en el II taller .
- ✓ Discusión de los resultados.
- ✓ Oportunidad de mejoras.
- ✓ Acuerdo de trabajo para la invernada.

#### Observaciones:

Marcelo Olgado y Ernesto Pérez manifestaron inconvenientes en la toma de datos, en el primer caso por falta de interés de algunos productores, en el segundo por ser un grupo de reciente formación.

La prevalencia de las enfermedades de la cría en aceptable.

Los datos relevados referentes a la prevalencia de varroa son aceptables en lo general, aunque se observó desvíos en uno de los grupos

La multiplicación de final de temporada justifica en algunos grupos el exceso de colmenas categoría III, de todas maneras se debería ajustar el manejo para mejorar la población de las colonias al final de la temporada.

Oportunidades de mejora

Planilla unificada para la presentación de los datos, se propuso tomar como base la presentada por Mario Vicente.

Seguir las recomendaciones del Manual de BPA de la provincia de Mendoza, toma de muestras para la determinación de la prevalencia de varroa (el 10 % de las colmenas no menos de 6 colmenas).

Se consideró necesario monitorear el desabejado de las colonias en el transcurso de la invernada.

Acuerdo de trabajo para la invernada

1. Monitorear y registrar la prevalencia de varroa luego de finalizado el tratamiento.

2. Mortandad invernal. Registrar las bajas, el motivo de las mismas y su categorización de otoño.

NOTA: Se propuso realizar un nuevo taller antes del inicio de la próxima temporada.

CURSO / TALLER				
FECHA:				
RESPONSABLE:				
APELLIDO Y NOMBRE	INSTITUCION	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	DNI
Ferrero Pablo	CFI	011-4870479	cferrero@pirand.org.ar	1682459
Pérez Ernesto	SARVAT	0261-1531900	ernesto.perez@yaho.com	14063605
Walenzig Lucía	Cambio Rural	02262-1581027	luciw253@hotmail.com	37743266
Poblet Hugo J.	Cambio Rural	0261-1559494	hpoblet@yaho.com.ar	20.227.511
Ducrocq Fabrice	ISSIA Agrícola	0261-4252610	ducrocq.fabrice@yaho.com	12.407.913
Esteban Alfonso	CFI	072871563967	alfonso.esteban@yaho.com	16713466
COBEVILA, PAOLO	Cambio Rural	0261-4445516	apilato@yaho.com	17.226.389
POISSY, SUSANA	CFI-	0261-4228336	suzannepoissy@yahoo.com	6399809
Asó Italo R	INIA	0262-480342	italoas@yaho.com	14698165
Figueroa Emilio	PR. GUST. MORA	02835 591682	emilio.figueroa@yaho.com	20025710
Martelo Marcelo				

## **1.6 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

En el transcurso del presente contrato se logró la integración de una parte importante de los técnicos apícola de distintas instituciones, se estandarizaron los trabajos de final de temporada y se respaldó las acciones de otros programas apícolas de la provincia, en especial aquellos que carecieron de técnicos en el semestre del 2009.

En el valle de Uco debido a las condiciones de floraciones tempranas se fomentó la diversificación mediante la producción de paquetes de abejas.

La provincia de Mendoza avanzó notoriamente en la disponibilidad de salas de extracción de miel según los criterios de la Resolución SAGPyA 870/06, en cuanto a la aplicación demostrable de las BPA, la consolidación de técnicos locales con un criterio común y acordando acciones deberá ser la herramienta que dinamice el proceso. Se considera sumamente importante formalizar las acciones conjuntas entre las distintas instituciones y programa de intervención.

## **2. ACCIONES EN LA PROVINCIA DE MISIONES**

## **2.1 INTRODUCCIÓN**

Las acciones en el territorio de la provincia de Misiones y en el marco del programa Asociativismo y Calidad en la producción de miel se limitaron a las posibilidades logísticas de los referentes provinciales. Se pudieron relevar parte de las salas de extracción de miel y se hicieron capacitaciones puntuales.

Se debe tener en cuenta que los productores que trabajan en el programa provincial cuentan con pocas colmenas y producen miel principalmente.

## **2.2 Visita a las salas de extracción de miel y taller con los productores de la zona**

Se realizaron cuatro talleres en instalaciones de salas de extracción de miel de distintas localidades: Apóstoles, Cerro Azul, Aristóbulo del Valle y Florentino Ameghino. A los mismos asistieron productores de las cercanías de cada una de las salas y referentes técnicos de la provincia de Misiones.

Se expusieron los puntos mas importantes de las normativas vigentes y algunos conceptos sobre el funcionamiento de las salas de extracción.

Temario:

- ✓ Normativa sobre salas de extracción.
- ✓ Conceptos generales de las resoluciones: SAGPyA 870/06, Mercosur 80/96 y SENASA 186/03.
- ✓ Funcionamiento de salas comunitarias: reglamento interno, perdidas de miel, registro de actividades, listas de chequeo.
- ✓ Decantado de la miel.
- ✓ Control de la humedad y del HMF.
- ✓ Trazabilidad en salas comunitarias.

Conjuntamente uno de los técnicos de la provincia, Sergio Surkan reforzó los conceptos con información sobre resultados de análisis bromatológicos de mieles locales.

En general, las salas de extracción de miel fijas visitadas carecen todavía de una organización sistematizada para su funcionamiento, asimismo deberán realizar algunas modificaciones para ajustarse a lo requerido en las Resoluciones SAGPyA 870/06 y Mercosur y 80/96. En particular la disponibilidad de estaciones sanitarias, la comunicación directa entre la zona limpia y el exterior, los circuitos de circulación de producto, insumos y operarios, deberán tenerse en cuenta para un mejor funcionamiento.

Se propuso mejorar la identificación de los lotes al ingreso a las salas (se debe tener en cuenta que los productores manejan un volumen reducido de miel por extracción) Para facilitar el funcionamiento y hasta que se puedan realizar las correcciones se propuso trabajar sobre cartelera indicativa de acuerdo a los siguientes puntos:

Cartelería mínima recomendada

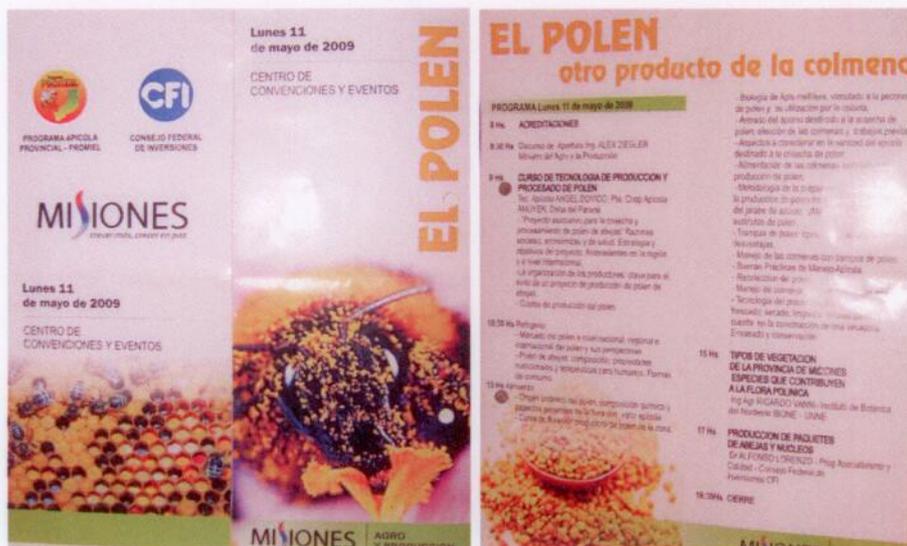
LUGAR	LEYENDA
Estaciones sanitarias:	Recordatorio de lavarse las manos y calzado.
Baños y Vestuarios:	Recordatorio de lavarse las manos.
Recepción de alzas	Detalle de como deben ser transportadas las alzas y como extraer los marcos de las colmenas (BPA).
Ingreso a al zona limpia:	Aviso que se ingresa a una zona de manipuleo de alimentos, prohibida la entrada a toda persona ajena al sector.
Zona limpia	: Recordar que es zona de proceso de alimentos, mantener la higiene.

**FORMULARIO PROPUESTO**

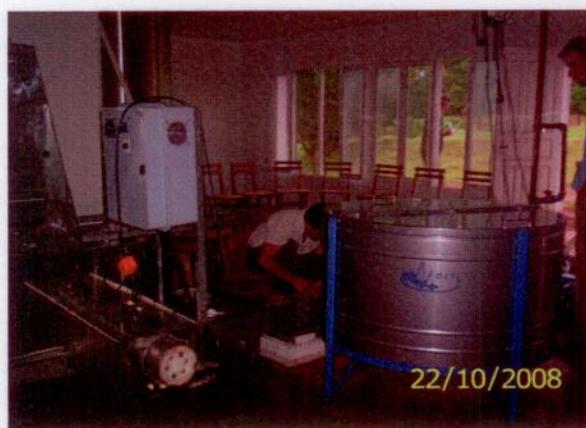
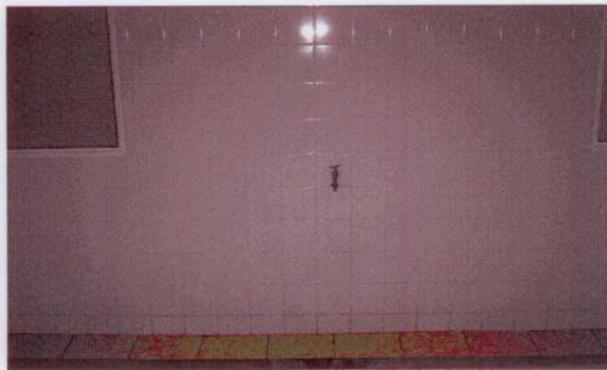


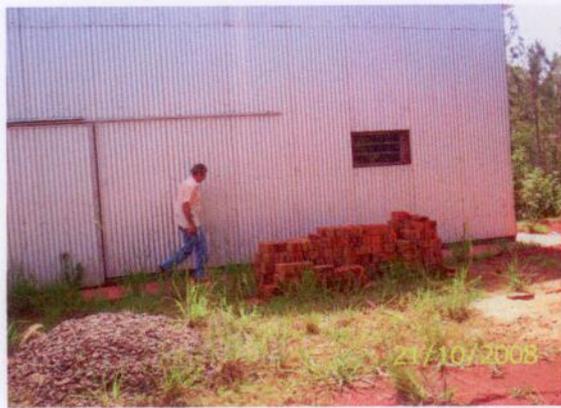
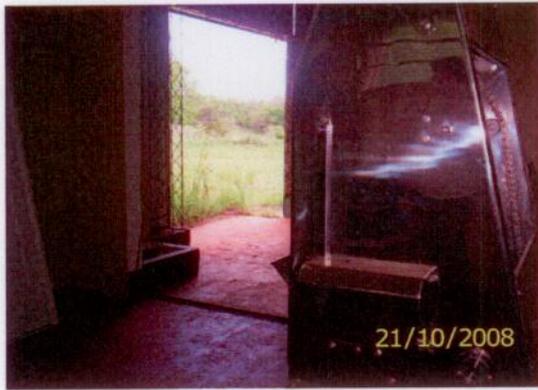
## 2.3 CAPACITACIONES

- ✓ Se participó en la jornada de capacitación del 11 de mayo de 2009, el tema expuesto fue: Multiplicación, producción de paquetes de abejas y núcleos. Lugar: Centro de Convenciones y Eventos, Posadas. Asistentes: mas de 400 productores y técnicos.
- ✓ El día 12 de Mayo de 2009 se organizó un taller práctico (para los técnicos del Programa apícola provincial) en un apiario de las cercanías de Posadas sobre los temas expuestos en día anterior:
  - Metodología para la producción de paquetes de abejas y núcleos
  - Manejo posterior



**Sala de extracción fijas visitadas de las localidades: Apóstoles, Cerro Azul, Aristóbulo del Valle y Florentino Ameghino**







**Sala de extracción Movil**



## **2.4 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

En la provincia de Misiones no se pudo tener la presencia de este programa necesaria para el cumplimiento de los objetivos planteados en un principio, esta situación es ajena a los técnicos del programa como se explico anteriormente. De todas maneras se pudo visitar las salas de extracción de miel de la zona sur para conocer su situación de funcionamiento y las condiciones edilicias y los conceptos de BPA y BPM de los productores de la zona.

Se participó de una jornada técnica sobre la producción de material vivo apícola.

Se considera sumamente importante poder articular con los técnicos de campo locales para construir un sendero tecnológico acorde a las condiciones ambientales características de la región, asimismo sería aconsejable trabajar en el conocimiento y monitoreo de distintas patología de importancia apícola.

### **3. ACCIONES EN LA PROVINCIA DE ENTRE RIOS**

### **3.1 INTRODUCCIÓN**

En este año de trabajo se priorizó la coordinación de acciones con la referente local Tec. Betiana Medina, quien realizó la coordinación de acciones en los distintos puntos de la provincia.

La sequía que afectó a gran parte de la provincia de Entre Ríos motivo postergaciones de acciones por pedido de la referente local (ver nota adjunta) de todas maneras se privilegió las tareas en los establecimientos de extracción y depósito de miel.

En el diagnóstico del estado de las salas de extracción de miel se pudo evidenciar la necesidad de trabajar sobre los prerrequisitos para HACCP ya que en su gran mayoría debían realizar o estaban realizando reformas edilicias necesarias para un funcionamiento acorde a las BPM POES y MIP.

Si bien parte de los Integrantes del Consorcio están trabajando con técnicos ya que forman parte de programas GISER o CAMBIO RURAL, fue imposible acordar acciones.

En todo momento se motivó la idea de trabajar sobre la gestión de la calidad en todo el consorcio, no solo en lo productivo.

### 3.2 BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS

#### RELEVAMIENTO DE SALAS DE EXTRACCIÓN DE MIEL

Se resumen la información relevada en las salas de extracción de miel

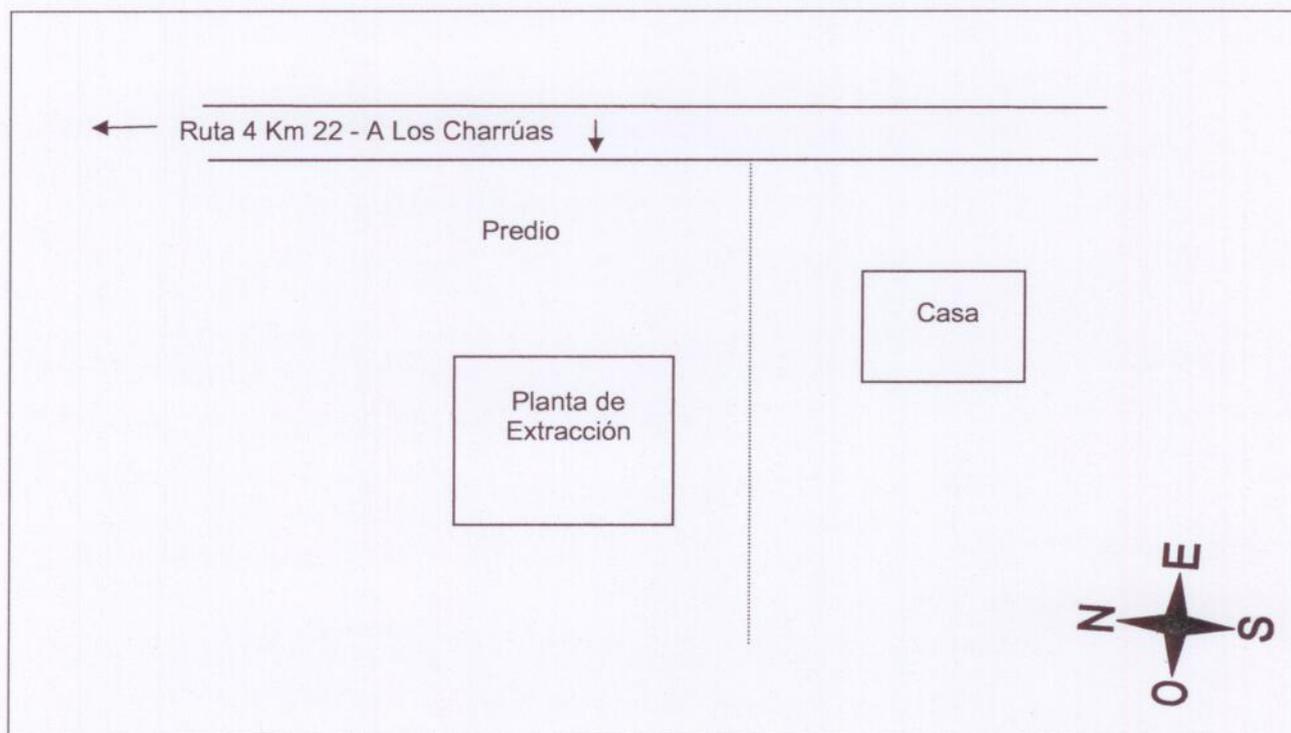
#### DATOS BÁSICOS DE LA EMPRESA

<b>Nombre de la Empresa Apícola</b>	<b>Mario Sergio Smietuch</b>
Dirección:	3000 mts al sur – Escuela Prov N° 46 (Los Charrúas)
Nombre Responsable:	
Teléfono / Fax:	0345 156252862
E-Mail:	<a href="mailto:apicolaelindio@live.com.ar">apicolaelindio@live.com.ar</a>
Razón Social:	
N° CUIT:	

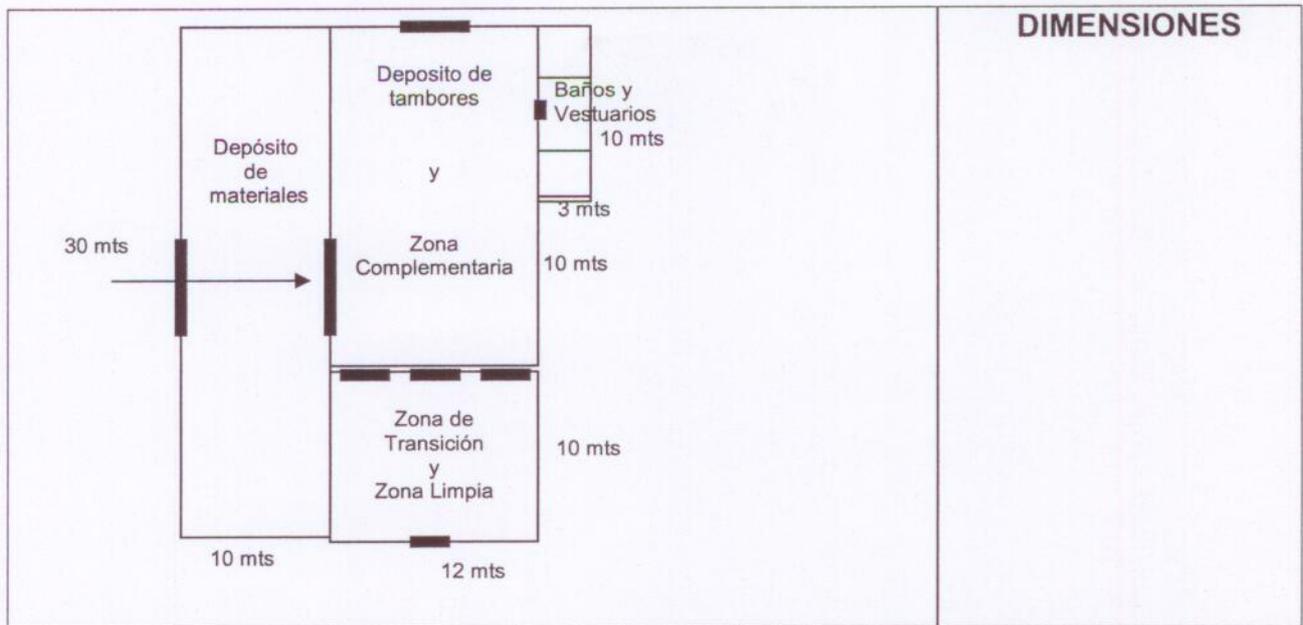
#### DATOS BÁSICOS DE LA PLANTA

<b>Nombre de la planta</b>	
Dirección:	
Nombre Responsable:	
Teléfono / Fax:	
E-Mail:	
Habilitación (tipo y número)	
Cantidad de operarios en planta:	

#### CROQUIS DEL PREDIO, UBICACIÓN DE LA SALA Y ESPACIOS DISPONIBLES PARA CONSTRUIR



## CROQUIS DE LA SALA DE EXTRACCION



### DIMENSIONES

**CONSTRUCCION** (indicar materiales de construcción y m<sup>2</sup> en cada área)

AREAS							
Material	Recepción	Deposito alzas	Sala Extracción	Llenado Tambores	Deposito tambores (*)	Baños	Vestuarios
<b>Piso</b>	Cemento alisado						
<b>Paredes</b>	Revoque fino pintado	Azulejado			Revoque fino pintado	Revoque fino pintado	
<b>Techo</b>	Chapa						
<b>Cielorraso</b>	No	PVC Suspendido			No	Yeso	
<b>Iluminación</b>	Sin Protección	Con Protección anti-estallido			Sin Protección		
<b>Ventilación</b>	Natural mediante aberturas						
<b>Aberturas</b>	Portón de chapa 3 Portones de PVC y 1 de Chapa al exterior				Portón de chapa	Aluminio	
<b>Lavamanos</b>	Si – Accionamiento no manual						
<b>Metros cuadrados</b>							

(\*) Disponibilidad para uso período interzafra (deposito materiales, limpieza y mantenimiento):

**SERVICIOS** (marcar con una cruz donde corresponda)

SERVICIOS							
Servicio	Gas Natural /Envasado	Agua Red/ Pozo	Luz/ Generador	Telefonía e Internet	Alumbrado Público	Accesos adecuados	Barrido y Limpieza
Disponibile	Envasado	De Pozo	De línea	si	Zona Rural	Ruta 4 Km 22	Zona Rural
No disponible							

**DETALLE DE EQUIPOS PARA EXTRACCION**

Equipo	Marca	Cantidad	Material	Capacidad de Trabajo	Observaciones
Desoperculadores	Cortés	1	Acero inox		
Batea	Cortés	1	Acero inox		
Extractores	Cortés	1	Acero inox	80 cuad	
Fosa	Cortés	1	Acero inox	1000 kg	
Cisterna					
Bomba de Miel					
Decantadores	Cortés	2	Acero inox	4000 kg c/u	
Separadores Miel/Cera	Cortés		Acero inox		En caliente
Otros					
Conductos de Acero inoxidable		Algunos de Acero Inox, otros de plástico			
Pinturas de calidad alimentaria recubriendo materiales en contacto con miel					

**COSECHA**

**Producción Propia: el productor posee 1500 colmenas en producción**

Nº de alzas aprox. Por colmena	Dos alzas
Tipo de alzas utilizadas	Estándar (50%) + ½ (50%)
Época de cosecha	ene-feb (praderas) mar-abr (Eucalipto)
Cantidad de cosechas al año	3-4 aprox con limpieza (1 praderas + 2 eucalipto)
Frecuencia de cosecha	(ver datos arriba)

Momento del pico de producción (mes)	Fin de marzo (eucalipto)
Rendimiento de campaña pasada	Producción promedio: 40 kg aprox (15 cítricos y praderas + 25 eucalipto)
Producción total campaña pasada	-----

**Producción Terceros: no se realiza**

Cantidad aprox. de productores con los que trabaja.	-----
Cantidad aprox. de colmenas que reúnen	-----
Capacidad de producción actual de la sala (alzas por día)	-----

**Esquema de trabajo**

Cantidad de alzas acumuladas por extracción	150
Indicar si trabaja con pallets o bandejas	Bandejas
Indicar capacidad de trabajo a la que se desea llegar en la sala (alzas por día)	Se trabaja con un máximo de 300 a 400 alzas por día

**REGISTROS**

No se llevan registros acordes para garantizar la trazabilidad del producto e identificación de lotes de producción. Esto se debe a que el productor procesa su propia miel, y los controles no son tan estrictos.

**1.- PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO**

Con respecto al funcionamiento en general de la sala de extracción no existen inconvenientes, ya que la sala posee buenos espacios para el trabajo a realizar.

**2.- INSTALACIONES**

La sala de extracción posee buenos espacios, su construcción es de buena calidad, pero hay algunos puntos a mejorar:

- El sector depósito de alzas y el de procesamiento se encuentran en un mismo ambiente y no están divididos, también comparten el llenado de tambores.
- En el ingreso a la sala de extracción y depósito de alzas (sector que no está dividido) no se cuenta con lava botas y lava manos (filtro sanitario).
- El lavamanos existente en el sector de procesamiento o no cuenta con canillas de accionamiento no manual.

- Se aconsejó que la caldera la cual abastece con agua caliente el radiador fundidor de cera, se coloque en el exterior (o habitación específica: sala de máquinas) para evitar la emanación de gases derivados del mechero calentador.
- Los tapa rollos de las ventanas son de madera, lo cual deberán ser sustituidos por material no absorbente (PVC), lo cual según el dueño de la sala está pronto a realizarse.
- Hay una puerta existente que comunica el sector limpio con el exterior, la cual deberá ser clausurada o bien modificada para utilizarla sólo como salida de emergencia desde el interior hacia el exterior.

### 3.- OBSERVACIONES

Las instalaciones se encuentran en muy buen estado mantenimiento y orden.

Existe cartelería identificando algunos sectores.

El productor y dueño de la sala de extracción, comentó que está acobardado de intentar cumplir con las reglamentaciones vigentes y que cambien (desde el organismo oficial competente) las reglamentaciones en forma periódica, y que aquéllas personas las cuales están destinadas para la verificación de la sala extracción para su posterior habilitación, no se pongan de acuerdo, y el mensaje no es igual en todos los casos.

Por otra parte no ve un resultado a favor de aquéllas personas que intentan cumplir con las reglamentaciones. Por lo tanto ha decidido no realizar más inversiones en la sala extracción hasta que realmente considere a las mismas de suma importancia.

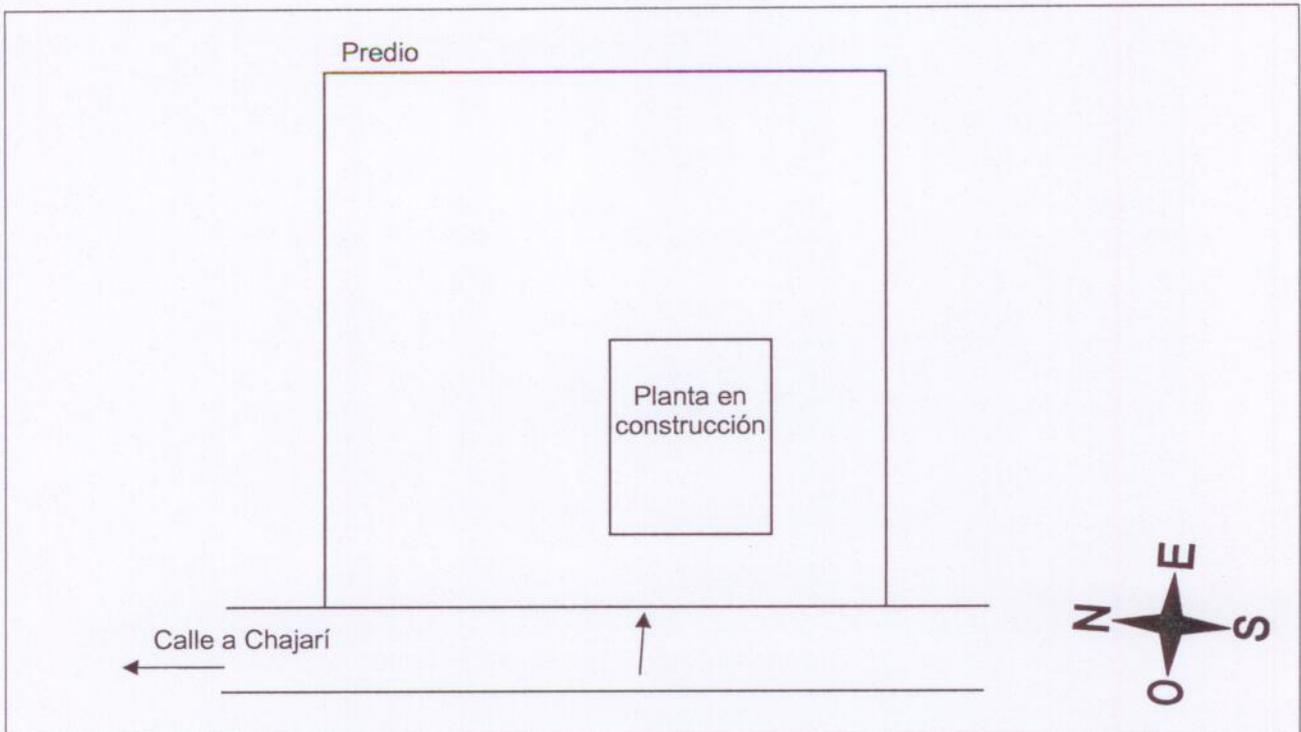
### DATOS BASICOS DE LA EMPRESA

<b>Nombre de la Empresa Apícola</b>	<b>Cooperativa Apícola de Chajarí</b>
Dirección:	Güemes 2765
Nombre Responsable:	Pezzarini Eloy (Presidente)
Teléfono / Fax:	03456 15510835 (Javier Versalli)
E-Mail:	<a href="mailto:javier@xinet.com.ar">javier@xinet.com.ar</a> <a href="mailto:coopapicola@xinet.com.ar">coopapicola@xinet.com.ar</a>
Razón Social:	Cooperativa
Nº CUIT:	

### DATOS BASICOS DE LA PLANTA

<b>Nombre de la planta</b>	<b>Planta en construcción</b>
Dirección:	Parque Industrial de Chajarí
Nombre Responsable:	
Teléfono / Fax:	
E-Mail:	
Habilitación (tipo y número)	
Cantidad de operarios en planta:	

**CROQUIS DEL PREDIO, UBICACIÓN DE LA SALA Y ESPACIOS DISPONIBLES PARA CONSTRUIR**



**CONSTRUCCION**

Material	AREAS						
	Recepción	Deposito alzas	Sala Extracción	Llenado Tambores	Deposito tambores (*)	Baños	Vestuarios
Piso							
Paredes							
Techo							
Cielorraso							
Iluminación							
Ventilación							
Aberturas							
Lavamanos							
Metros cuadrados							

**EN CONSTRUCCIÓN**

(\*) Disponibilidad para uso período interzafra (deposito materiales, limpieza y mantenimiento):

## SERVICIOS

SERVICIOS							
Servicio	Gas Natural /Envasado	Agua Red/ Pozo	Luz/ Generador	Telefonía e Internet	Alumbra do Público	Accesos adecuados	Barrido y Limpieza
Disponibl e	Natural	Red	De línea	Si		Si	-----
No disponibl e					Privado		

## DETALLE DE EQUIPOS PARA EXTRACCION

Equipo	Marca	Cantidad	Material	Capacidad de Trabajo	Observaciones
Desoperculadores					
Batea					
Extractores					
Fosa					
Cisterna					
Bomba de Miel					
Decantadores					
Separadores Miel/Cera					
Otros					
Conductos de Acero inoxidable					
Pinturas de calidad alimentaria recubriendo materiales en contacto con miel					

**NO ESTABLECIDOS**

## COSECHA

Producción Propia: La cooperativa reúne unas 17.000 colmenas entre unos 60 socios.

Nº de alzas aprox. Por colmena	Dos alzas
Tipo de alzas utilizadas	Estándar
Época de cosecha	15oct-5nov(cítricos) /ene-feb (praderas) mar-abr (Eucalipto)
Cantidad de cosechas al año	5 aprox con limpieza (2 cítricos + 1 praderas + 2 eucalipto)
Frecuencia de cosecha	(ver datos arriba)
Momento del pico de producción (mes)	Fin de marzo (eucalipto)

Rendimiento de campaña pasada	Producción promedio: 65 kg aprox (10 kg cítricos + 25 praderas + 30 eucalipto)
Producción total campaña pasada	-----

### Producción Terceros:

Pr el momento se estima realizar la extracción a los socios (60 en total)

Cantidad aprox. de productores con los que trabaja.	
Cantidad aprox. de colmenas que reúnen	
Capacidad de producción actual de la sala (alzas por día)	

### Esquema de trabajo

Cantidad de alzas acumuladas por extracción	No hay datos
Indicar si trabaja con pallets o bandejas	No hay datos
Indicar capacidad de trabajo a la que se desea llegar en la sala (alzas por día)	Estimación de máximo 1000 alzas como tope por día

### REGISTROS

El lo que respecta a los registros que la sala debería llevar, no hay información disponible, ya que la sala está en construcción y aún no han realizado extracción de miel en forma comunitaria. Por parte de los productores presentes en la reunión realizada, algunos comentaron que poseen anotaciones sobre la cosecha, pero en ningún caso se realiza una trazabilidad controlada, como pide la reglamentación.

Notando una necesidad muy importante en como deberá funcionar la sala de extracción (desde el punto logístico) es que se informó básicamente sobre como se deberá realizar la trazabilidad en la sala, se dieron ejemplos de los movimientos internos estimados en kg de producto y como se generan los resultados finales de cada extracción o de todo el trabajo realizado. Todo esto deberá estar basado en documentación ordenada y deberá haber un responsable de esta labor.

## **PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO E INSTALACIONES**

Se visitó a la construcción de la sala, en donde se realizó una reunión con integrantes de la cooperativa y el arquitecto a cargo, en donde se generó mucha información referida a la terminación de esta construcción, como por ejemplo desniveles del piso, estructura de las aberturas, cielorrasos, terminación de las paredes, canaletas de desagote, ubicación de las maquinarias, utilización de decantadores, sector a definir del llenado de los tambores, rampa de carga y descarga, ubicación de los filtros sanitarios, etc.

Aún no existen problemas de funcionamiento, por el mismo motivo de que la sala de extracción está siendo construida.

Por parte del directorio de la cooperativa se captó una demanda importante de información referida al funcionamiento de la sala de extracción, organización de trabajo, responsabilidad de los operarios, sectores de trabajo, flujos de movimientos, capacidad de los espacios, etc.

## **OBSERVACIONES**

Debido a que el movimiento en la sala de extracción comunitaria que se está construyendo va ser importante, el directorio de la cooperativa está necesitando mucha información con respecto a:

- 1) Terminación de la construcción
- 2) Instalación de maquinarias (balanza, desoperculadora, bateas, extractor, fosa, decantadores, etc.)
- 3) Asesoramiento o al personal que estará a cargo del funcionamiento y trabajo en la sala extracción.
- 4) Documentos a utilizar para garantizar la trazabilidad del todo el desarrollo del proceso, cumpliendo con las reglamentaciones.
- 5) Organización de todos los productores clientes del servicio de extracción de miel.

En la reunión realizada a la cual asistieron la mayoría de los integrantes del directorio de la cooperativa (17 personas), se generó una interesante charla de idas y vueltas con respecto a lo visto o en la sala extracción y de lo conversado anteriormente con las personas que allí habían asistido. El técnico se comprometió en enviarles información con respecto al funcionamiento de la sala de extracción, maquinarias de extracción y un ejemplo del reglamento interno para la sala de extracción.

Existe en la cooperativa una importante decisión y entusiasmo con respecto al futuro funcionamiento de la sala de extracción, y de los beneficios que brindará no sólo a los socios de la cooperativa sino también apicultores de la región.

Además han tenido muy buena predisposición y dedicación durante todo el día de trabajo, tanto en la recorrida de la construcción de la sala, como en la reunión realizada posteriormente en la sede de la cooperativa.

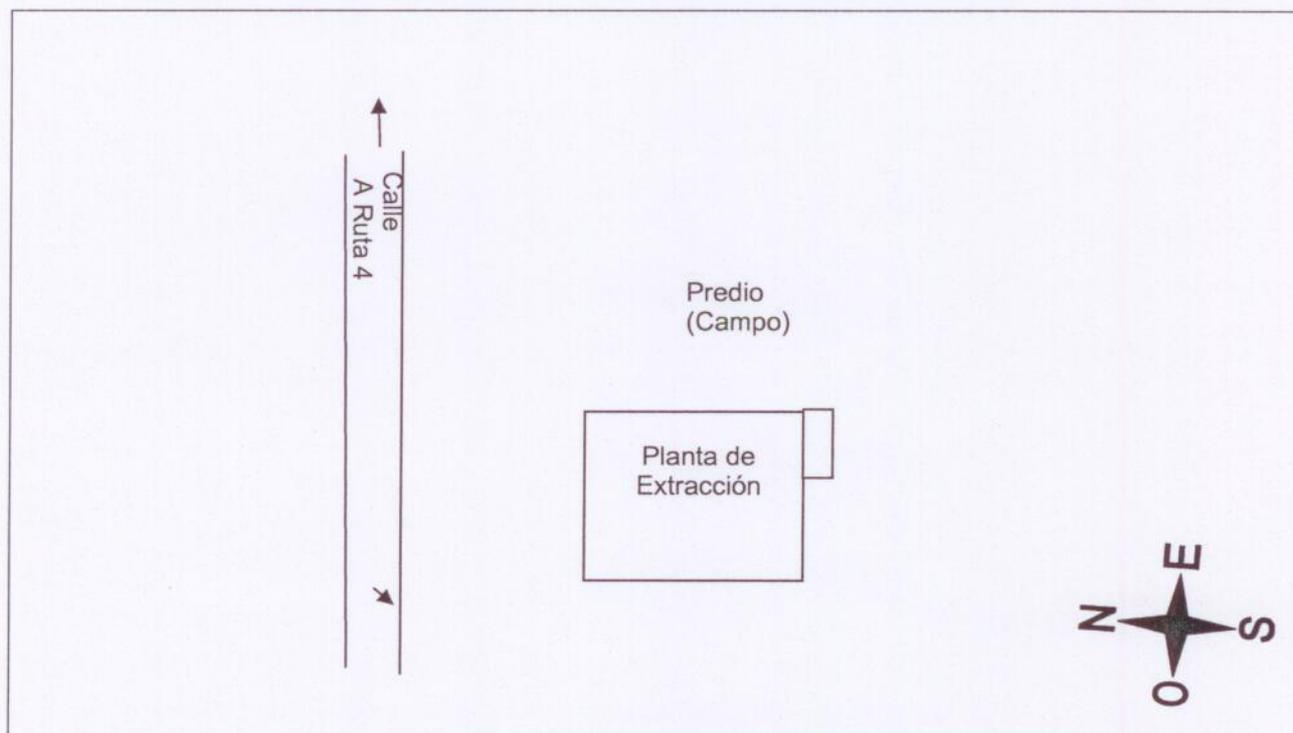
### DATOS BASICOS DE LA EMPRESA

<b>Nombre de la Empresa Apícola</b>	<b>Petelín Mario A</b>
Dirección:	Colonia Loma Negra (Los Charrúas)
Nombre Responsable:	
Teléfono / Fax:	0345 4907046
E-Mail:	
Razón Social:	
Nº CUIT:	

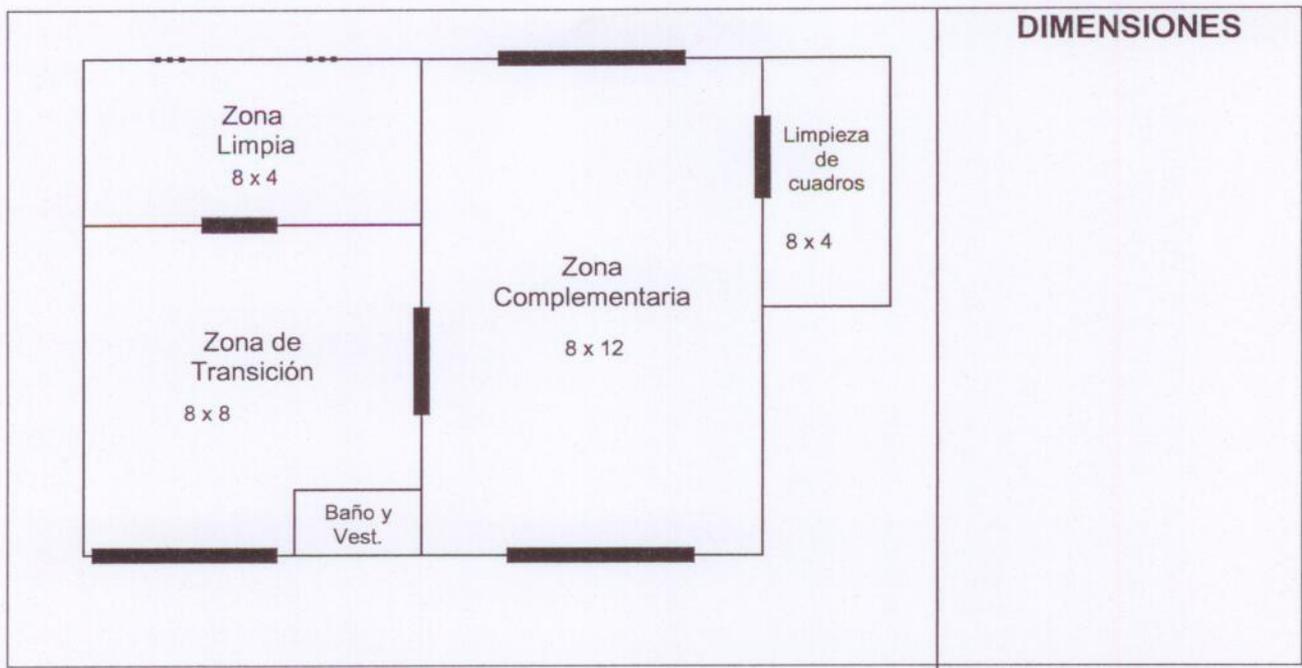
### DATOS BASICOS DE LA PLANTA

<b>Nombre de la planta</b>	
Dirección:	
Nombre Responsable:	
Teléfono / Fax:	
E-Mail:	
Habilitación (tipo y número)	
Cantidad de operarios en planta:	

### CROQUIS DEL PREDIO, UBICACIÓN DE LA SALA Y ESPACIOS DISPONIBLES PARA CONSTRUIR



## CROQUIS DE LA SALA DE EXTRACCION



## DIMENSIONES

## CONSTRUCCION

Material	AREAS						
	Recepción	Deposito alzas	Sala Extracción	Llenado Tambores	Deposito tambores (*)	Baños	Vestuarios
Piso	Cemento alisado						
Paredes	Ladrillo cerámico	Revoque fino pintado					
Techo	Chapa						
Cielorraso	No	PVC suspendido		No	Losa		
Iluminación	Sin protección		Protegida		Sin protección		
Ventilación	Natural						
Aberturas	Portón de chapa		Aluminio		Portón de chapa	Puerta Placa	
Lavamanos	No	Si (escasos y de acción manual)					
Metros cuadrados	96	54	32		Dep de alzas	10	

(\*) Disponibilidad para uso período interzafra (deposito materiales, limpieza y mantenimiento):

## SERVICIOS

Servicio	SERVICIOS						
	Gas Natural /Envasado	Agua Red/ Pozo	Luz/ Generador	Telefonía e Internet	Alumbrado Público	Accesos adecuados	Barrido y Limpieza
Disponibl e	Envasado	De Pozo	De línea	Celular	Zona Rural	Si	Zona Rural

## DETALLE DE EQUIPOS PARA EXTRACCION

Equipo	Marca	Cantidad	Material	Capacidad de Trabajo	Observaciones
Desoperculadores	Casero	1	Acero inox		
Batea	Casero	1	Acero inox		
Extractores	Marinari	1	Acero inox	70 cuad	
Fosa	Casero	1	Acero inox	150 kg	
Cisterna					
Bomba de Miel					
Decantadores					
Separadores Miel/Cera	Casero		Acero inox		En caliente
Otros					
Conductos de Acero inoxidable					
Pinturas de calidad alimentaria recubriendo materiales en contacto con miel					

## COSECHA

**Producción Propia: el productor posee 900 colmenas en producción**

Nº de alzas aprox. Por colmena	Dos alzas
Tipo de alzas utilizadas	Estándar (80%) + ½ (20%)
Época de cosecha	ene-feb (praderas) mar-abr (Eucalipto)
Cantidad de cosechas al año	3-4 aprox con limpieza (1 praderas + 2 eucalipto)
Frecuencia de cosecha	(ver datos arriba)
Momento del pico de producción (mes)	Fin de marzo (eucalipto)
Rendimiento de campaña pasada	Producción promedio: 50-55 kg aprox (22-25 praderas + 33 eucalipto)
Producción total campaña pasada	-----

### Producción Terceros: no se realiza

Cantidad aprox. de productores con los que trabaja.	-----
Cantidad aprox. de colmenas que reúnen	-----

## Esquema de trabajo

Cantidad de alzas acumuladas por extracción	150 a 250
Indicar si trabaja con pallets o bandejas	Bandejas
Indicar capacidad de trabajo a la que se desea llegar en la sala (alzas por día)	Se trabaja con un máximo de 300 alzas por día

## REGISTROS

Debido el productor solo realiza extracción de miel para sus propias colmenas, la documentación que posee el productor dueño de la Sala de extracción, es muy acotada y no garantiza que se cumpla con la trazabilidad.

## PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO

No se detectaron grandes problemas de funcionamiento ya que la sala solo la utiliza para su propia producción, la cual no es de grandes volúmenes para la estructura que posee.

## INSTALACIONES

- La sala no cuenta con filtros sanitarios al ingreso al sector limpio, ni tampoco con lavamanos adecuados en este.
- Las aberturas, puertas y ventanas de la sala de extracción (sector limpio) poseen vidrios lo cual se aconsejó cubrir los con una lámina plástica auto adhesiva (contact) para evitar estallido del mismo en caso de rotura a causa de golpes.
- Se aconsejó colocar a la caldera fuera del sector limpio para evitar emanación de gases y reducir riesgos a los operadores.
- Existe una ducha y una pequeña habitación para vestuario, pero no hay baños (damas y caballeros), y tampoco hay en cercanías a este un filtro sanitario. Además el ingreso a los mismos se realiza directamente desde el depósito de alzas lo cual no se aconseja debiendo tener un espacio de comunicación intermedio (pasillo).

## OBSERVACIONES

La sala de extracción, a pesar de que le faltan algunas instalaciones, es práctica y posee buenos espacios para el trabajo de procesamiento.

Existe predisposición del dueño de la sala para mejorar aquellos aspectos necesarios para el cumplimiento de las normas vigentes.

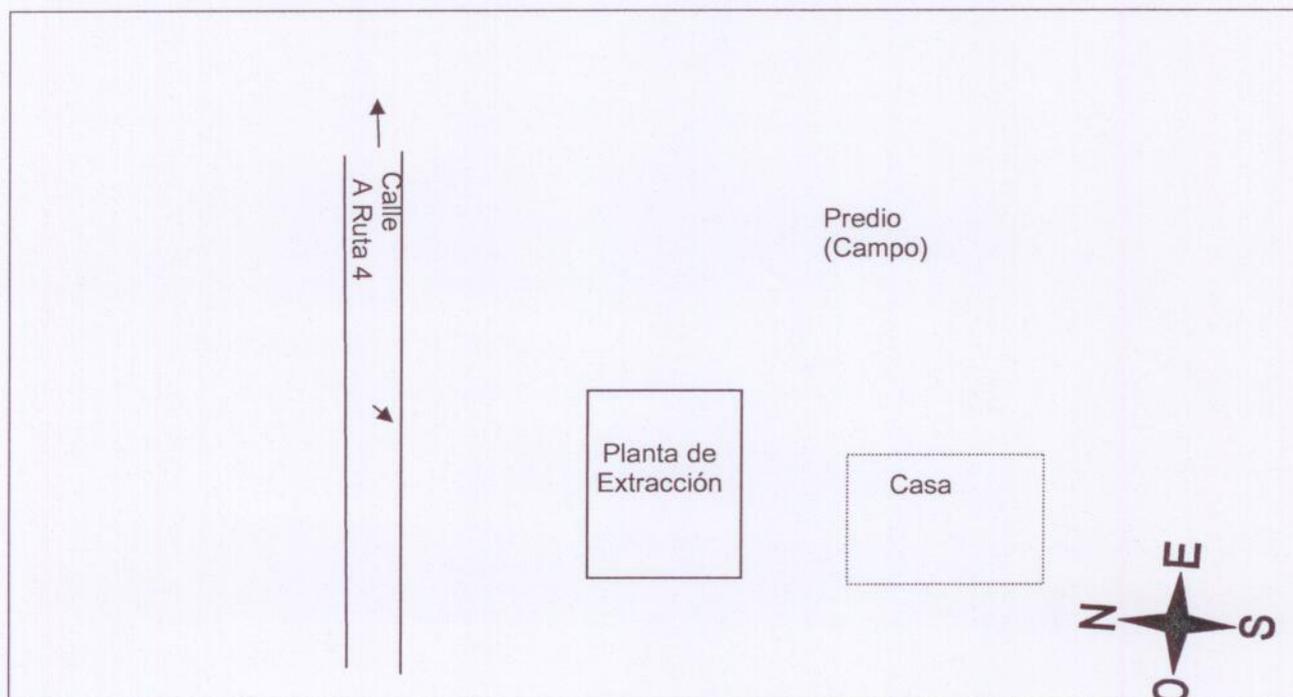
## DATOS BASICOS DE LA EMPRESA

Nombre de la Empresa Apícola	Carlos Ricardo Schelgel
Dirección:	Colonia Loma Negra (Los Charrúas)
Nombre Responsable:	
Teléfono / Fax:	0345 154164450
E-Mail:	
Razón Social:	
Nº CUIT:	

## DATOS BASICOS DE LA PLANTA

Nombre de la planta	
Dirección:	
Nombre Responsable:	
Teléfono / Fax:	
E-Mail:	
Habilitación (tipo y número)	
Cantidad de operarios en planta:	3 - 4

## CROQUIS DEL PREDIO, UBICACIÓN DE LA SALA Y ESPACIOS DISPONIBLES PARA CONSTRUIR



## CONSTRUCCION

Material	AREAS						
	Recepción	Deposito alzas	Sala Extracción	Llenado Tambores	Deposito tambores (*)	Baños	Vestuarios
Piso	Cemento alisado						
Paredes	Ladrillo cerámico	Reboque fino pintado					
Techo	Chapa						
Cielorraso	No		Machimbre		No		
Iluminación	Sin protección		Protegida		Sin protección		
Ventilación	Natural Ventanas con tejido mosquitero						
Aberturas	Portón de chapa		Sin Puerta		Portón de chapa	Puerta Placa	
Lavamanos	No	Si (escasos y de acción manual)					si
Metros cuadrados	Ver planos						

(\*) Disponibilidad para uso período interzafra (deposito materiales, limpieza y mantenimiento):

## SERVICIOS

Servicio	SERVICIOS						
	Gas Natural /Envasado	Agua Red/ Pozo	Luz/ Generador	Telefonía e Internet	Alumbrado Público	Accesos adecuados	Barrido y Limpieza
Disponible	Envasado	De Pozo	De línea	Celular	Zona Rural	Si	Zona Rural
No disponible							

## DETALLE DE EQUIPOS PARA EXTRACCION

Equipo	Marca	Cantidad	Material	Capacidad de Trabajo	Observaciones
Desoperculadores	Casero	1	Acero inox		
Batea	Casero	1	Acero inox		
Extractores	Rolandi	1	Acero inox	44 cuad	
Fosa					
Cisterna					
Bomba de Miel					
Decantadores	Rolandi	2	Acero inox	1000 kg c/u	

## COSECHA

### Producción Propia: el productor posee 500 colmenas en producción

Nº de alzas aprox. Por colmena	1,5 alzas
Tipo de alzas utilizadas	Estándar (50%) + ½ (50%)
Época de cosecha	ene-feb (praderas) mar-abr (Eucalipto)
Cantidad de cosechas al año	3-4 aprox con limpieza (1 praderas + 2 eucalipto)
Frecuencia de cosecha	(ver datos arriba)
Momento del pico de producción (mes)	Marzo (eucalipto)
Rendimiento de campaña pasada	Producción promedio: 50 kg aprox (20 praderas + 30 eucalipto)
Producción total campaña pasada	-----

### Producción Terceros: no se realiza

Cantidad aprox. de productores con los que trabaja.	-----
Cantidad aprox. de colmenas que reúnen	-----
Capacidad de producción actual de la sala (alzas por día)	-----

### Esquema de trabajo

Cantidad de alzas acumuladas por extracción	150 a 250
Indicar si trabaja con pallets o bandejas	Bandejas
Indicar capacidad de trabajo a la que se desea llegar en la sala (alzas por día)	Se trabaja con un máximo de 250 alzas por día

## REGISTROS

Se llevan registros en la sala de extracción, pero los mismos comenzaron a ser usados en la última temporada y no están completos ya que se utiliza una planilla la cual corresponde a movimientos de la sala de extracción pero para la exportación, por lo

tanto no son legibles y no cumplen con la rastreabilidad del producto dentro del circuito que realiza el mismo durante el proceso.

## **PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO**

En lo que respecta al funcionamiento de la sala de extracción no existen mayores problemas de funcionamiento debido a que la producción no es de grandes volúmenes. Existen dificultades en la realización de la trazabilidad.

## **INSTALACIONES**

- El cielorraso tanto en el depósito de alzas como en la sala de extracción es de madera, el cual próximamente se reacondicionará colocando PVC suspendido.
- Las luces dentro del sector de procesamiento se encuentran protegidas, no así las del depósito de alzas.
- Falta colocar una puerta divisoria entre el sector de descarga y el sector depósito, y entre este y la sala de procesamiento.
- Falta revocar el sector depósito de de tambores.
- No hay lava botas y lava manos existente posee canilla con accionamiento manual, no se dispone de agua caliente.
- El sector donde se instalarán los decantadores sobrepasa el cielorraso de la sala de extracción propiamente dicha, por lo tanto deberá colocarse una protección por encima de los decantadores (cielorraso) y acondicionar el sector.
- La ventana que se encuentra en la sala de extracción posee vidrio el cual deberá ser protegida con una lámina auto adhesiva (contact) para evitar estallido de vidrios en caso de existir un golpe.

## **OBSERVACIONES**

La sala de extracción está siendo construida desde hace poco tiempo, por lo tanto se vieron partes de la misma sin terminar, de todas formas se pudo observar que las partes terminadas están bien realizadas.

El dueño de la sala conoce la reglamentación y está informado y de a poco está intentando culminar con la sala. En la conversación comentó que está dispuesto a realizar las mejoras necesarias para cumplir con la reglamentación pero que en el caso de él, al igual que otros productores de menor cantidad de colmenas, resulta más difícil terminar con las instalaciones y por lo tanto necesitarían más plazo para poder cumplir.

El productor y dueño de la sala demostró mucho interés en continuar con las reformas y acondicionamiento de la sala extracción, lo cual está limitado debido a que su economía es mas pequeña. Se ve el esfuerzo que está realizando para poder terminar con dicha construcción.

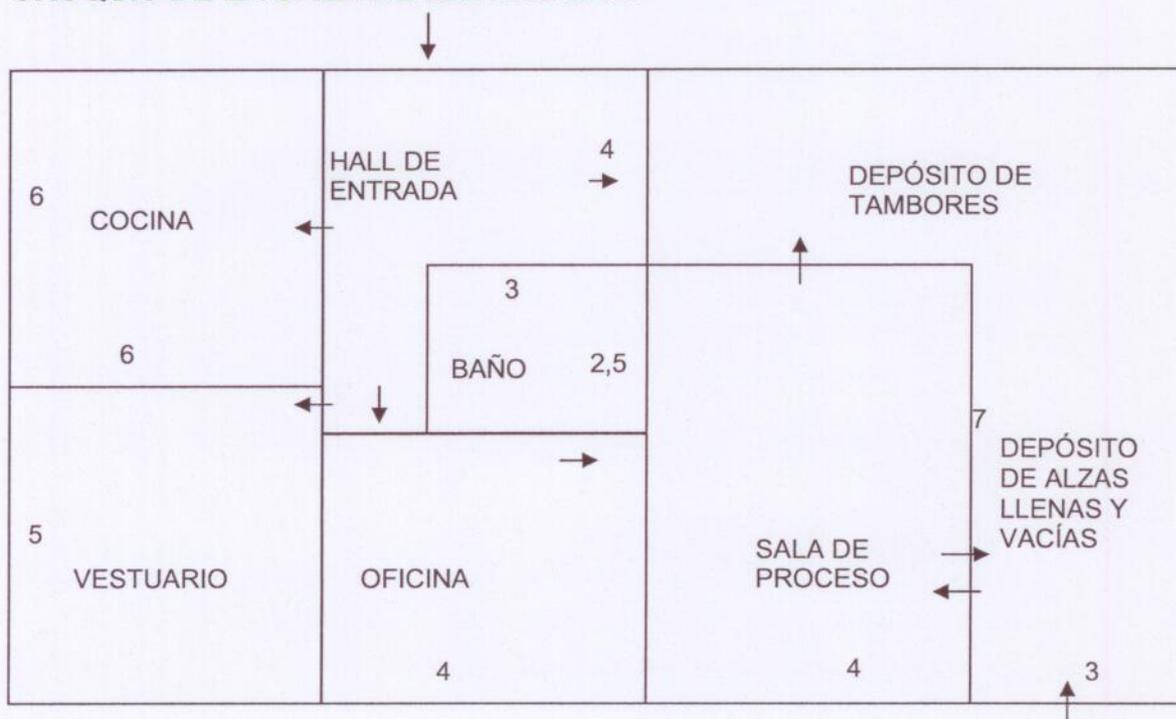
### DATOS BASICOS DE LA EMPRESA

<b>Nombre de la Empresa Apícola</b>	<b>Bahler Javier y Ruben SDH</b>
Dirección:	Supremo Entrerriano y Centenario
Nombre Responsable:	
Teléfono / Fax:	0343 480024
E-Mail:	ypfelregreso@yahoo.com.ar
Razón Social:	Sociedad de Hecho
Nº CUIT:	

### DATOS BASICOS DE LA PLANTA

<b>Nombre de la planta</b>	
Dirección:	Zona Rural – Gdor Sola
Nombre Responsable:	
Teléfono / Fax:	
E-Mail:	
Habilitación (tipo y número)	
Cantidad de operarios en planta:	3-4

### CROQUIS DE LA SALA DE EXTRACCION



## CONSTRUCCION

Material	AREAS						
	Recepción	Deposito alzas	Sala Extracción	Llenado Tambores	Deposito tambores (*)	Baños	Vestuarios
	La sala de extracción se encuentra ubicada en una construcción que pertenecía a una casa y se continúa acondicionando.						
<b>Piso</b>	Cemento y valdosas						
<b>Paredes</b>	Ladrillos revocados						
<b>Techo</b>	Chapa						
<b>Cielorraso</b>	Machimbre y yeso		PVC Suspendido	Machimbre y yeso			
<b>Iluminación</b>			Protegida				
<b>Ventilación</b>	Natural (puertas y ventanas)						
<b>Aberturas</b>	Puertas y ventanas de Madera		Ventana de aluminio		Puertas y ventanas de Madera		
<b>Lavamanos</b>	No						
<b>Metros cuadrados</b>							
(*) Disponibilidad para uso período interzafra (deposito materiales, limpieza y mantenimiento):							

## SERVICIOS

Servicio	SERVICIOS						
	Gas Natural /Envasado	Agua Red/ Pozo	Luz/ Generador	Telefonía e Internet	Alumbrado Público	Accesos adecuados	Barrido y Limpieza
<b>Disponible</b>	Envasado	Surgente	De línea	Si	-----	Si	Zona Rural
<b>No disponible</b>							

## DETALLE DE EQUIPOS PARA EXTRACCION

Equipo	Marca	Cantidad	Material	Capacidad de Trabajo	Observaciones
Desoperculadores	Inderco	1	Acero inox		
Batea	Inderco	1	Acero inox		
Extractores	Inderco	1	Acero inox	120 td o 240 1/2	
Fosa		1	Acero inox	200 kg aprox	
Cisterna					
Bomba de Miel	Rolandi				
Decantadores	No				
Separadores					En caliente

Miel/Cera					
Otros					
Conductos de Acero inoxidable	Algunos de acero inoxidable y otros de pvc				
Pinturas de calidad alimentaria recubriendo materiales en contacto con miel					

## COSECHA

**Producción Propia: los productores posee 1300 colmenas en producción**

Nº de alzas aprox. Por colmena	4 alzas
Tipo de alzas utilizadas	De ½
Época de cosecha	Dic – Ene (monte y pradera) y Mar – Abr (chilca)
Cantidad de cosechas al año	3
Frecuencia de cosecha	(ver datos arriba)
Momento del pico de producción (mes)	Fin de marzo-abril (chilca)
Rendimiento de campaña pasada	Producción promedio: 30 kg en algunos casos 50 dependiendo del manejo
Producción total campaña pasada	-----

## Producción Terceros: no

Cantidad aprox. de productores con los que trabaja.	
Cantidad aprox. de colmenas que reúnen	
Capacidad de producción actual de la sala (alzas por día)	

## Esquema de trabajo

Cantidad de alzas acumuladas por extracción	400 de 1/2
Indicar si trabaja con pallets o bandejas	Bandejas Acero inox
Indicar capacidad de trabajo a la que se desea llegar en la sala (alzas por día)	-----

## **REGISTROS**

Al ser esta una sociedad entre Hermanos, los registros que se llevan en la sala de extracción son muy simples y difícilmente garantizan una trazabilidad correcta. Para corregir esta situación se deberían llevar registros más concretos de todos los movimientos de proceso de la miel en la sala de extracción.

## **PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO**

El principal problema del funcionamiento en la sala de extracción corresponde a que el espacio en donde están ubicadas las maquinarias de extracción (Desoperculadora, bateas, extractor) no es suficiente y está limitado para poder realizar el trabajo en forma ordenada.

Esto se debe a que la construcción corresponde a una adaptación de una antigua casa, por lo tanto las habitaciones en general son pequeñas y además las paredes son parte de la estructura de la misma y no pueden sacarse o modificarse, ya que debilitarían al resto de la construcción.

El otro factor es que las maquinarias usadas en el momento de la renovación de la zona limpia, no son las mismas que actualmente se utilizan, estas últimas son de mayor tamaño.

## **INSTALACIONES**

Como anteriormente está expresado, las instalaciones son muy limitadas para el trabajo que se quiera realizar, y conociendo esto los dueños del lugar, desean realizar una ampliación de la sala para facilitar el trabajo dentro de la misma y poder cumplir la con la reglamentación vigente.

Es así como están necesitando asesoramiento para poder tomar decisiones con respecto a que sector modificar, sobre qué lugar realizar la ampliación, y que funcionalidad darle a los distintos sectores una vez realizada la ampliación.

## **OBSERVACIONES**

Se estuvieron realizando diagramas y planos a partir de la construcción ya existente para dar orientación de cuál sería la ampliación correcta y también como diagramar el trabajo y el funcionamiento general de la sala extracción, una vez ampliada.

Por parte de los dueños hay intenciones de mejorar la sala extracción para poder así trabajar cómoda y ordenadamente y poderse adaptar a la reglamentación.

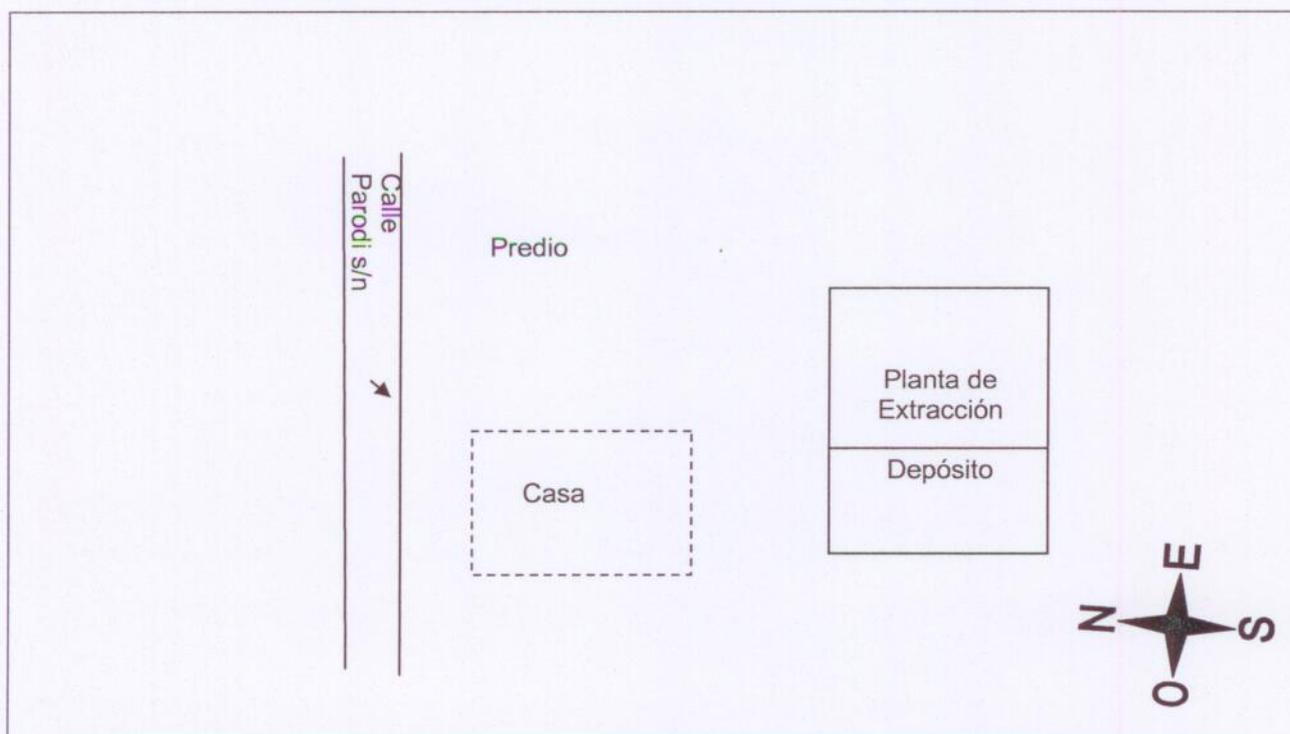
## DATOS BASICOS DE LA EMPRESA

<b>Nombre de la Empresa Apícola</b>	<b>Establecimiento Don Miguel</b>
Dirección:	Parodi s/n - Rosario del Tala
Nombre Responsable:	<b>Justet Miguel Angel</b>
Teléfono / Fax:	03445 421777
E-Mail:	
Razón Social:	
Nº CUIT:	

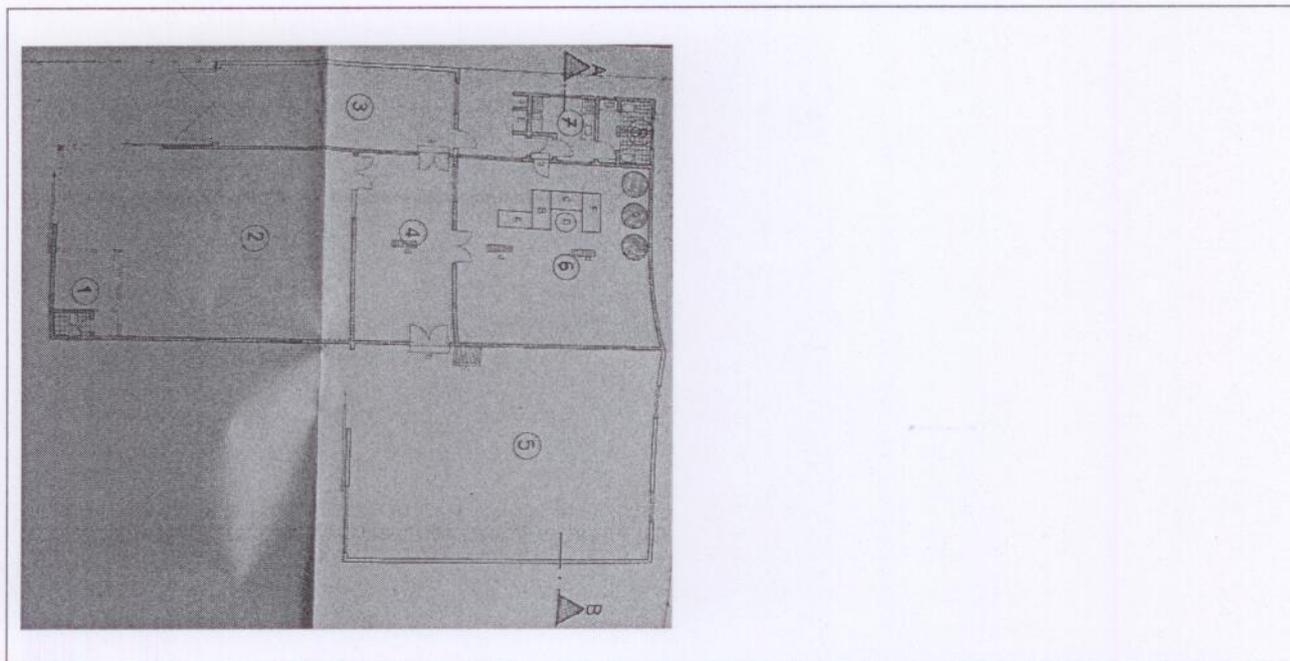
## DATOS BASICOS DE LA PLANTA

<b>Nombre de la planta</b>	
Dirección:	
Nombre Responsable:	
Teléfono / Fax:	
E-Mail:	
Habilitación (tipo y número)	
Cantidad de operarios en planta:	3 familiares + 1 o 2 empleados

## CROQUIS DEL PREDIO, UBICACIÓN DE LA SALA Y ESPACIOS DISPONIBLES PARA CONSTRUIR



## CROQUIS DE LA SALA DE EXTRACCION



## CONSTRUCCION

Material	AREAS							
	Recepción	Deposito alzas	Sala Extracción	Llenado Tambores	Deposito tambores (*)	Baños	Vestuarios	
Piso	Cerámico							
Paredes	Ladrillo cerámico	Revoque fino pintado						
Techo	Chapa							
Cielorraso	No		PVC suspendido		No			
Iluminación	Sin protección		Protegida		Sin protección			
Ventilación	Natural							
Aberturas	Portón de chapa		Aluminio		Portón de chapa	Aluminio		
Lavamanos	No	Si (escasos y de acción manual)						
Metros cuadrados								
(*) Disponibilidad para uso período interzafra (deposito materiales, limpieza y mantenimiento):								

## SERVICIOS

Servicio	SERVICIOS						
	Gas Natural /Envasado	Agua Red/ Pozo	Luz/ Generador	Telefonía e Internet	Alumbrado Público	Accesos adecuados	Barrido y Limpieza
Disponible	Envasado	De red	De línea	Si	Si	Si	Si
No disponible							

## DETALLE DE EQUIPOS PARA EXTRACCION

Equipo	Marca	Cantidad	Material	Capacidad de Trabajo	Observaciones
Desoperculadores	Fragus	1	Acero inox		
Batea	Cortes	1	Acero inox		
Extractores	Cortes	1	Acero inox	120 cuad	
Fosa	Cortes	1	Acero inox	1000 kg aprox	
Cisterna					
Bomba de Miel					
Decantadores	No				
Separadores Miel/Cera	Cortes		Acero inox		En caliente
Otros					
Conductos de Acero inoxidable		Si			
Pinturas de calidad alimentaria recubriendo materiales en contacto con miel					

## COSECHA

**Producción Propia: el productor posee 1600 colmenas en producción**

Nº de alzas aprox. Por colmena	Dos alzas
Tipo de alzas utilizadas	Estándar
Época de cosecha	ene-feb (praderas) mar-abr (Eucalipto y chilca)
Cantidad de cosechas al año	2 (1 praderas + 1 chilca) + limpieza
Frecuencia de cosecha	(ver datos arriba)

Momento del pico de producción (mes)	Fin de marzo-abril (algo de eucalipto y chilca)
Rendimiento de campaña pasada	Producción promedio: 28-30 kg aprox (promedio de los últimos 5 años)
Producción total campaña pasada	-----

### Producción Terceros: Si

Cantidad aprox. de productores con los que trabaja.	30
Cantidad aprox. de colmenas que reúnen	2000
Capacidad de producción actual de la sala (alzas por día)	De 4000 a 5000 kg/diarios, lo cual podría aumentarse pero no hay necesidad

### Esquema de trabajo

Cantidad de alzas acumuladas por extracción	250
Indicar si trabaja con pallets o bandejas	Bandejas
Indicar capacidad de trabajo a la que se desea llegar en la sala (alzas por día)	Se trabaja con un máximo de 300 alzas por día y podría ser aún mayor.

### REGISTROS

La sala de extracción está a cargo de la Señora y de las dos hijas del dueño, quienes registran todos los movimientos de la sala extracción, pero al no estar presentes no se pudieron verificar dichos registros. Según el dueño de la sala son lo suficientemente confiables ya que en la sala de extracción se realiza servicio a terceros.

### PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO

Debido a que la sala posee un piso con cerámicos, resulta peligroso ya que es resbaladizo en el momento de la extracción.

Con respecto a la extracción de miel resulta dificultosa de extracción de la miel de chilca, ya que en pocas horas se torna más viscosa, entorpeciendo el proceso y envasado de la misma.

## INSTALACIONES

La sala extracción está muy bien construida, tiene buenos espacios, su diseño permite que el personal ingrese a la misma pasando por baños y vestuarios, que los visitantes puedan ver el trabajo sin necesidad de entrar al sector, pero hay algunos detalles a tener en cuenta:

- Al ingresar desde el sector de descarga de alzas hacia el sector depósito de alzas el cual comparte el espacio con la zona limpia, no hay un filtro sanitario. Tampoco hay uno en el ingreso desde baños y vestuarios hacia la sala de extracción.
- El sector depósito de alzas llenas y vacías no se encuentra dividido al sector limpio.
- Toda las aberturas (puertas y ventanas) poseen vidrios para permitir la visualización hacia el interior, se aconsejó la colocación de una lámina de contact del lado interno para evitar un posible estallido de los mismos en caso de rotura por golpes.

## OBSERVACIONES

El dueño de la sala comentó que la misma la ha construido con mucho esfuerzo junto a su familia, de lo cual está muy orgulloso pero se siente algo incómodo por las reglamentaciones vigentes, las cuales intenta cumplir, pero sin lograr un beneficio extra comparado con otros productores de la zona que no cumplen con las mismas.

Esta situación lo lleva en más de una ocasión a dudar de hacer bien no las cosas, de todas maneras está bastante convencido de que en algún momento se harán cumplir y aquéllos que no estén haciendo bien las cosas tendrán su "castigo".

Ante esta circunstancia se siente un poco sólo ya que no posee información con respecto a la evolución de los mercados y el futuro del sector.

En el día de la fecha se comenzaba al construir el depósito de tambores en un sector aldaño a la sala de extracción.

## DATOS BASICOS DE LA EMPRESA

<b>Nombre de la Empresa Apícola</b>	<b>Mieles Entrerrianas S.R.L.</b>
Dirección:	Área Industrial- Maccia – Entre Ríos
Nombre Responsable:	Silvia K. Ángel
Teléfono / Fax:	03445 461301
E-Mail:	<a href="mailto:silviangel@interya.net.ar">silviangel@interya.net.ar</a>
Razón Social:	Sociedad de Responsabilidad Ltd
Nº CUIT:	

## DATOS BASICOS DE LA PLANTA



Nombre de la planta	
Dirección:	
Nombre Responsable:	Da Grava Mariano Martín
Teléfono / Fax:	
E-Mail:	
Habilitación (tipo y número)	
Cantidad de operarios en planta:	3

## CONSTRUCCION

Material	AREAS						
	Recepción	Deposito alzas	Sala Extracción	Llenado Tambores	Deposito tambores (*)	Baños	Vestuarios
Piso	Cemento alisado	Cerámico			Cemento alisado		Cerámico
Paredes	Ladrillo revoquado y pintado	Revoque fino pintado	Azulejo		Ladrillo revoquado y pintado		Azulejo
Techo	Chapa						
Cielorraso	PVC suspendido				No	PVC suspendido	
Iluminación	Con protección						
Ventilación	Natural	Forzada mecánicamente					
Aberturas	Portón de chapa + puerta de aluminio		Aluminio	Aluminio			
Lavamanos	No	Si (escasos y de acción manual)					
Metros cuadrados							

(\*) Disponibilidad para uso período interzafra (deposito materiales, limpieza y mantenimiento):

## SERVICIOS

Servicio	SERVICIOS						
	Gas Natural /Envasado	Agua Red/ Pozo	Luz/ Generador	Telefonía e Internet	Alumbra do Público	Accesos adecuados	Barrido y Limpieza
Disponibl e	Natural	De red	De línea	Si	Si + privado	Si	Zona Industri al
No disponibl e							

## DETALLE DE EQUIPOS PARA EXTRACCION

Equipo	Marca	Cantidad	Material	Capacidad de Trabajo	Observaciones
Desoperculadores	Fragus	1	Acero inox		
Batea	Metalúrgica Saenz	1	Acero inox		
Extractores		1	Acero inox	80 cuad	
Fosa		1	Acero inox	200 kg aprox	
Cisterna					
Bomba de Miel					
Decantadores		3		2100 kg c/u	
Separadores Miel/Cera					
Otros					
Conductos de Acero inoxidable		Algunos de acero inoxidable y otros de pvc			
Pinturas de calidad alimentaria recubriendo materiales en contacto con miel					

## COSECHA

**Producción Propia: la empresa posee 2000 colmenas en producción**

Nº de alzas aprox. Por colmena	2,5 alzas
Tipo de alzas utilizadas	Estándar (70%) y De ½ (30%)
Época de cosecha	Dic – Ene y Abr
Cantidad de cosechas al año	3
Frecuencia de cosecha	(ver datos arriba)
Momento del pico de producción (mes)	Fin de marzo-abril (chilca)
Rendimiento de campaña pasada	Producción promedio: 30 kg
Producción total campaña pasada	-----

### Producción Terceros: si

Cantidad aprox. de productores con los que trabaja.	20 - 25
Cantidad aprox. de colmenas que reúnen	10.000
Capacidad de producción actual de la sala (alzas por día)	400 alzas en un turno de 400

### Esquema de trabajo

Cantidad de alzas acumuladas por extracción	3000
Indicar si trabaja con pallets o bandejas	Bandejas
Indicar capacidad de trabajo a la que se desea llegar en la sala (alzas por día)	-----

### REGISTROS

Los registros que se llevan a cabo en todo el proceso de extracción, depósito y fraccionado de miel, son legibles y cumplen con la rastreabilidad del producto, garantizando la trazabilidad.

### PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO

No se han detectado mayores problemas en lo que respecta a los trabajos realizados en todos los procesos.

### INSTALACIONES

- Las instalaciones de la planta de extracción, depósito de miel y fraccionado se encuentran en perfectas condiciones estructurales, de orden y limpieza, a pesar de que el sector de fraccionado se encontraba en actividad.
- De la sala de extracción propiamente dicha se enumeran los siguientes puntos a mejorar:
- La rampa utilizada para el pesado de las alzas es de madera, la cual se podría reemplazar por una estructura de hierro, para evitar así la concentración de humedad y la proliferación de hongos y levaduras.

- El depósito de alzas llenas y vacías está compartido con el sector limpio (sector de proceso), el cual deberá poseer una división entre los mismos para preservar mejor el sector limpio.
- Al ingreso al sector de proceso y depósito de alzas no hay un filtro sanitario.
- En las distintas dependencias no se cuenta con lavamanos.
- Las canillas disponibles no cuentan con un mecanismo de accionamiento no manual.
- Los ventiluces del sector de proceso cuentan con vidrios, los cuales son peligrosos en caso de rotura y estallido. Se recomendó la colocación de láminas autoadhesivas (contact) para contrarrestar el peligro.
- Alguno de los ventiluces se encontraba con mucha acumulación de polvillo, en el cual habrá que realizar mantenimiento de limpieza, además reducir o evitar la apertura del mismo, en especial el ubicado en cercanías de la desoperculadora.
- Algunas cañerías no son de Acero Inoxidable.
- La caldera de calentamiento de agua para el funcionamiento de la batea derretidota de cera, se encuentra en el sector de proceso, la cual debería trabajar separada de este sector (en un sector específico aledaño: sala de máquinas) para evitar la emanación de gases derivados de la combustión utilizada para su funcionamiento.

## OBSERVACIONES

Muy buena predisposición por parte del responsable de la Planta y del dueño de la misma para el trabajo a realizar.

Se detectó interés de superación y mejora basados en las consideraciones realizadas

## DATOS BASICOS DE LA EMPRESA

<b>Nombre de la Empresa Apícola</b>	<b>Sinde, Guillermo</b>
Dirección:	Racedo s/n - Maccia – Entre Ríos
Nombre Responsable:	
Teléfono / Fax:	03455 15513956
E-Mail:	<a href="mailto:fmcentro@viguay.com.ar">fmcentro@viguay.com.ar</a>
Razón Social:	
Nº CUIT:	

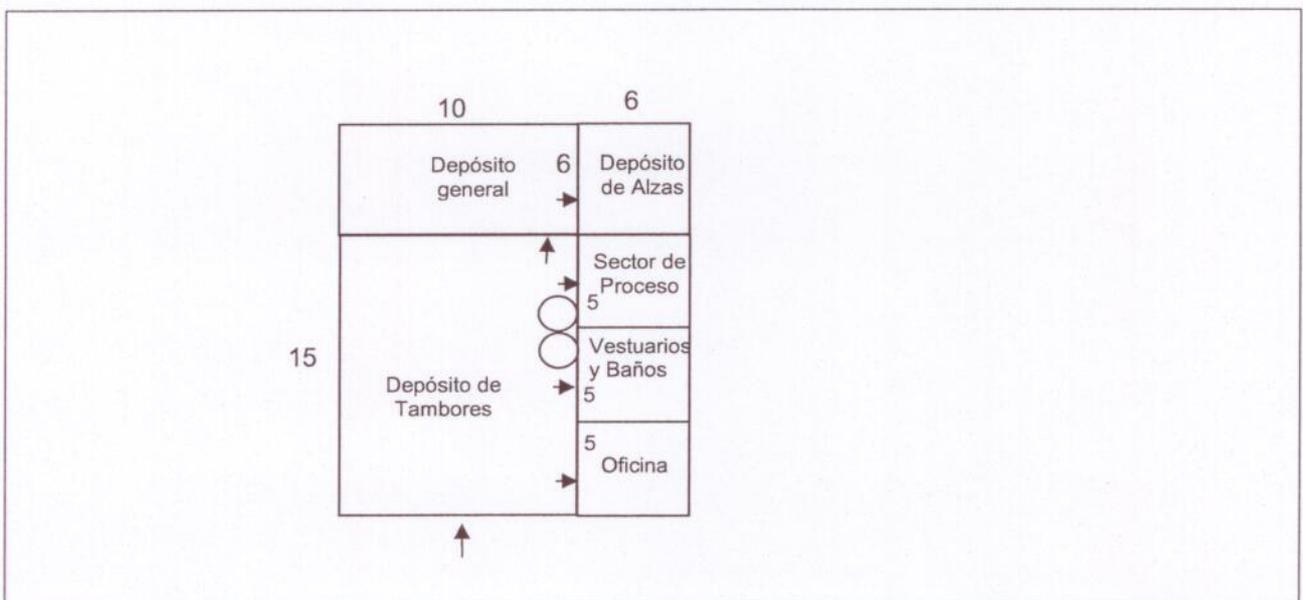
### DATOS BASICOS DE LA PLANTA

Nombre de la planta	
Dirección:	Zona semi urbana- Maccia
Nombre Responsable:	
Teléfono / Fax:	
E-Mail:	
Habilitación (tipo y número)	
Cantidad de operarios en planta:	2 - 3

### CROQUIS DEL PREDIO, UBICACIÓN DE LA SALA Y ESPACIOS DISPONIBLES PARA CONSTRUIR



### CROQUIS DE LA SALA DE EXTRACCION



## CONSTRUCCION

Material	AREAS						
	Recepción	Deposito alzas	Sala Extracción	Llenado Tambores	Deposito tambores (*)	Baños	Vestuarios
<b>Piso</b>	Cemento alisado					cerámico	
<b>Paredes</b>	Ladrillo cerámico	Revoque fino pintado			Ladrillo cerámico	Cerámico y revoque fino	
<b>Techo</b>	Chapa						
<b>Cielorraso</b>	no		PVC suspendido		no		
<b>Iluminación</b>	Sin protección		Protegida		Sin protección		
<b>Ventilación</b>	Natural						
<b>Aberturas</b>	Portón de chapa		Aluminio	Puertas de chapa			
<b>Lavamanos</b>	No	Si (escasos y de acción manual)					
<b>Metros cuadrados</b>							

(\*) Disponibilidad para uso período interzafra (deposito materiales, limpieza y mantenimiento):

## SERVICIOS

Servicio	SERVICIOS						
	Gas Natural /Envasado	Agua Red/ Pozo	Luz/ Generador	Telefonía e Internet	Alumbrado Público	Accesos adecuados	Barrido y Limpieza
<b>Disponibile</b>	Envasado	De red	De línea	Si	Si (privado)	Si	
<b>No disponible</b>							

## DETALLE DE EQUIPOS PARA EXTRACCION

Equipo	Marca	Cantidad	Material	Capacidad de Trabajo	Observaciones
Desoperculadores	Fragus	1	Acero inox		
Batea	Fridel	1	Acero inox		
Extractores	Casero	1	Acero inox	80 cuad	
Fosa	Casera	1	Acero inox	2000 kg aprox	
Cisterna					
Bomba de Miel	Marinari de teflón				
Decantadores	No	2	Chapa revestidos en su interior con	800 kg c/u	

			pintura epoxi		
Separadores Miel/Cera	Fridel				En caliente
Otros					
Conductos de Acero inoxidable	Si				
Pinturas de calidad alimentaria recubriendo materiales en contacto con miel					

## COSECHA

### Producción Propia: el productor posee 1000 colmenas en producción

Nº de alzas aprox. Por colmena	Dos alzas
Tipo de alzas utilizadas	De $\frac{3}{4}$ (70%) y Estándar (30%)
Época de cosecha	Nov Dic y mar-abr (chilca)
Cantidad de cosechas al año	4
Frecuencia de cosecha	(ver datos arriba)
Momento del pico de producción (mes)	Fin de marzo-abril (chilca)
Rendimiento de campaña pasada	Producción promedio: 25 – 35 kg
Producción total campaña pasada	-----

### Producción Terceros: no

Cantidad aprox. de productores con los que trabaja.	
Cantidad aprox. de colmenas que reúnen	
Capacidad de producción actual de la sala (alzas por día)	

### Esquema de trabajo

Cantidad de alzas acumuladas por extracción	200 - 300
Indicar si trabaja con pallets o bandejas	Bandejas galvanizadas

Indicar capacidad de trabajo a la que se desea llegar en la sala (alzas por día)

## REGISTROS

Debido que la sala extracción es de uso particular y la cantidad de colmenas no es de un volumen muy grande para la estructura de la sala, no hay registros completos del trabajo de la sala de extracción, por lo tanto no se garantizan que los mismos que cumplan con la trazabilidad del producto desde el ingreso de alzas provenientes del campo hasta el envasado en tambores.

## PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO

No se detectaron grandes problemas de funcionamiento en lo que respecta al trabajo de la sala de extracción.

## INSTALACIONES

A continuación se detallan algunos puntos observados:

- El ingreso la sala extracción es de directamente al depósito de tambores, el cual también es utilizado para descarga de alzas llenas y carga de alzas vacías. Aquí no existe un filtro sanitario.
- No hay un filtro sanitario en el ingreso a la sala extracción (zona limpia).
- El depósito de alzas llenas y vacías comparte el ambiente, no existe aquí una división de sectores. Sí existe un depósito de alzas más separado, el cual es utilizado para guardar alzas durante el tiempo de invierno.
- Las paredes de la zona limpia tienen un revoque fino pintado con pintura sintética hasta los 2 metros de altura y el metro y medio restante poseen pintura común, lo cual generan hongos.
- Las maquinarias y el sector de procesamiento se encontraban con mucha suciedad.
- Los decantadores y la fosa se encuentran en el depósito de tambores, sin estar protegidos, para cumplir con las reglamentaciones.
- Existe un solo baño y vestuario.

## OBSERVACIONES

El productor y dueño de la sala dijo que estaba acobardado de realizar inversiones en la sala de extracción para poder adaptarse a las reglamentaciones

vigentes, siendo que en la zona hay otros apicultores que no lo hacen y venden su producción al mismo precio que aquéllos que hacen o intentan hacer bien las cosas. Demostró su bronca al respecto, pidiendo disculpas de la situación.

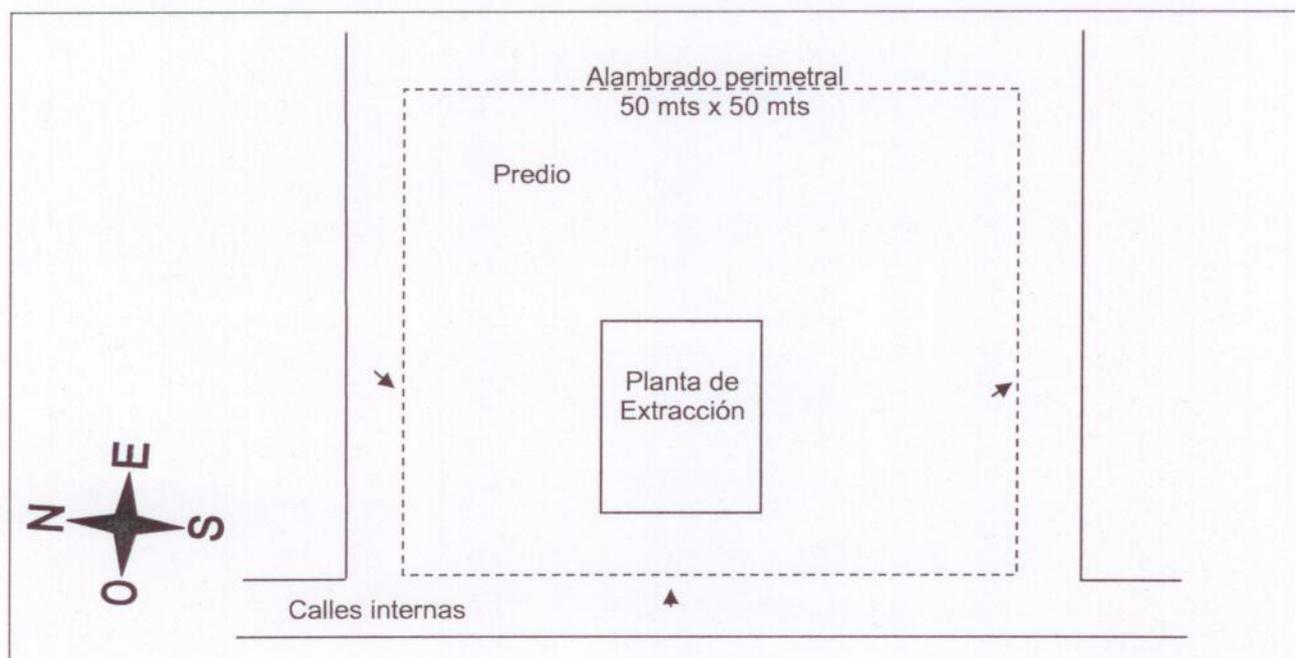
### DATOS BASICOS DE LA EMPRESA

<b>Nombre de la Empresa Apícola</b>	<b>Sociedad familiar: Arnoldo Karst, Jorge Karst, Ricardo Scheinter</b>
Dirección:	Maccia – Entre Ríos
Nombre Responsable:	Arnoldo Karst: 03445 461799
Teléfono / Fax:	Jorge Karst: 03445 15645875 Ricardo Scheinter: 03445 461049
E-Mail:	colelceibo@yahoo.com.ar
Razón Social:	
Nº CUIT:	

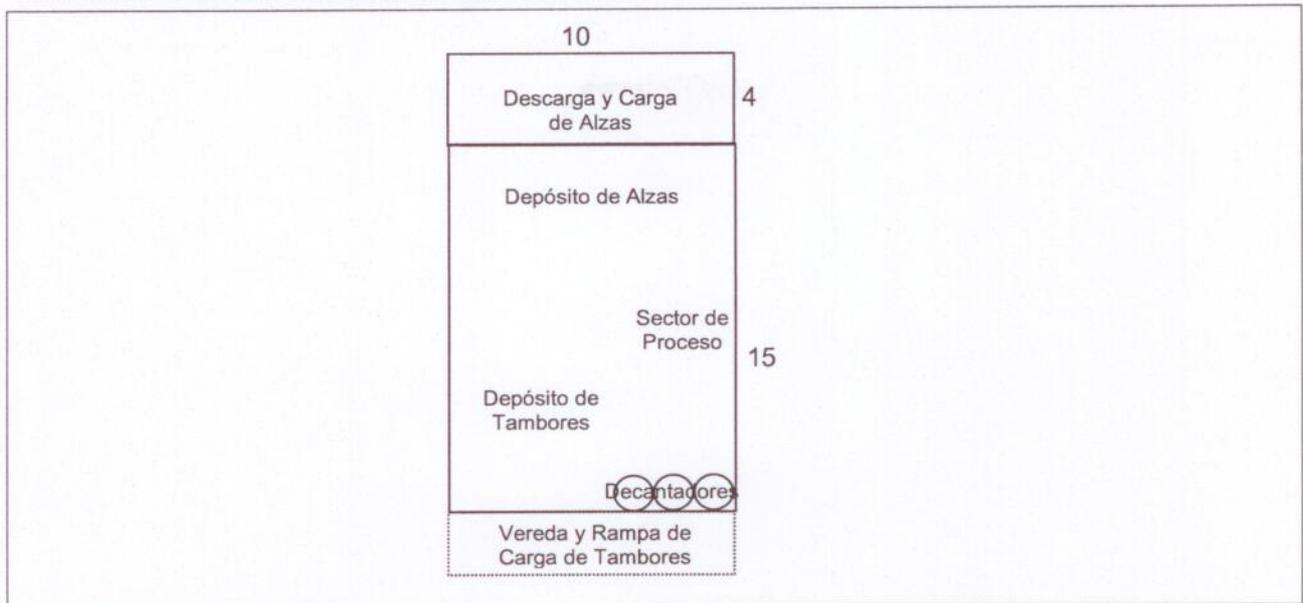
### DATOS BASICOS DE LA PLANTA

<b>Nombre de la planta</b>	
Dirección:	Parque Industrial - Maccia
Nombre Responsable:	
Teléfono / Fax:	
E-Mail:	
Habilitación (tipo y número)	
Cantidad de operarios en planta:	2 - 3

### CROQUIS DEL PREDIO, UBICACIÓN DE LA SALA Y ESPACIOS DISPONIBLES PARA CONSTRUIR



## CROQUIS DE LA SALA DE EXTRACCION



## CONSTRUCCION

Material	AREAS							
	Recepción	Deposito alzas	Sala Extracción	Llenado Tambores	Deposito tambores (*)	Baños	Vestuarios	
Piso	Cemento alisado					No disponibles		
Paredes	Ladrillo	Revoque fino pintado						
Techo	Chapa							
Cielorraso	En algunas partes hay losa construida, pero falta en una gran parte							
Iluminación	Sin protección							
Ventilación	Natural							
Aberturas	Portones y puertas de chapa							
Lavamanos	No	Si (escasos y de acción manual)						
Metros cuadrados	40 m2	La construcción no tiene separación de sectores 150 m2						
(*) Disponibilidad para uso período interzafra (deposito materiales, limpieza y mantenimiento):								

## SERVICIOS

Servicio	SERVICIOS						
	Gas Natural /Envasado	Agua Red/ Pozo	Luz/ Generador	Telefonía e Internet	Alumbrado Público	Accesos adecuados	Barrido y Limpieza
Disponibile	Envasado	De red	De línea	Si	Si	Si	

## DETALLE DE EQUIPOS PARA EXTRACCION

Equipo	Marca	Cantidad	Material	Capacidad de Trabajo	Observaciones
Desoperculadores	Fragus	1	Acero inox		
Batea	Marinari	1	Acero inox		
Extractores	Alangramp	1	Acero inox	80 cuad	
Fosa	Casera inox	1	Acero inox	150 kg aprox	
Cisterna					
Bomba de Miel	Marinari de teflón				
Decantadores	No	3	Chapa revestidos en su interior con pintura epoxi	1800 kg c/u	
Separadores Miel/Cera	Caseros				En caliente
Otros					
Conductos de Acero inoxidable		Si			
Pinturas de calidad alimentaria recubriendo materiales en contacto con miel					

## COSECHA

**Producción Propia: los 3 productores poseen en total 2600 colmenas en producción**

Nº de alzas aprox. Por colmena	Dos alzas
Tipo de alzas utilizadas	Estándar , de $\frac{3}{4}$ y de $\frac{1}{2}$ , en partes similares
Época de cosecha	Dic (monte) - mar-abr (chilca)
Cantidad de cosechas al año	3
Frecuencia de cosecha	(ver datos arriba)
Momento del pico de producción (mes)	Fin de marzo-abril (chilca)
Rendimiento de campaña pasada	Producción promedio: 25 kg aprox
Producción total campaña pasada	-----

## Producción Terceros: Si

Cantidad aprox. de productores con los que trabaja.	2-3
Cantidad aprox. de colmenas que reúnen	300 a 400
Capacidad de producción actual de la sala (alzas por día)	300 - 400

## Esquema de trabajo

Cantidad de alzas acumuladas por extracción	400 max
Indicar si trabaja con pallets o bandejas	Palet
Indicar capacidad de trabajo a la que se desea llegar en la sala (alzas por día)	

## REGISTROS

Los registros que se realizan para el control en la sala de extracción, no están del todo ordenados, y no poseen toda la información necesaria para garantizar la trazabilidad del producto dentro del establecimiento.

## PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO

El punto de vista del funcionamiento posee algunos espacios reducidos para la colocación de tambores llenos, aunque comparten espacio con el depósito de alzas y la zona limpia.

## INSTALACIONES

La sala extracción está construida hace algunos años, pero existe la intención de modificarla.

Los dueños de la misma fueron asesorados para la adaptación de esta sala a las reglamentaciones vigentes, teniendo en cuenta que posee una estructura la cual puede ser adaptada a una sala que cumpla con las mismas, además posee algunas condiciones que ya cumplen con condiciones básicas.

A continuación se destacan algunos puntos para mejorar:

- La sala no cuenta que con baños y vestuarios, por lo tanto se asesoró sobre cómo y dónde construirlos para facilitar el uso de los mismos.

- Con respecto al piso, el cual es de cemento, no posee una pendiente del todo adecuada, pero sí una canaleta de desagote adecuada.
- El sector de depósito de alzas, zona limpia y llenado y depósito de tambores comparten un mismo ambiente sin divisiones. Se asesoró y se dio idea de como ubicar las maquinarias y dividir dichos sectores de la sala.
- En una parte de la sala existe una losa, y en otra parte aún no. Esta va a ser terminada y permitirá adecuar el cielorraso para el sector de procesamiento.

## **OBSERVACIONES**

Se ha observado interés en realizar las modificaciones la sala de extracción, pero sin prisa.

Muy buena predisposición de parte de los dueños de la sala de extracción para encontrar soluciones a la situación en la que se encuentra la sala extracción para realizar reformas.

### **3.2.1 PROPUESTA DE MEJORAS PARA LAS DISTINTAS SALAS DE EXTRACCIÓN DE MIEL RELEVADAS EN LA PROVINCIA DE ENTRE RÍOS**

#### Referencias:

Resolución 87/06 (SAGPyA): refiere a las condiciones edilicias de las salas de extracción de miel

Resolución 186/03 (SENASA): refiere a la trazabilidad de la miel

POEs: Procedimientos estandarizados de saneamiento

<b>Ubicación de la Planta</b>	Chajarí – Provincia de Entre Ríos
<b>Dirección</b>	Parque Industrial de Chajarí
<b>Nombre Responsable/Propietario</b>	Cooperativa Apícola de Chajarí Pezzarini Eloy (Presidente)
<b>Teléfono/Fax</b>	03456 15510835 (Javier Versalli)
<b>e-mail</b>	javier@xinet.com.ar coopapicola@xinet.com.ar

#### **1. Observaciones relacionadas a la Resolución 870/06**

<b>SECTOR</b>	<b>OBSERVACIÓN</b>	<b>OPORTUNIDAD DE MEJORAS</b>
Sala de Extracción	Sala en construcción. Existen varias dudas en la infraestructura y definición de sectores	Ver en base a la resolución todos aquellos puntos importantes a tener en cuenta a medida que se toman decisiones en la construcción. Es importante el diseño previo antes de definir cuestiones.

#### **2. Observaciones relacionadas a la Implementación de las BPM**

<b>SECTOR</b>	<b>OBSERVACIÓN</b>	<b>OPORTUNIDAD DE MEJORAS</b>
Sala de Extracción	No se dispone aun de personal idóneo	Será conveniente capacitar al personal que esté a cargo del trabajo en la Sala, con respecto a las Buenas Prácticas de Manufactura, debido a que se procesará un alimento.

#### **3. Observaciones relacionadas a la Resolución 186/03**

<b>SECTOR</b>	<b>OBSERVACIÓN</b>	<b>OPORTUNIDAD DE MEJORAS</b>
Sala de Extracción	No hay documentación	Al ser una Sala nueva y comunitaria con posibilidad de prestar servicios a terceros, será necesario confeccionar las planillas correspondientes para toda la documentación de la trazabilidad del producto en la planta de proceso.

#### 4. Desarrollo e Implementación de POES

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de Extracción	No están disponibles	Será importante la redacción de todos los procesos operativos de sanitización, según el diseño y funcionamiento de la planta.

#### 5. Operatividad de la Sala de Extracción (Personal, Maquinarias, Funcionamiento)

OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Personal	Capacitar al personal para un buen desempeño y manejo de la planta (Buenas Prácticas de Manufactura, sistema de trazabilidad, operación de las maquinarias, control de los procesos, limpieza y protección del producto, etc.)
Maquinarias	La ubicación de las maquinarias deberá ser acorde a los flujos determinados por la circulación del producto. Deberán cumplir con lo requerido para el proceso de alimentos y ser seguros para los operarios.
Funcionamiento	Toda planta que procese alimentos debe tener personal idóneo para controlar y conocer el funcionamiento en general de la misma, cumpliendo así con lo establecido para el fin que fue construida y diseñada.

#### 6. Otras observaciones

OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de Extracción	Es de importancia, para conocer y mejorar todas las actividades realizadas en la sala, redactar un Reglamento Interno que considere todos los pasos y tareas a realizar.
Importante cantidad de usuarios (socios y terceros)	Para una mayor organización y distribución del tiempo y del trabajo, habrá que realizar capacitaciones a los usuarios de la planta a los cuales se le prestará un servicio.

<b>Ubicación de la Planta</b>	Chajarí – Provincia de Entre Ríos
<b>Dirección</b>	Parque Industrial de Chajarí
<b>Nombre Responsable/Propietario</b>	Cooperativa Apícola de Chajarí Pezzarini Eloy (Presidente)
<b>Teléfono/Fax</b>	03456 15510835 (Javier Versalli)
<b>e-mail</b>	javier@xinet.com.ar coopapicola@xinet.com.ar

### 1. Observaciones relacionadas a la Resolución 870/06

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de Extracción	Sala en construcción. Existen varias dudas en la infraestructura y definición de sectores	Ver en base a la resolución todos aquellos puntos importantes a tener en cuenta a medida que se toman decisiones en la construcción. Es importante el diseño previo antes de definir cuestiones.

### 2. Observaciones relacionadas a la Implementación de las BPM

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de Extracción	No se dispone aun de personal idóneo	Será conveniente capacitar al personal que esté a cargo del trabajo en la Sala, con respecto a las Buenas Prácticas de Manufactura, debido a que se procesará un alimento.

### 3. Observaciones relacionadas a la Resolución 186/03

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de Extracción	No hay documentación	Al ser una Sala nueva y comunitaria con posibilidad de prestar servicios a terceros, será necesario confeccionar las planillas correspondientes para toda la documentación de la trazabilidad del producto en la planta de proceso.

### 4. Desarrollo e Implementación de POES

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de Extracción	No están disponibles	Será importante la redacción de todos los procesos operativos de sanitización, según el diseño y funcionamiento de la planta.

**5. Operatividad de la Sala de Extracción  
(Personal, Maquinarias, Funcionamiento)**

<b>OBSERVACIÓN</b>	<b>OPORTUNIDAD DE MEJORAS</b>
Personal	Capacitar al personal para un buen desempeño y manejo de la planta (Buenas Prácticas de Manufactura, sistema de trazabilidad, operación de las maquinarias, control de los procesos, limpieza y protección del producto, etc.)
Maquinarias	La ubicación de las maquinarias deberá ser acorde a los flujos determinados por la circulación del producto. Deberán cumplir con lo requerido para el proceso de alimentos y ser seguros para los operarios.
Funcionamiento	Toda planta que procese alimentos debe tener personal idóneo para controlar y conocer el funcionamiento en general de la misma, cumpliendo así con lo establecido para el fin que fue construida y diseñada.

**6. Otras observaciones**

<b>OBSERVACIÓN</b>	<b>OPORTUNIDAD DE MEJORAS</b>
Sala de Extracción	Es de importancia, para conocer y mejorar todas las actividades realizadas en la sala, redactar un Reglamento Interno que considere todos los pasos y tareas a realizar.
Importante cantidad de usuarios (socios y terceros)	Para una mayor organización y distribución del tiempo y del trabajo, habrá que realizar capacitaciones a los usuarios de la planta a los cuales se le prestará un servicio.

<b>Ubicación de la Planta</b>	Gobernador Solá Provincia de Entre Rios
<b>Dirección</b>	Zona Rural – Gdor Solá
<b>Nombre Responsable/Propietario</b>	Bahler Javier y Bahler Rubén
<b>Teléfono/Fax</b>	0343 480024
<b>e-mail</b>	ypfelregreso@yahoo.com.ar

### 1. Observaciones relacionadas a la Resolución 870/06

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sector de descarga	No posee techo y piso adecuados	Realizar un alero con piso firme con la posibilidad de un reparo de media sombra para la descarga y carga de alzas, protegiéndola de las condiciones del clima (viento, lluvia, frío, calor) y del posible pillaje
Aberturas	De madera	Las aberturas (puertas y ventanas) deberán ser de material impermeable, de contextura lisa de fácil limpieza. En lo posible sin vidrios, de ser así se les podrá colocar una lámina (contact) para evitar estallido de los mismos en caso de rotura.

### 2. Observaciones relacionadas a la Implementación de las BPM

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de extracción	Mantenimiento de la inocuidad del producto	Capacitar a los operarios en BPM

### 3. Observaciones relacionadas a la Resolución 186/03

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Procesos	No se cuenta con registros completos	Confeccionar planillas para el asentamiento de datos durante la recepción, proceso y envasado de la miel, para garantizar la trazabilidad de la misma.

### 4. Desarrollo e Implementación de POES

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de Extracción	No están redactados los POES	Redactar los procesos de limpieza en base a la diagramación de la planta y teniendo en cuenta los distintos tiempos (antes, durante y después del proceso de miel)

### 5. Operatividad de la Sala de Extracción (Personal, Maquinarias, Funcionamiento)

OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Personal	Capacitar a los operarios de la planta en los diferentes aspectos (BPA, trazabilidad, inocuidad)
Funcionamiento: espacios reducidos en la zona limpia	En caso de rediseñar la sala se tendrá en cuenta el espacio necesario para la ubicación de las maquinarias. O reubicar las mismas para mejorar los flujos de trabajo.

### 6. Otras observaciones

OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Los dueños desean realizar ampliaciones y rediseñar la planta	Asesoramiento con respecto al rediseño, basándose en las reglamentaciones y en la construcción ya existente.

<b>Ubicación de la Planta</b>	Cooperativa Apícola Gualeduaychú
<b>Dirección</b>	No definida (Sala en proyecto)
<b>Nombre Responsable/Propietario</b>	Zamora Miguel (Presidente) Watters Jorge Luis (contador)
<b>Teléfono/Fax</b>	03446 15562541
<b>e-mail</b>	<a href="mailto:watters@entrierios.net">watters@entrierios.net</a>

### 1. Observaciones relacionadas a la Resolución 870/06

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de extracción	Planos de diseño de planta	Controlar los distintos puntos del diseño y construcción, en base al cumplimiento de la Res 870/06 para evitar incumplimientos.

### 2. Observaciones relacionadas a la Implementación de las BPM

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de extracción	Operarios	Una vez que se seleccione el personal destinado a la realización de tareas dentro del establecimiento procesador, se debería capacitarlos con respecto a la BPM.

### 3. Observaciones relacionadas a la Resolución 186/03

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de extracción	Planillas de trazabilidad	Se deberán realizar planillas para la documentación de todos los procesos, desde que se genera un número de lote en la descarga de alzas, hasta el envasado en tambores, sin perder la identidad del producto.

### 4. Desarrollo e Implementación de POES

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de extracción	No están redactados	Se deberán redactar los POES adaptados a la sala, logrando una limpieza y sanitización de todos los sectores de la misma.

### 5. Operatividad de la Sala de Extracción (Personal, Maquinarias, Funcionamiento)

OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Personal	Capacitar a los operarios en todo lo referente al manejo adecuado del producto a procesar.
Maquinarias	Adaptar las maquinarias al sistema de proceso, cumpliendo las normas (res 870/06)
Funcionamiento	Capacitar a los operarios en como optimizar los tiempos y ajustar el funcionamiento de los distintos procesos, garantizando la inocuidad del producto.

## 6. Otras observaciones

OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Mejoras de funcionamiento	Redactar un Reglamento Interno, en el cual se documentará como será el funcionamiento de la Planta. El mismo será conocido por dueños, operarios y clientes.

<b>Ubicación de la Planta</b>	Los Charrúas, Provincia de Entre Ríos
<b>Dirección</b>	Colonia Loma Negra
<b>Nombre Responsable/Propietario</b>	Petelín Mario A
<b>Teléfono/Fax</b>	0345 4907046
<b>e-mail</b>	-----

### 1. Observaciones relacionadas a la Resolución 870/06

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Zona de transición y zona limpia	No cuenta con filtros sanitarios, ni lavamanos	Deberá disponer de filtros sanitarios, en especial en el ingreso a la zona limpia. También de lavamanos en algunos sectores
Sala de Extracción	Puertas y ventanas con vidrios	Se aconseja cubrir los vidrios con una lámina plástica auto adhesiva (contact) para evitar estallido del mismo en caso de rotura a causa de golpes
Baños y Vestuarios	No hay baños y si un vestuarios pequeño	Se deberá tener en cuenta la construcción de baños y vestuarios (damas y caballeros), y en cercanías a este un filtro sanitario. El ingreso a los mismos debería realizarse desde el exterior y comunicar a los distintos sectores de la planta (ej: pasillo de distribución)

### 2. Observaciones relacionadas a la Implementación de las BPM

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Zona limpia	Caldera usada para derretir la cera de opérculo	Se debe colocar a la caldera fuera del sector limpio para evitar emanación de gases y reducir riesgos a los operadores

### 3. Observaciones relacionadas a la Resolución 186/03

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Procesos en la Sala	No hay documentación fehaciente	Se deberá tener en cuenta la utilización de planillas aptas para la documentación de los procesos, garantizando la trazabilidad.

#### 4. Desarrollo e Implementación de POES

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de Extracción	No posee POES	Se deben redactar los POES, teniendo en cuenta el funcionamiento de la sala, para garantizar la higiene de la planta y para proteger la inocuidad del producto.

#### 5. Operatividad de la Sala de Extracción (Personal, Maquinarias, Funcionamiento)

OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de extracción	En base a la adaptación de la sala a las normas vigentes (como planta de proceso de alimentos), se debería capacitar al personal a cargo de la planta, en todos los aspectos referentes a la calidad de los productos allí procesados.

<b>Ubicación de la Planta</b>	Los Charrúas Provincia de Entre Ríos
<b>Dirección</b>	Colonia Loma Negra
<b>Nombre Responsable/Propietario</b>	Carlos Ricardo Schelgel
<b>Teléfono/Fax</b>	0345 154164450
<b>e-mail</b>	-----

#### 1. Observaciones relacionadas a la Resolución 870/06

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Depósito de alzas y zona limpia	El cielorraso es de madera	Se deberá colocar un cielorraso que cumpla las condiciones establecidas en la resolución.
Depósito de alzas.	Luces desprotegidas	Así como están protegidas las de la zona limpia, en el depósito de alzas, también deberán estarlo
Zona de descarga, almacenamiento y zona limpia	Falta colocar puertas divisorias	Se recomienda la colocación de algún sistema que permita separar físicamente los distintos sectores, utilizando puertas o cortinas sanitarias
Depósito de tambores	No hay revoque	Se recomienda realizar un revoque liso y pintar con pintura lavable.
Sala de Extracción	No hay lava botas y lava manos	Se deberán colocar en lugares estratégicos los lavamanos y lavabotas (filtros sanitarios) con canillas de accionamiento no manual, provistas de agua caliente y fría.
Zona limpia	Los decantadores sobrepasan el cielorraso de la sala de extracción	Deberá colocarse una protección por encima de los decantadores (cielorraso) y acondicionar el sector.

Zona limpia	La ventana posee vidrio	Se recomienda que los vidrios sean protegidos con una lámina auto adhesiva (contact) para evitar estallido de éstos en caso de existir un golpe.
-------------	-------------------------	--

## 2. Observaciones relacionadas a la Implementación de las BPM

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS

## 3. Observaciones relacionadas a la Resolución 186/03

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Procesos de extracción	No son completos los documentos destinados a la trazabilidad del producto	Según el funcionamiento de la sala de extracción y los pasos que realiza el producto en ella, se deberán tener disponibles planillas que garanticen la trazabilidad del producto. (Ej: recepción, descarga, pesado, proceso, obtención en kg de miel y cera, envasado en tambores, etc)

## 4. Desarrollo e Implementación de POES

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de extracción	Los POES no fueron redactados aun.	Se deberán redactar para así establecer los métodos, tiempos y procesos de limpieza y sanitización de toda la planta

## 6. Otras observaciones

OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
La planta está en proceso de construcción	Tener presente la ubicación de maquinarias en los diferentes sectores. También los espacios disponibles y los necesarios para el almacenamiento de alzas y tambores.

<b>Ubicación de la Planta</b>	Los Charrúas Provincia de Entre Ríos
<b>Dirección</b>	3000 mts al sur Escuela Prov N° 46)
<b>Nombre Responsable/Propietario</b>	Mario Sergio Smietuch
<b>Teléfono/Fax</b>	0345 156252862
<b>e-mail</b>	apicolaelindio@live.com.ar

## 1. Observaciones relacionadas a la Resolución 870/06

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Depósito de alzas y sector de procesamiento	Se encuentran en un mismo ambiente	Estos sectores son diferentes: el depósito de alzas corresponde a la zona de transición y el sector de proceso a la zona limpia, los cuales se podrán dividir con algún tabique realizado con materiales lisos y lavables.

Sala de extracción	Lava botas y lava manos	En el ingreso a la zona limpia será necesario instalar un filtro sanitario. Provistas de canillas de accionamiento no manual y la disponibilidad de agua caliente y fría
Sector de procesamiento	Ubicación inadecuada de la caldera	Se aconsejó que la caldera la cual abastece con agua caliente el radiador fundidor de cera, se coloque en el exterior (o habitación específica: sala de máquinas) para evitar la emanación de gases derivados del mechero calentador.
Sector de procesamiento	Los tapa rollos de las ventanas son de madera	Deberán ser sustituidos por material no absorbente (ej: PVC)
Sector de procesamiento	Hay una puerta existente que comunica el sector limpio con el exterior	Deberá ser clausurada o bien modificada para utilizarla sólo como salida de emergencia desde el interior hacia el exterior.

## 2. Observaciones relacionadas a la Implementación de las BPM

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS

## 3. Observaciones relacionadas a la Resolución 186/03

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de extracción	Faltan registros completos	Se deberán actualizar las planillas para el asentamiento documental de los procesos realizados en la planta, que garanticen la trazabilidad desde el ingreso de alzas (lotes de extracción), durante el proceso y hasta el llenado de tambores.

## 4. Desarrollo e Implementación de POES

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de Extracción	Se observó una buena limpieza y mantenimiento (en esta época no se procesa)	La planta deberá contar con los POES para la realización de limpieza y mantenimiento durante la temporada de cosecha, cumpliendo con los controles sanitarios e higiénicos, en prevención de la inocuidad del producto.

## 5. Operatividad de la Sala de Extracción (Personal, Maquinarias, Funcionamiento)

OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
El trabajo se realiza en familia	Se podrá capacitar a lo operarios de la sala en distintos aspectos: BPM, uso de maquinarias, operatividad, trazabilidad, calidad e inocuidad de los alimentos, etc.

<b>Ubicación de la Planta</b>	Los Charrúas Provincia de Entre Ríos
<b>Dirección</b>	Zona semi urbana
<b>Nombre Responsable/Propietario</b>	Vasilio Smietuch
<b>Teléfono/Fax</b>	
<b>e-mail</b>	

### 1. Observaciones relacionadas a la Resolución 870/06

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Depósito de alzas y zona limpia	El sector depósito de alzas no se encuentra dividido al sector de proceso (zona limpia).	Se aconseja colocar una división para separar estos dos sectores diferentes. La división puede ser un tabique de material liso y lavable (ej: PVC)
Zona Limpia	Las aberturas poseen vidrios	Se deberá colocar una lámina autoadhesiva (contact) para evitar el estallido de vidrios hacia el interior en caso de rotura.
Sala de extracción	No hay filtros sanitarios	Las distintas dependencias deberán contar con lavamanos y lavabotas.
Baños y vestuarios - Flujo del personal	El ingreso a la sala extracción no se realiza en cercanías de los vestuarios y baños	El flujo del personal debería comenzar por el sector donde se encuentran baños y vestuarios. Se deberá reorganizar la entrada y el flujo de movimientos.
Sector de proceso – tanques decantadores	Los tanques decantadores sobrepasan el cielorraso suspendido de PVC	Se deberá acondicionar el sector superior donde se encuentra el tope (borde superior) de los decantadores, o bien deberán ser mas pequeños (no tan altos) para que entren en el sector de proceso sin superar el nivel del cielorraso, teniendo en cuenta un espacio considerable entre la parte mas alta y el cielorraso para poder realizar limpieza y espumado de los mismos.

### 2. Observaciones relacionadas a la Implementación de las BPM

<b>Ubicación de la Planta</b>	Macia Provincia de Entre Ríos
<b>Dirección</b>	Parque Industrial de Macia
<b>Nombre Responsable/Propietario</b>	Arnoldo Karst Jorge Karst Ricardo Scheinter
<b>Teléfono/Fax</b>	03445 461799 03445 15645875 03445 461049
<b>e-mail</b>	coelceibo@yahoo.com.ar

### 1. Observaciones relacionadas a la Resolución 870/06

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de Extracción - Baños	La sala no cuenta que con baños y vestuarios	La construcción de los mismos es necesaria y se podrá realizas en el sector cercano a la descarga y depósito de alzas, para permitir direccional al personal desde la salida de los mismos a los distintos sectores.
Sala de Extracción	El piso no posee una pendiente adecuada	Aprovechando la canaleta que esta en el borde de la sala, se podrá encarpetar el piso con pendientes adecuadas
Sector de depósito de alzas, zona limpia y llenado y depósito de tambores	Comparten un mismo ambiente sin divisiones	Se deberán realizar divisiones y reubicación de los sectores de ser necesario, para mejorar el flujo del personal y de los productor, evitando contaminación cruzada y mejorando la funcionalidad de la planta
Sala de extracción	En una parte de la sala existe una losa, y en otra parte aún no	Se deberá construir la losa faltante o realizar un cielorraso adecuado a las exigencias.

### 2. Observaciones relacionadas a la Implementación de las BPM

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de extracción	Sectores sin divisiones	Si se dividen los sectores según su función, se podrá mejorar notablemente el manejo del producto y protegerlo de posibles contaminaciones

### 3. Observaciones relacionadas a la Resolución 186/03

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Procesos	No se realiza una buena documentación en el proceso	Se deberá confeccionar un sistema de trazabilidad que garantice la misma en todo el proceso (desde la entrada de alzas hasta el envasado de la miel)

#### 4. Desarrollo e Implementación de POES

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de extracción	No están disponibles los POES	Una vez que se rediseñe la sala y se organice su funcionalidad, se deberán redactar os POES para mejorar la higiene en la planta y el control de la calidad de los productos (miel y cera)

#### 5. Operatividad de la Sala de Extracción

OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Personal	Capacitar a los operarios sobre las BPM, el manejo del producto, operatividad, sistema documental, etc.
Maquinarias	Reubicar las maquinarias para mejorar los flujos de trabajo y facilitar el trabajo
Funcionamiento	Redistribuir los sectores dando mas espacio al depósito de tambores y reducir el espacio depósito de alzas que es grande para el movimiento que se realiza en la planta

<b>Ubicación de la Planta</b>	Macia Provincia de Entre Rios
<b>Dirección</b>	Racedo s/n – Zona semi-urbana
<b>Nombre Responsable/Propietario</b>	Sinde, Guillermo
<b>Teléfono/Fax</b>	03455 15513956
<b>e-mail</b>	fmcentro@viguay.com.ar

#### 1. Observaciones relacionadas a la Resolución 870/06

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Depósito de tambores y sector de descargas.	Sector compartido	Se deberá establecer y definir el sector de alzas separado del depósito de tambores, evitando cruce de los flujos
Zona limpia	No hay un filtro sanitario en el ingreso	Se deberá realizar un lavabotas y un lavamanos (filtro sanitario) en el ingreso a la zona limpia.
Depósito de tambores	Los decantadores y la fosa se encuentran en el depósito de tambores	Se deberán colocar en la zona limpia, o acondicionar el sector para que cumpla con la resolución.
Baños y vestuarios	Existe un solo baño y vestuario.	Debería realizarse la construcción de otro baño y vestuario destinando uno para caballeros y el otro para damas

## 2. Observaciones relacionadas a la Implementación de las BPM

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sector de Proceso	Las maquinarias y el sector de procesamiento se encontraban con mucha suciedad.	Se deberá realizar mantenimiento periódico en lo que respecta a la limpieza de equipos e instalaciones
Sector de Proceso	Las paredes de la zona limpia tienen un revoque fino pintado con pintura sintética hasta los 2 metros de altura y el metro y medio restante poseen pintura común, lo cual generan hongos.	Debería ser pintada esta pared con pintura lavable y mantenerla acondicionada sin suciedad.

## 3. Observaciones relacionadas a la Resolución 186/03

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Procesos	No hay documentación completa	Se deberán realizar planillas que registren cada uno de los pasos del proceso de extracción y que garanticen la trazabilidad del producto desde el ingreso de alzas a la sala hasta envasado.

## 4. Desarrollo e Implementación de POES

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de extracción	A pesar de estar fuera de temporada de cosecha, se observó poca limpieza de los sectores y maquinarias	Se deberán redactar y cumplir los Procesos Operativos de Limpieza (POES) para evitar la concentración de microorganismos que afecten la calidad de la miel y cera allí procesada. Estos considerarán todos los procedimientos de manutención de la higiene y limpieza de cada uno de los sectores de la planta, las maquinarias, la higiene del personal, antes, durante y después de los diferentes trabajos realizados en la planta.

## 5. Operatividad de la Sala de Extracción (Personal, Maquinarias, Funcionamiento)

OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Personal	Capacitar a los operarios de la sala en BPM, Inocuidad de los alimentos, Trazabilidad y POES.
Maquinarias	Mantener la limpieza de las mismas
Funcionamiento	Reordenar los flujos de trabajo

<b>Ubicación de la Planta</b>	Macia Provincia de Entre Rios
<b>Dirección</b>	Área Industrial - Macia
<b>Nombre Responsable/Propietario</b>	Mieles Entrerrianas S.R.L. Da Grava Mariano Martín y Silvia K. Ángel
<b>Teléfono/Fax</b>	03445 461301
<b>e-mail</b>	<a href="mailto:silviangel@interya.net.ar">silviangel@interya.net.ar</a>

### 1. Observaciones relacionadas a la Resolución 870/06

<b>SECTOR</b>	<b>OBSERVACIÓN</b>	<b>OPORTUNIDAD DE MEJORAS</b>
Descarga de alzas - Balanza	La rampa utilizada es de madera	Su estructura debería ser de concreto o metal pintado o de superficies lavables
Sector de proceso	El depósito de alzas llenas y vacías está compartido con la zona limpia	Deberá poseer una división entre los mismos para preservar mejor el sector limpio. Podrá ser un tabique con una abertura que posea una cortina sanitaria
Sector de proceso y depósito de alzas	No hay un filtro sanitario	Deberá existir un filtro sanitario que posea: lavabotas, y lavamanos, provisto de canillas de accionamiento no manual con disponibilidad de agua caliente y fría.
Sala de extracción	En las distintas dependencias no se cuenta con lavamanos.	Deberá existir un lavamanos, provisto de canillas de accionamiento no manual con disponibilidad de agua caliente y fría.
Sector de proceso	Los ventiluces del sector de proceso cuentan con vidrios.	Se recomienda la colocación de láminas autoadhesivas (contact) para contrarrestar el peligro en caso de estallido.
Sector de proceso	Algunas cañerías no son de Acero Inoxidable.	Sustituir las cañerías de pvc por mangueras aprobadas para uso en alimentos y caños de acero inoxidable.
Sector de proceso	Caldera de calentamiento de agua para el funcionamiento de la batea derretidota de cera.	la caldera debería trabajar separada de este sector (en un sector específico aledaño: sala de máquinas) para evitar la emanación de gases derivados de la combustión utilizada para su funcionamiento.

## 2. Observaciones relacionadas a la Implementación de las BPM

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sector de proceso	Ventiladores con acumulación de polvillo.	Realizar mantenimiento de limpieza, además reducir o evitar la apertura del mismo, en especial el ubicado en cercanías de la desoperculadora.

## 3. Observaciones relacionadas a la Resolución 186/03

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS

## 4. Desarrollo e Implementación de POES

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de extracción	No se encuentran disponibles los POES	Confeccionar los POES en base al funcionamiento de la sala y manutención de la higiene y limpieza en los distintos sectores y en distintos momentos (antes, durante y después del proceso)

<b>Ubicación de la Planta</b>	Localidad de Paraná, Provincia de ENTRE RÍOS
<b>Dirección</b>	Tarnovsky s/n (zona sub-rural)
<b>Nombre Responsable/Propietario</b>	Pujol, Gustavo Daniel
<b>Teléfono/Fax</b>	0343-4318911
<b>e-mail</b>	tavo_663@hotmail.com

### 1. Observaciones relacionadas a la Resolución 870/06

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Recepción y descarga	Piso de tierra	Debería construirse un piso de cemento, o la posibilidad temporaria de rellenar con canto rodado, evitando zonas inundables y/o con exceso de polvillo.
Recepción y descarga	Techo de media sombra	El techo deberá ser de un material que impida el paso de agua en caso de lluvia y de tierra o polvillo en caso de vientos fuertes.
Zona de procesamiento	Faltante de Lavamanos y lavabotas	La construcción de al menos un filtro sanitario para evitar contaminación desde el exterior al interior de la sala.
Baños y Vestuarios	Un solo baño y en la parte posterior	Se recomienda en caso de rediseñar la sala, que los operarios tengan fácil acceso a los baños y vestuarios. Deberían existir baños y vestuarios para Mujeres y para Hombres.

### 2. Observaciones relacionadas a la Implementación de las BPM

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sector de Proceso	Difícil control de pillaje	Mejorar las protecciones antipillaje y dividir el sector de depósito de alzas con el de proceso (al menos con cortina sanitaria)
Sector de Proceso	Poco espacio entre los decantadores y el cielorraso	Si los decantadores se limpian (espuman) por la parte superior, deberán estar mas bajos para permitir dicha tarea (mínimo un metro). Si la limpieza se realiza por la canilla de descarga, esto solo debiera estar registrado.

### 3. Observaciones relacionadas a la Resolución 186/03

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Recepción y Descarga	No se registra el origen (apiario) de los lotes ingresados	En la Planilla utilizada para las anotaciones correspondientes a cada Lote ingresado, se podrá agregar un casillero para colocar el lugar de procedencia de la miel (zona, chacra, localidad)
Recepción y Descarga	Numeración de los Lotes de Extracción	La identificación de los Lotes de extracción serán correlativos, sin ser repetidos y corresponden a cada grupo de alzas que ingresan en un mismo día, que perteneces a un mismo apiario y/o productor
Recepción y Descarga	No se pesan las alzas (ni de entrada. Ni de salida)	Para un mejor control de los procesos realizados, se debería tener una balanza que permita pesar las alzas llenas, las vacías, la cera y los tambores llenos.

#### 4. Desarrollo e Implementación de POES

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de Extracción	No se verificó la utilización de POES	Será importante redactar los POES en base al manejo y utilización de la Sala, teniendo en cuenta los sectores de la misma, su estructura, función y uso.
Puertas y ventanas	Su estructura permite la acumulación de suciedad	Se deberá realizar un mantenimiento de limpieza mas acentuado en las puertas, portones y ventanas, ya que su diseño no es higiénico.
Rejillas cubre canaletas	Acumulación de suciedad	Se deberán retirar periódicamente las rejillas para su total limpieza.

#### 5. Operatividad de la Sala de Extracción (Personal, Maquinarias, Funcionamiento)

OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Maquinarias de limitada capacidad de trabajo	Organización mediante turnos de extracción, para equilibrar los tiempos en épocas de cosecha.
Faltantes de mano de obra especializada	Capacitaciones regionales para operarios (dando a conocer oportunidades) Utilizar y compartir la mano de obra a tareas fuera de las épocas de cosecha (para otras tareas relacionadas al sector)
Herramientas de trabajo de materiales no aptos, con acumulación de óxido y suciedad	Se recomienda la utilización de herramientas y utensilios de Acero inoxidable, o a su defecto, realizar un buen mantenimiento de limpieza de los mismos.

#### 6. Otras observaciones

OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Malezas altas en cercanías de la planta.	Para evitar la proliferación de plagas (sapos, hormigas, roedores, moscas) se recomienda el desmalezado en las zonas cercanas al edificio. Se recomienda realizar el desmalezado de manera mecánica y no química.
Sistema de drenaje de líquidos al aire libre.	El drenaje de los líquidos derivados del proceso de limpieza de la planta deberá dirigirse a una cámara aséptica y posteriormente a un pozo negro.

<b>Ubicación de la Planta</b>	Localidad de Paraná, Provincia de ENTRE RÍOS
<b>Dirección</b>	Paraná
<b>Nombre Responsable/Propietario</b>	Cooperativa Apícola del Paraná Gustavo Rezaile (Presidente)
<b>Teléfono/Fax</b>	
<b>e-mail</b>	

### 1. Observaciones relacionadas a la Resolución 870/06

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de Extracción	No está construida	Tener en cuenta todos los puntos de la Resolución 870/06 para evitar problemas estructurales y de funcionamiento.

### 2. Observaciones relacionadas a la Implementación de las BPM

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de Extracción	Asignación de operarios	Se deberá tener en cuenta que los operarios asignados al trabajo de la Sala. Deberían capacitarse, para optimizar los tiempos del trabajo, y cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura.

### 3. Observaciones relacionadas a la Resolución 186/03

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Procesos de extracción	Planillas para la documentación del proceso de extracción.	Se deberán confeccionar las planillas necesarias para registrar todos los pasos que realiza el producto durante el proceso.

### 4. Desarrollo e Implementación de POES

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de Extracción	No están redactados	En base al diseño de la Sala que se construya, se deberán redactar los POES.

### 5. Operatividad de la Sala de Extracción (Personal, Maquinarias, Funcionamiento)

OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS

### 6. Otras observaciones

OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS

**NOTA:** al no estar construida la planta, o no tener experiencia en el proceso, existen muchos puntos que no se han podido observar.

<b>Ubicación de la Planta</b>	Rosario del Tala Provincia de Entre Ríos
<b>Dirección</b>	Parodi s/n
<b>Nombre Responsable/Propietario</b>	Justet Miguel Ángel Establecimiento Don Miguel
<b>Teléfono/Fax</b>	03445 421777
<b>e-mail</b>	-----

### 1. Observaciones relacionadas a la Resolución 870/06

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sector de descarga de alzas	Comparte el espacio con el sector depósito de alzas	Se deberá realizar una división de sectores al menos con un tabique y cortina sanitaria.
Ingreso a la Zona Limpia	No hay un filtros sanitarios	Se deberán construir desde los distintos ingresos a la zona limpia (desde el depósito de alzas y desde los baños y vestuarios
Sector depósito de alzas llenas y vacías	No se encuentra dividido a la zona limpia.	Se deberá realizar una división de sectores al menos con un tabique y cortina sanitaria
Sala de Extracción	Las puertas y ventanas poseen vidrios	Se deberá colocar una lámina de contact del lado interno para evitar un posible estallido de los mismos en caso de rotura por golpes

### 2. Observaciones relacionadas a la Implementación de las BPM

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de extracción	Trabajo realizado en familia	Capacitar a los operarios en lo que respecta a Buenas Prácticas de Manufactura para afianzar conocimientos.

### 3. Observaciones relacionadas a la Resolución 186/03

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS

### 4. Desarrollo e Implementación de POES

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de extracción	No están redactados los POES	Se podrán redactar basándose en el funcionamiento de la sala y lo que se hace para mantener la limpieza de la misma en cada época (zafra o íter zafra)

**5. Operatividad de la Sala de Extracción  
(Personal, Maquinarias, Funcionamiento)**

OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Piso cerámico en la zona limpia	Disponer de calzado adecuado para evitar resbalamiento en el sector en el momento de trabajo

**6. Otras observaciones**

OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Falta información sobre comercialización	Mantener actualizado al sector sobre tendencias del mercado y comercialización

<b>Ubicación de la Planta</b>	Localidad de Urdinarrain, Provincia de ENTRE RÍOS
<b>Dirección</b>	Roque Sáenz Peña 245 - Urdinarrain
<b>Nombre Responsable/Propietario</b>	Charadía, Jorge Moreno, Teresita Itatí
<b>Teléfono/Fax</b>	03446-481411
<b>e-mail</b>	<a href="mailto:teremoreno@urdi.com.ar">teremoreno@urdi.com.ar</a>

**1. Observaciones relacionadas a la Resolución 870/06**

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de Extracción	En construcción	Se deberá tener presente la Resolución 870/06 para que la construcción cumpla con los requerimientos de la misma.

**2. Observaciones relacionadas a la Implementación de las BPM**

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de Extracción	Operarios	Los operarios que trabajen en la sala de extracción, deberían ser capacitados para cumplir y respetar las Buenas Prácticas Apícolas.

**3. Observaciones relacionadas a la Resolución 186/03**

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de Extracción	La trazabilidad no es completa. Los registros llevados en la sala de extracción anterior (antigua) no garantizan una correcta trazabilidad.	En base a la forma de trabajo que se aplique en la nueva sala, se deberán confeccionar las planillas necesarias para lograr la identificación del producto y asegurar la trazabilidad durante todo el proceso (desde el ingreso en alzas llenas traídas del campo, hasta su egreso en tambores). Se deberá tener en cuenta la posibilidad de extracción a terceros, donde los controles serán mas específicos

Sala de Extracción	Asignación de Lotes de extracción	Se deberá capacitar a los operarios con respecto a la identificación y seguimiento de los lotes de extracción durante el proceso, en especial evitar mezcla de mieles en el caso de prestar servicio a terceros.
--------------------	-----------------------------------	--

#### 4. Desarrollo e Implementación de POES

SECTOR	OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Sala de Extracción	No están redactados los POES	En base al funcionamiento de la sala, se deben redactar los POES, para lograr una eficiente limpieza de los distintos sectores, maquinarias y herramientas utilizadas en el proceso de extracción.

#### 5. Operatividad de la Sala de Extracción (Personal, Maquinarias, Funcionamiento)

OBSERVACIÓN	OPORTUNIDAD DE MEJORAS
Maquinarias	Las maquinarias no han sido adquiridas y sería importante ver los espacios disponibles para la ubicación de las mismas y la organización de los flujos (del producto y del personal)
Personal	Las capacitaciones al personal a cargo del funcionamiento de la planta, son importantes para cumplir con las normas de proceso, optimizando tiempo y asegurando la calidad del producto.
Funcionamiento	Entender como será el funcionamiento de todo el sistema de proceso, se logra con capacitaciones al respecto.

### **3.3 CAPACITACIONES**

**Fecha:** 25 de septiembre de 2008.

**Lugar:** Paraná.

**Objetivos:** acordar criterios para la implementación de las BPA con los técnicos de los grupos apícolas del Consorcio de exportación de miel de la provincia de Entre Ríos.

**Asistentes:** Martín Martz y Daniel Gómez, Técnico Asesor de dos grupos compuestos por productores apícolas que están asociados a la Cooperativa Apícola del Paraná.

- ✓ Uso de productos aprobados por SENASA para el control de la varroosis.
- ✓ Formularios para el registro de las actividades de campo.
- ✓ Mejora en la aplicación de las BPA.

**Fecha:** 19/03/2009.

**Localidad:** Chajarí .

**Lugar:** Colmenar demostrativo – campo de la región.

**Técnicos:** Martín Claudio Martz.

**Asistentes:** Toledo, Rodrigo (Técnico).

Apicultor a cargo del apiario.

#### **Desarrollo y Conclusiones:**

Se visitó un apiario, propiedad del Señor Varela Aníbal, el cual se tiene como Unidad Demostrativa del grupo GISER “Chaja” de la localidad de Chajarí.

En la visita se revisaron colmenas para visualizar su estado nutricional (polen) y estado energético (reservas de néctar – miel) y se realizó extracción de abejas de la piquera (abejas que regresaban del campo) para realizar análisis de Nosemosis y continuar con el seguimiento que se está realizando desde hace unos meses. También se extrajeron abejas del interior para realizar un monitoreo de Varroa. Se contaron los cuadros de cría y de abejas de cada colmena analizada.

#### **Observaciones:**

Se observó una entrada de polen y de néctar considerable y muy oportuna para la época, aunque según el apicultor debían estar mejor pero por la situación de sequía que transcurrió durante los meses de verano, las colmenas se encuentran con menos movimiento de lo promedio en años normales.



**Fecha:** 20/03/2009

**Localidad:** Larroque - Provincia de Entre Ríos.

**Lugar:** Instalaciones de la Cooperativa Apícola de Gualaguaychú.

**Técnicos:** Martín Claudio Martz .

**Asistentes:**

- Sack, Gustavo	- Zamora, Miguel
- Sack, Fernando	- Gonzales, Julián
- Egler, Alfredo	- Sack, Leonardo
- Román, Eugenio	- Della Giustina, Oscar
- Sosa, Ernesto	- Angeramo, Raúl
- Heidel, Darío	- Heft, José
- Romoni, Aníbal	- Veronesi, Daniel
- Janusa, Jorge	- Lavadié, Ángel
- Frigo, Raúl	- Irunguy, Federico
- Cortesi, Hugo	- Leiva, Gustavo

**Temario:**

- Producción Orgánica.
- Salas de Extracción.
- Sanidad, Nutrición y Alimentación.
- Preparación de las colmenas para la invernada.

**Desarrollo y Conclusiones:**

Los temas principales de la capacitación fueron la sanidad de las colmenas, nutrición, alimentación y preparación de las colmenas para la invernada, pero ante la demanda, se dieron dos temas como el de producción orgánica y trazabilidad en la sala de extracción. En la zona no son muchas las posibilidades de producir miel orgánica pero existen zonas en donde predominan los montes y hay algunos productores interesados en el tema, por lo tanto al ser presentado este punto, en donde el técnico mostró su experiencia como productor, surgieron muchas preguntas al respecto. Éstas estaban relacionadas a distintos temas, como por ejemplo, manejo de los apiarios, trashumancia, tratamientos sanitarios, trazabilidad, información sobre mercados y costos de la producción, por lo tanto se informó y dio respuesta a cada una de las preguntas. También se mostraron y explicaron los pasos que un productor debe realizar para lograr la máxima categoría como productor orgánico certificado, que se denomina "full organic",

por otro lado se dieron ejemplos de cómo deben ubicarse las colmenas teniendo en cuenta la zona de libación, zonas de cultivos naturales, etc.

A continuación se informó sobre los puntos más importantes de la trazabilidad en la sala de extracción.

Se inició con la explicación del sistema de trazabilidad para la producción primaria de miel, los cuales son utilizados durante la cosecha, abarcando los procesos de: producción a campo, cosecha y traslado a la sala, recepción, procesamiento y envasado. Se mostró gráficamente como se genera un N° de Lote de extracción y cómo éste es procesado y envasado para evitar mezcla de mieles provenientes de diferentes apiarios o que corresponden a distintos productores. Por otra parte las causas de contaminación en la sala de extracción en caso de que la trazabilidad no se realice o no se haga en forma correcta.

Se explicó por qué los porcentajes de obtención de miel y cera disminuyen o varían luego del proceso a causa de diferentes factores (mermas, evaporación, limpieza, escurrido, etc.)

Con respecto a la alimentación y nutrición de las colmenas, se capacitó a los productores sobre cómo y para qué las abejas almacenan polen y néctar, y que consecuencias acarrea que esta demanda no sea cubierta por falta de floraciones o de variedad de las mismas (problemas de monocultivo), siendo necesaria una suplementación estratégica en caso de faltantes y cómo manejar las distintas situaciones según la zona y la oferta floral.

Por último, la relación que hay entre los ataques de enfermedades, en especial de Nosema y de Varroa, con respecto a la disminución de proteínas en el cuerpo de las abejas y todo lo que ello desencadena hasta la posible muerte de la colonia. De éstas dos enfermedades nombradas se vieron las consecuencias por afectación, cómo realizar monitoreo en los apiarios, cómo y con qué curar según la época, tiempos de carencia, estrategias de control, etc.

Se dio por terminada la capacitación luego de preguntas que los presentes hicieron con respecto a los temas tratados, y comentaron de que sería de mucha importancia que se realicen estudios de las calidades y variedades de polen con que se cuenta, no solo en la región, sino también en la provincia ya que se ha observado en los últimos años que floraciones que antes eran muy provechosas para el desarrollo de la actividad apícola, hoy en día no lo son o han disminuido su potencial, afectando la vida de las colmenas.

#### **Observaciones:**



Se comenzó con una ronda de presentación entre los presentes y el disertante, donde se comentó la situación de la presente temporada de cosecha, las floraciones y el estado en que están las colmenas en la región.

Con respecto a la capacitación, el técnico comenzó con una introducción a la Producción de Miel Orgánica vista como productor, comentando toda su experiencia al respecto y dio información sobre algunas cuestiones a tener en cuenta para lograr el objetivo de producir una miel que cumpla con las normativas correspondientes. Los procesos para los tratamientos sanitarios aprobados, el manejo de las colmenas, la ubicación de los apiarios y comparaciones desde el punto de vista productivo y económico con respecto a una producción convencional realizada en una región similar.

Conociendo la situación en que la Cooperativa está construyendo su propia sala de extracción, se capacitó a los presentes en el tema de la trazabilidad en cosecha, basándose en cada una de las etapas que corresponden a la producción primaria (cosecha en el campo, traslado de miel a la sala, recepción en la sala y procesamiento/envasado). De cada una de estas etapas se vieron ejemplos de la documentación necesaria para mantener el trazado del producto (armar su historia) destacando los puntos más importantes a tener en cuenta en el proceso y envasado de miel en tambores, evitando mezclar el producto originario de diferentes zonas, floraciones o manejo (diferentes productores).

Con respecto al rendimiento total del proceso de miel en la sala, se mostraron los porcentajes obtenidos de cera y miel según las condiciones de la sala y la operatoria realizada (Tipo de maquinarias, sistema de separación de miel y cera, tiempos de proceso, etc.).

Como tema principal se vio la situación de la sanidad, nutrición y alimentación de las colmenas en la temporada anterior a la invernada y cómo deberían encontrarse para lograr pasar el invierno sin problemas desde cualquiera de estos puntos de vista.

En lo que respecta a Nosemosis y Varroosis (2 de las enfermedades más importantes), se informó sobre los síntomas que se encuentran en las colmenas afectadas, las consecuencias directas e indirectas, la manera de realizar los monitoreos, la parte analítica, cómo y cuando se hacen los tratamientos, los principios activos que están aprobados para dichas afecciones, los tiempos de carencia, los problemas de resistencia, las estrategias para lograr un buen control, entre otros puntos a tener en cuenta.

La situación de la zona con respecto a las floraciones de monocultivos, posiblemente genera un desbalance proteico, por lo cual se dieron ejemplos de cómo sostener el



**Lugar:** Predio de la Sala de Extracción de Gustavo Pujol (Calle Tarnosky - Acceso Norte).

**Técnicos:** Martín Claudio Martz – ApiHuella.

**Asistentes:**

- Faes, Javier	- Sánchez, Dora
- Villalba, Luis	- Simón, Marta
- Barbabianca, Alejandro	- Radichi, José
- Maldonado, Juan	- Quinelt, Abelarda
- Ojeda, José Luis	- Beltzer, Germán
- Schulz, Rolando	- Pasgal, Carlos
- Geminiani, Carlos	- Peltzer, Fabián
- Díaz, Rubén	- Pitter, Jorge
- Faes, Miguel Ángel	- Gómez, Daniel
- Wiesner, Hugo	- Rosembrock, Roberto
- Ruberto, Guillermo	- Ackerman, Damián
- Diez, Manuel	- Song, Sebastián
- Pretz, Oscar	- Tortul, Horacio
- Weisdeim, Rolando	- Pujol, Gustavo
- Sphan, Arnoldo	- Bugdahl, Carlos
- Cavallo, Roberto	- Oleinzak, Sebastián
- Lanterna, Alicia	- Alonso, Pablo
- Heft, Daniel	

Total de asistentes: 35

**Temario:**

- Producción Orgánica.
- Salas de Extracción.
- Sanidad, Nutrición y Alimentación.
- Preparación de las colmenas para la invernada.

**Desarrollo y Conclusiones:**

En el predio de la sala de Extracción del señor Gustavo Pujol, se reunieron todos los apicultores anteriormente mencionados, con el fin de tratar el tema de la emergencia agropecuaria por motivos de la sequía que afectó en la última temporada de cosecha a toda la región, en donde los apicultores también se vieron afectados con pocos rindes obtenidos en sus colmenas.

Luego de una ronda de comentarios en búsqueda de alguna solución con respecto al anuncio de la Provincia de formar una Mesa Apícola sin que las Cooperativas, Grupos

de la zona y productores agrupados en el Consorcio de Exportación sean consultados, es que se quieren organizar para tratar el tema en una Asamblea de Productores a realizarse en la localidad de Maciá el día 4 de Abril del corriente, durante la realización de la Exposición Apícola.

Una vez organizados en lo que respecta al tema mencionado, se dio lugar a la capacitación en la cual se trataron como temas importantes, el de la nutrición y alimentación de las abejas durante todo el año.

Se hizo hincapié sobre la calidad del polen de las floraciones de la región, la entrada de néctar y la disponibilidad de éstos durante los momentos críticos, especialmente en épocas de sequía y como poder solucionar mediante una suplementación estratégica para evitar que las colmenas frenen su desarrollo o sufran despoblamiento en las distintas épocas.

Otros temas que surgieron durante la capacitación fueron el de la experiencia en Producción de miel orgánica certificada y la posibilidad de poseer campos aptos en la zona para tal fin. Los tratamientos para curación de enfermedades, los principios activos y formas de aplicación, las auditorías de inspección, el trabajo de las certificadoras entre otros.

Se trató el tema de la nosemosis y la varroosis como problemas latentes en la época que se está (entrada a la invernada) y qué tener en cuenta para realizar un buen control: monitorear antes durante y después del tratamiento, cómo hacer los monitoreos, cómo interpretarlos, cuáles son los momentos óptimos, y otras consideraciones a tener en cuenta.

Finalizando la capacitación se hizo una ronda de preguntas por parte de los asistentes, en donde se habló de variados temas con respecto al manejo de la Sala de Extracción, comercialización, trazabilidad y buenas prácticas apícolas



**Fecha:** 17/03/2009

**Localidad:** Maciá - Provincia de Entre Ríos.

**Lugar:** Predio de la Estación del Ferrocarril.

**Técnicos:** Martín Claudio Martz.

**Asistentes:**

- Veik, Gabriel	- Bernhardt, Olga
- Rosenberger, Omar	- Bernhardt, Mara
- Furlan, Sergio	- Otlo, Albertina
- Scheiton, Rubén	- Guy, Ofelia
- Hausch, César	- Riffel, María
- Furlán, Uriel	- Tellerina, Adrián
- Tellarina, A.	- Frick, Waldo
- Block, Alfredo	- Schneider, Lisandro
- Kerbes, Alfredo	- Schneiter, Ricardo
- Raticelli, Fabricio	- Schneider, Ricardo
- Decurnex, Paola	

Total de asistentes: 21

**Temario:**

- Producción Orgánica.
- Salas de Extracción.
- Sanidad, Nutrición y Alimentación.
- Preparación de las colmenas para la invernada.

**Desarrollo y Conclusiones:**

La capacitación contó con 4 etapas, en donde en primer lugar se hizo un informe sobre la experiencia en Producción Orgánica Certificada, los objetivos que esta alcanza, cómo es el proceso desde que el productor toma la decisión de comenzar a trabajar bajo las normas de producción orgánica, entre otros puntos. También se mostró las condiciones que se deben tener en cuenta en el caso de la ubicación de los apiarios, cuáles son las distancias mínimas que debe existir a centros urbanos, fábricas, apiarios de producción convencional, cultivos no aceptados en las normas, etc.

Como punto final de esta primer parte se mostraron resultados comparativos entre producción Orgánica y Convencional, desde el punto de vista de kilogramos producidos, valores de venta, costos y márgenes de ganancias.

Luego se capacitó a los presentes sobre los beneficios obtenidos a partir de una buena trazabilidad en la sala de extracción de miel, sin descuidar la trazabilidad a campo. En lo

que corresponde a la sala de extracción, se mostró como se genera un número de lote de extracción, y como éste debe ir acompañando al producto para que no pierda su identidad en el recorrido que realiza al ser procesado. Por otra parte como se debe proteger y evitar la mezcla de miel de diferentes Lotes que son procesados en la sala y que éstos sean identificados fácilmente gracias a la información generada mediante las planillas utilizadas para la trazabilidad y la identificación correspondiente en cada uno de los tambores donde es depositada la miel.

En forma gráfica se mostraron las diferentes situaciones que pueden ser problemáticas en el trabajo de la sala de extracción, como casos de contaminación o mezcla de mieles de diferentes orígenes (color, sabor, textura) y cómo esto se podría haber evitado solo con la implementación de un sistema de trazabilidad.

Otro de los temas tratados en la capacitación fueron dos de los problemas sanitarios que más se deben controlar, varroasis y nosemosis. De éstas dos enfermedades se mostraron las consecuencias directas e indirectas, como realizar los monitoreos para establecer los porcentajes de afectación, cuando, cómo y con qué realizar los tratamientos, y los cuidados que el operador debe tener con el manejo de los productos entre otros datos de importancia.

Como tema final el cual está ligeramente ligado a la sanidad y a la preparación de las colmenas para la invernada, se informó a los presentes sobre la nutrición y alimentación de las abejas. Se mostró la forma en que las abejas mantienen las proteínas en su cuerpo y de qué forma las desgastan o son consumidas (por propia necesidad o efectos de las enfermedades) y como deben recomponerlas para no caer en un estrés nutricional y todo lo que ello acarrea para la vida de la colmena.

Se mostraron ejemplos de variedades vegetales y la calidad de polen que éstas poseen, pero a nivel de la región no se conoce mucho, por lo tanto sería de importancia poder hacer un estudio de la zona con respecto a éste tema.

En lo que respecta a la preparación de las colmenas para la invernada, se informó sobre las estrategias de cómo acondicionar las colmenas antes del comienzo de la invernada (formación del bolo invernal), la necesidad o no de una suplementación energética o proteica, como medir estas condiciones y las habilidades para obtener las mejores condiciones a un costo aceptable para la economía del apicultor, en especial en años de bajos rindes.

**Observaciones:**

Durante la capacitación, los presentes realizaron diferentes preguntas según los temas tratados que enriquecieron la disertación y aclararon dudas, haciendo muy ameno el encuentro.

Lugar y Fecha		Objetivo reunión:			Muestreo - Seguimiento - Seguimiento				
Nº	Nombre y Apellido	Empresa / Institución	Cargo	Localidad	Telefono	e-mail	Nº RENAPA	Cantidad Colmenares	Estado
1	...	...	...	...	...	...	...	...	...
2	...	...	...	...	...	...	...	...	...
3	...	...	...	...	...	...	...	...	...
4	...	...	...	...	...	...	...	...	...
5	...	...	...	...	...	...	...	...	...
6	...	...	...	...	...	...	...	...	...
7	...	...	...	...	...	...	...	...	...
8	...	...	...	...	...	...	...	...	...
9	...	...	...	...	...	...	...	...	...
10	...	...	...	...	...	...	...	...	...
11	...	...	...	...	...	...	...	...	...
12	...	...	...	...	...	...	...	...	...
13	...	...	...	...	...	...	...	...	...
14	...	...	...	...	...	...	...	...	...
15	...	...	...	...	...	...	...	...	...
16	...	...	...	...	...	...	...	...	...
17	...	...	...	...	...	...	...	...	...
18	...	...	...	...	...	...	...	...	...
19	...	...	...	...	...	...	...	...	...
20	...	...	...	...	...	...	...	...	...

Lugar y Fecha		Objetivo reunión:			Muestreo - Seguimiento - Seguimiento				
Nº	Nombre y Apellido	Empresa / Institución	Cargo	Localidad	Telefono	e-mail	Nº RENAPA	Cantidad Colmenares	Estado
1	...	...	...	...	...	...	...	...	...
2	...	...	...	...	...	...	...	...	...





# PRODUCCIÓN ORGÁNICA CERTIFICADA

Maciá - Pcia. de Entre Ríos  
17 de marzo, 2009

Martin C. MARTZ  
0321 443330  
www.asociativismo-y-calidad.com.ar



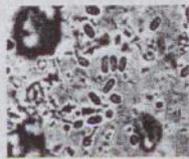
## Producción Orgánica Proceso de Certificación

- 1) Información al interesado
- 2) Recepción de Normas
- 3) Determinación de Procesos
- 4) Contrato Aval de Garantía
- 5) Encuesta Original
- 6) Inspección
- 7) Informe de inspección
- 8) Certificación
- 9) Periodo de transición
- 10) Acortamiento de Transición

Asociativismo y Calidad  
Provincia de Entre Ríos

Martin C. MARTZ  
0321 443330  
www.asociativismo-y-calidad.com.ar





Sanidad Apícola

## Nosemosis



## Varoosis

Chajarí – Pcia Entre Ríos  
18 de marzo del 2009

Asociativismo y Calidad  
Provincia de Entre Ríos

Martin C. MARTZ  
0291 643 6138  
martm@apicula.com.ar



# VARROOSIS

*Varroa destructor*



Efectos que provoca  
en la colmena

Asociativismo y Calidad  
Provincia de Entre Ríos

Martin C. MARTZ  
0291 643 6138  
martm@apicula.com.ar



## INVERNADA DE LAS COLMENAS NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN



Paraná  
Pcia. de Entre Ríos  
17 de marzo, 2009

Asociativismo y Calidad  
Provincia de Entre Ríos

Martin C. MARTZ  
0291 643 6138  
martm@apicula.com.ar



## Suplementación

### Proteica

- Momentos
  - Otoño
  - Primavera
- Suplementos
  - Tortas: cerca del nido de cría



### Energética

- Momentos
  - Otoño
  - Primavera (sostén/estimulación)
- Suplementos / sustitutos
  - Jarabe de Azúcar
  - Jarabe de Maíz de Alta Fructosa



Asociativismo y Calidad  
Provincia de Entre Ríos

Martin C. MARTZ  
0291 643 6138  
martm@apicula.com.ar



### **3.4 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

En el año de trabajo se diagnosticó la situación de las salas de extracción de miel, se realizaron las propuestas de mejoras en base a los criterios de las normas vigentes, asimismo en cada visita se capacitó a los responsables sobre el manejo funcional de cada sala. Para el avance sobre HACCP deberá mejorarse notoriamente los prerrequisitos de los establecimientos y en los conceptos de calidad.

Con respecto a las BPA se evidenció una notoria diferencia en los grupos que trabajan en programas de asistencia técnica (GISER O CAMBIO RURAL) y que el técnico responsable promueve la aplicación de las buenas practicas. Seguramente este es unos de los puntos que se deberá resolver para encaminar al consorcio en un sistema común de calidad

Los temarios de las capacitaciones grupales fueron ajustados de acuerdo a la situación de emergencia y a los pedidos de la referente local.

Para consolidar el consorcio de exportación de miel se considera sumamente importante avanzar hacia un sistema de gestión de la calidad global. En la producción primaria se necesitará el trabajo conjunto y coordinado de los programas de intervención que en la actualidad se están desarrollando en el territorio e la provincia de Entre Ríos.

### 3.5 ANEXO NOTA POSTERGACIÓN DE ACTIVIDADES

Paraná, 16 de Enero de 2009.

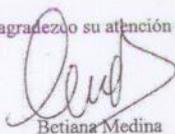
Programa Asociativismo y Calidad  
Consejo Federal de Inversiones  
Med. Vet. Alfonso Lorenzo  
Presente

Por la presente me dirijo a Ud. a los efectos de solicitarle la reprogramación de las actividades previstas del Programa Asociativismo y Calidad en el Sector Apícola para el mes de Enero en la Provincia de Entre Ríos. El pedido se fundamenta en la emergencia climática que atraviesan los sectores productivos de la región, lo que genera un ambiente desfavorable para desempeñar todo tipo de trabajos con los productores, quienes por el momento se encuentran en reiteradas reuniones con las autoridades provinciales en la búsqueda de posibles soluciones que permitan paliar la situación.

Debo destacar que el sector apícola en la provincia se encuentra con escasa actividad de campo y de extracción, ya que la producción ha sido notablemente disminuida por la sequía. En este contexto se ha hecho prácticamente imposible trabajar con los apicultores, ya que la urgencia y la importancia de lo acontecido nos llevan a replantearnos las tareas y acompañar las gestiones necesarias que permitan sobrellevar este problema.

Por todo lo expuesto, le solicito acordemos una nueva fecha de visita de acuerdo a la disponibilidad de los productores.

Desde ya agradezco su atención y lo saludo muy cordialmente.



Betiana Medina

Asesor local Entre Ríos – Programa Asociativismo y Calidad en el sector Apícola

#### **4. ACCIONES EN LA PROVINCIA DE CORRIENTES**

#### **4.1 INTRODUCCIÓN**

La provincia de Corrientes cuenta con importantes y variados recursos apícolas, si bien en la última década se ha registrado un incremento sensible del número de colmenas las capacidades técnicas no acompañaron el mencionado crecimiento. En tal sentido desde la conformación del fideicomiso provincial comenzó la conformación de un equipo técnico local que acompañe y facilite el crecimiento de la actividad.

Las acciones del programa Asociativismo y Calidad en la producción de miel en el territorio informado planifico las actividades apoyadas en las capacidades disponibles, con la finalidad mejorar la implementación de las acciones. Se trabajó en forma conjunta con los referentes apícolas de la provincia Dirección de Servicio de Apoyo a Productores - Depto de Granja- , el INTA y del Programa Cambio Rural.

BPM: Se relevaron los establecimientos de extracción de miel, realizando las propuestas de mejoras y se capacitaron a los operarios .

BPA: Se trabajó en la consolidación del grupo de técnicos locales, se consensuó un borrador del protocolo y planillas para el registro de campo.

Material Vivo: Se realizó un diagnóstico de la situación de la provincia, se elaboró una propuesta de trabajo para el futuro, se asistió técnicamente a grupos con antecedentes en la producción de ,material vivo, se capacitó grupalmente en la producción de material vivo.

## **4.2 BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

En forma coordinada con la referente apícola de la provincia se visitaron las mayoría de las salas de extracción de miel. Se realizó un diagnóstico de las condiciones edilicias y operativas teniendo en cuenta la Resolución SAGPyA 870/06 y la Resolución MERCOSUR 80/96 .

Salvo en el caso del establecimiento de la localidad de Ituzaingo en las visitas se contó con la presencia de los responsables de las salas e extracción.

Se hicieron las observaciones convenientes para mejorar la operatividad.

Las salas visitadas fueron:

- ✓ Bella Vista: Cooperativa Unión Apícola Ltda .
- ✓ Colonia Liebig : Cooperativa Apícola Liebig.
- ✓ Saladas: Cooperativa Apícola Los Azahares .
- ✓ Goya: Sala Comunitaria Fundación "Santa Teresa".
- ✓ Ituzaingo: Planta de Extracción – Programa Apícola Provincial.
- ✓ Esquina: COAPE – Cooperativa Apícola Esquinense-

A continuación se detalla la información relevada de cada establecimiento visitado.

### **INFORMACION Y DIAGNOSTICO DE SALAS DE EXTRACCION DE MIEL DE LA PROVINCIA DE CORRIENTES**

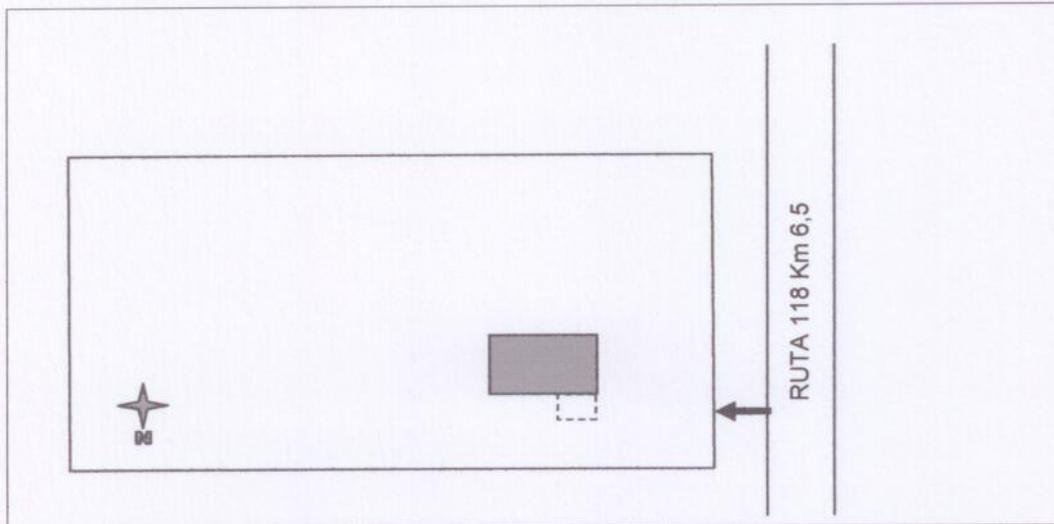
#### **DATOS BASICOS DE LA EMPRESA**

<b>Nombre de la Empresa Apícola</b>	Cooperativa Apícola "Los Azahares" L
Dirección:	
Nombre Responsable:	Guillermo Rolón
Teléfono / Fax:	03782 421298
E-Mail:	
Razón Social:	
Nº CUIT:	

#### **DATOS BASICOS DE LA PLANTA**

<b>Nombre de la planta</b>	"Los Azahares"
Dirección:	Ruta 118 – Km 6,5 – Saladas – Pcia. De Corrientes
Nombre Responsable:	Guillermo Rolón
Teléfono / Fax:	03782 473122
E-Mail:	<a href="mailto:ricardo_gutierrez@hotmail.com">ricardo_gutierrez@hotmail.com</a>
Habilitación (tipo y número)	SEF-W011
Cantidad de operarios en planta:	1 responsable y 1 / 2 productores

## CROQUIS DEL PREDIO, UBICACIÓN DE LA SALA Y ESPACIOS DISPONIBLES PARA CONSTRUIR



## CROQUIS DE LA SALA DE EXTRACCION



## CONSTRUCCION

Material	AREAS						
	Recepción	Deposito alzas	Sala Extracción	Llenado Tambores	Deposito tambores (*)	Baños	Vestuarios
Piso	Cemento alisado						
Paredes	Cemento alisado						
Techo	De chapa a dos aguas						
Cielorraso	Si. No apto. Es de durlok. (cartón + yeso)						
Iluminación	Sin protección	Protegida		Sin protección			
Ventilación	Natural mediante ventiluces						
Aberturas	De chapa y puertas placa- algunos sectores no poseen aún aberturas						
Lavamanos	Faltan lavamanos con accionamiento no manual					Sí, de acción manual	
Metros cuadrados		25	40	25	4,5		
(*) Disponibilidad para uso período interzafra (deposito materiales, limpieza y mantenimiento):							

## SERVICIOS

Servicio	SERVICIOS						
	Gas Natural /Envasado	Agua Red/ Pozo	Luz/ Generador	Telefonía e Internet	Alumbrado Público	Accesos adecuados	Barrido y Limpieza
Disponible		Pozo	De línea y generador auxiliar	sí	---	Sí	---
No disponible	NO				Zona Rural		Zona Rural

## DETALLE DE EQUIPOS PARA EXTRACCION

Equipo	Marca	Cantidad	Material	Capacidad de Trabajo	Observaciones
Desoperculadores	Fragus	1	Ac. Inox		
Batea	Fragus	1	Ac. Inox		
Extractores	Casero	1	Ac. Inox	24 cuadros	
Fosa	No	---			
Cisterna					Traspaso de miel con baldes de 20 lts
Bomba de Miel					
Decantadores					
Separadores Miel/Cera					Por filtrado en una batea de zinc

## COSECHA

### **Producción Propia:**

Resumen	La Cooperativa no posee producción propia.
---------	--

### **Producción Terceros:**

Resumen	La Cooperativa realiza extracción de miel a unos 22 productores de los cuales el 80% son socios y el 20% restante no son socios. Se pretende que la totalidad de los clientes actuales y los que se sumen a futuro, lleguen a ser socios.
---------	---

Cantidad aprox. de productores con los que trabaja.	22
Cantidad aprox. de colmenas que reúnen	1600
Capacidad de producción actual de la sala (alzas por día)	200 alzas de ½ aproximadamente

### **Esquema de trabajo**

Cantidad de alzas acumuladas por extracción	200 alzas de ½
Indicar si trabaja con pallets o bandejas	Bandejas
Indicar capacidad de trabajo a la que se desea llegar en la sala (alzas por día)	

## REGISTROS

Se utiliza una planilla única para proceso en donde se confeccionan todos los datos de interés para garantizar la trazabilidad del producto, por cada uno de los productores.

Ingreso de Alzas	X	
Procesamiento	X	
Egreso de alzas	X	
Llenado de tambores	X	
Control de Cera	—	
Control de Tambores	—	
Manejo de los Stock (miel, cera, envases)	X	<i>De retiro de productos</i>

#### PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO

SECTOR	OBSERVACIÓN	RECOMENDACIONES
Parte Edilicia (Sectores)	Para la descarga de alzas posee un sector con piso y techo.	Éste sector es pequeño y no cubre a una camioneta con acoplado. Tampoco posee un reparo con mediasombra anti pillaje, el cual es común en la época de cosecha y complica el trabajo en la sala. Se recomendó ampliar el techo y cubrir las paredes y puertas (portones) con mediasombra para evitar el pillaje e ingreso de polvo y otros insectos.
	El acceso a la sala no está consolidado	Es un terreno bajo y la sala está construida en un sector relleno. En épocas de lluvia las partes bajas son inundables y no son seguras para el tránsito de vehículos  Se encuentra a pocos metros una ruta asfaltada, pero el ingreso a la misma es en

		pendiente y complica a los transportistas poder acceder a la misma con vehículos de gran porte. Se deberá consolidar el camino de acceso a la sala y de salida hasta la ruta.
	Las maquinarias utilizadas son aportadas por algunos socios, lo que no existe equidad en los equipos y coordinación del trabajo de las mismas	Se piensa adquirir un equipo completo para la extracción de miel, pero por el momento no será posible. Se recomendó reubicar los extractores de forma tal que faciliten el trabajo y el flujo de movimientos de alzas dentro de las sala.
	El cielorraso es de durlok	Se recomendó la colocación de un cielorraso que no condense la humedad. (PVC suspendido e ignifugo) Se podrán utilizar las mismas luces ya que están protegidas contra estallido.
	Existe un solo baño y vestuario	Se prevé la construcción de baños y vestuarios nuevos, se recomendó tener en cuenta realizar baños y vestuarios para varones y mujeres.
	Las paredes son lisas, pero la pintura no es lavable	Se recomienda pintar al menos hasta una altura de dos metros con pintura sintética lavable (friso sanitario), lo que permitirá un fácil lavado y desinfección de las mismas, evitando la acumulación de humedad
	No hay lavabotas, y los lavamanos son escasos sin	En el acceso hacia la zona Limpia deberá colocarse un lavabotas y un lavamanos (filtro sanitario) También deberá haber lavamanos

	accionamiento no manual.	en los sectores en donde el personal trabaje, para facilitar el mantenimiento de la higiene de manos. Las canillas deberán ser de accionamiento no manual.
	Las ventanas y ventiluces poseen vidrios.	Las ventanas y ventiluces que poseen vidrio que debería ser reemplazados por policarbonato traslúcido, o bien recubrirlos con un laminado que impida la desintegración de los mismos en caso de rotura.
Controles en el proceso (rendimiento de miel y cera, mermas)	No se cuenta con balanza por lo tanto no se pesan las alzas ni al entrar línea ni al salir del establecimiento.	Se advirtió en el momento que se utilice una balanza para el control de los kilogramos de miel y cera se tengan en cuenta los porcentajes aproximados de la miel y cera obtenidos, de las mermas de proceso, y de cómo hacer los descuentos pertenecientes al cobro del servicio de extracción.

### OBSERVACIONES

La cooperativa está trabajando hace unos años, y tiene muy buenas intenciones de mejorar en todos los aspectos, pero se encuentra algo limitada por los años desfavorables en lo que respecta al clima. Por otro lado, la falta de maquinarias apropiadas disminuye el rendimiento diario de proceso, lo cual si podría mejorar en ese aspecto, tendría la posibilidad de extraer mayor cantidad de alzas por día y aumentaría en clientes.

Por parte de la Comisión directiva y los socios de la Cooperativa se observó un interés muy marcado en capacitarse y aprender mas sobre el manejo adecuado en la sala de extracción.

### DATOS BASICOS DE LA EMPRESA

<b>Nombre de la Empresa Apícola</b>	<b>Municipalidad de Ituzaingó</b>
Dirección:	Centenario 1519 (3302) Ituzaingó – Provincia de Corrientes
Nombre Responsable:	Intendente Municipal Sr Manuel Valdés
Teléfono / Fax:	03786 420780 / 425111
E-Mail:	munituzaingo@arnet.com.ar
Razón Social:	-----
Nº CUIT:	-----

### DATOS BASICOS DE LA PLANTA

<b>Nombre de la planta</b>	<b>Planta de Extracción – Programa Apícola Provincial</b>
Dirección:	Secretaría de Producción y Empleo
Nombre Responsable:	Ana María Arija
Teléfono / Fax:	Of. (03786) 422061
E-Mail:	anamariaarija@yahoo.com.ar
Habilitación (tipo y número)	E/T
Cantidad de operarios en planta:	-----

### CONSTRUCCION

Material	AREAS						
	Recepción	Deposito alzas	Sala Extracción	Llenado Tambores	Deposito tambores (*)	Baños	Vestuarios
<b>Piso</b>	Cemento alisado y pintado de color verde oscuro						
<b>Paredes</b>	Cemento alisado con pintura sintética		Azulejado		Cemento alisado con pintura sintética		Azulejado
<b>Techo</b>	De chapa a dos aguas						
<b>Cielorraso</b>	Suspendido de PVC						
<b>Iluminación</b>	Con protección anti estallido						
<b>Ventilación</b>	Natural mediante ventiluces y puertas con mosquitero						
<b>Aberturas</b>	De aluminio					Puertas placa	
<b>Lavamanos</b>	No hay lava manos en estos sectores						
<b>Metros cuadrados</b>							
(*) Disponibilidad para uso período inter zafra (deposito materiales, limpieza y mantenimiento):							

**SERVICIOS**

SERVICIOS							
Servicio	Gas Natural /Envasado	Agua Red/ Pozo	Luz/ Generador	Telefonia e Internet	Alumbrado Público	Accesos adecuados	Barrido y Limpieza
Disponible		Pozo	Luz Eléctrica	Sí	Sí	Sí	Zona Industrial
No disponible	X						

**DETALLE DE EQUIPOS PARA EXTRACCION**

Equipo	Marca	Cantidad	Material	Capacidad de Trabajo	Observaciones
Desoperculadores	-----				
Batea	-----				
Extractores	-----				
Fosa	-----				
Cisterna	-----				
Bomba de Miel	-----				
Decantadores	-----				
Separadores Miel/Cera	-----				
Otros	-----				
Conductos de Acero inoxidable		-----			
Pinturas de calidad alimentaria recubriendo materiales en contacto con miel		-----			

Las maquinarias no fueron adquiridas hasta la fecha.

**COSECHA**

**Producción Propia:**

<b>Resumen</b>	El Municipio no posee producción Propia, la Sala de Extracción solo se utilizará para la prestación del servicio de extracción a apicultores de la región.
----------------	--

Nº de alzas aprox. Por colmena	2
Tipo de alzas utilizadas	Estándar
Época de cosecha	Diciembre, Febrero comienzos de Marzo. En Isla: Medios de Diciembre-medios de Marzo.
Cantidad de cosechas al año	2
Frecuencia de cosecha	
Momento del pico de producción (mes)	Noviembre-Diciembre
Rendimiento de campaña pasada	Aproximadamente 20 kg por colmena
Producción total campaña pasada	3.500 kg

**Producción Terceros:**

Cantidad aprox. de productores con los que trabaja.	24
Cantidad aprox. de colmenas que reúnen	350
Capacidad de producción actual de la sala (alzas por día)	No ha funcionado aún

**Esquema de trabajo**

Cantidad de alzas acumuladas por extracción	-----	Debido a que la sala de extracción nunca ha trabajado como tal, no hay documentación ni tampoco se cuenta con un diseño de registros a utilizar.
Indicar si trabaja con pallets o bandejas	-----	
Indicar capacidad de trabajo a la que se desea llegar en la sala (alzas por día)	-----	

## PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO

SECTOR	OBSERVACIÓN	RECOMENDACIONES
Parte Edilicia (Sectores)	El sector de descarga y carga de alzas cumple con la reglamentación.	Se recomendó colocar en los laterales, media sombra, para poder controlar el pillaje de abejas, y reparar de vientos y polvillo a las alzas melarias. De todas maneras el sector cubierto no es de grandes dimensiones lo que debería ser más amplio para que permita el ingreso y estadía de un vehículo largo
	En el ingreso desde el depósito de alzas hacia el sector de procesamiento es mediante una tronera.	Se podrá colocar en esta tronera una cortina sanitaria o ventana que impida el libre ingreso de posibles abejas desde la zona semi limpia a la limpia.
	La puerta que comunica al depósito de tambores es de libre acceso.	Se deberá colocar una abertura entre los dos espacios o una cortina sanitaria.
	Existe un solo baño y vestuario	Se necesitará la construcción de otro baño y vestuarios, para varones y mujeres.
	No hay lavabotas, ni tampoco lavamanos, solo una canilla de accionamiento no manual.	En el acceso hacia la zona Limpia deberá colocarse un lavabotas y un lavamanos (filtro sanitario) También deberá haber lavamanos en los sectores en donde el personal trabaje, para facilitar el mantenimiento de la higiene de manos. Las canillas deberán ser de accionamiento no manual.

	Los pisos cumplen con la reglamentación, pero están pintados de color verde oscuro.	Las pinturas utilizadas para pintar paredes y pisos deberán ser de colores claros que permitan fácilmente visualizar la limpieza e higiene de los mismos.
	Las ventanillas de las puertas y ventiluces poseen vidrios.	Las ventanillas y ventiluces que poseen vidrio que debería ser reemplazados por policarbonato traslúcido, o bien recubrirlos con un laminado que impida la desintegración de los mismos en caso de rotura. El mismo se deberá colocar del lado de la zona limpia para proteger la misma.
Organización (Clientes)	Uso racional de los tiempos en la sala extracción.	Para poder organizar cada uno de los días en donde se realice procesamiento, se aconsejó que los productores clientes de la sala se comuniquen previamente para conseguir un turno de entrada y poder así mejorar la organización en los momentos de cosecha.
Controles en el proceso (rendimiento de miel y cera, mermas)	Se debería colocar una balanza para el pesado de alzas llenas al ingreso y alzas vacías ya procesadas.	Se advirtió en el momento que se utilice una balanza para el control de los kilogramos de miel y cera se tengan en cuenta los porcentajes aproximados de la miel y cera obtenidos, de las mermas de proceso, y de cómo hacer los descuentos pertenecientes al cobro del servicio de extracción.

Habilitación	No se cuenta con ningún tipo de habilitación	Deberá ser habilitado el predio de la sala primeramente por el Municipio. Luego pedir al SENASA local o regional, los requisitos a cumplimentar para ser presentados y así poder habilitar el establecimiento.
--------------	--	--

### OBSERVACIONES

La sala de extracción es totalmente nueva y aún no está en funcionamiento. Se prevé una vez adquiridas y colocadas las maquinarias, poder realizar el servicio de extracción a los apicultores de la zona.

Es por este motivo que aún no se conocen cuáles son las falencias en caso de tenerlas, ni tampoco cómo se van a organizar para poder prestar un buen servicio. Solo se realizaron observaciones respecto a algunos puntos que se deberán ir ajustando.

Se observó que de parte del Municipio no se ha realizado un estudio exhaustivo para conocer cuáles son las necesidades más inmediatas del sector (de los productores apícolas de la región) pudiendo haber trabajado primeramente en el desarrollo, fortalecimiento y afirmación las bases de los productores que consideran a la apicultura como una actividad generadora de divisas para su economía familiar.

Se está construyendo la sala, pero la cantidad posible de apicultores aún no junta una suma considerable de colmenas que justifique la misma. De todas maneras no deja de ser importante que la misma se haya construido, que se pueda habilitar y que cumpla con las reglamentaciones vigentes.

De parte de la Secretaría de Producción y Empleo se observa un constante apoyo hacia los productores de la región, pero sería necesario intensificar las capacitaciones para poder aprovechar el potencial que posee la región como productora de miel y la infraestructura con la que se contará próximamente para realizar la extracción de miel y cera. Teniendo en cuenta que la Sala de Extracción se usará solo en los meses de verano (Noviembre - Diciembre - Febrero - Marzo) y que cuanto mayor sea el volumen de producto obtenido y que se pueda ofertar para su comercialización, mayores serán los beneficios económicos.

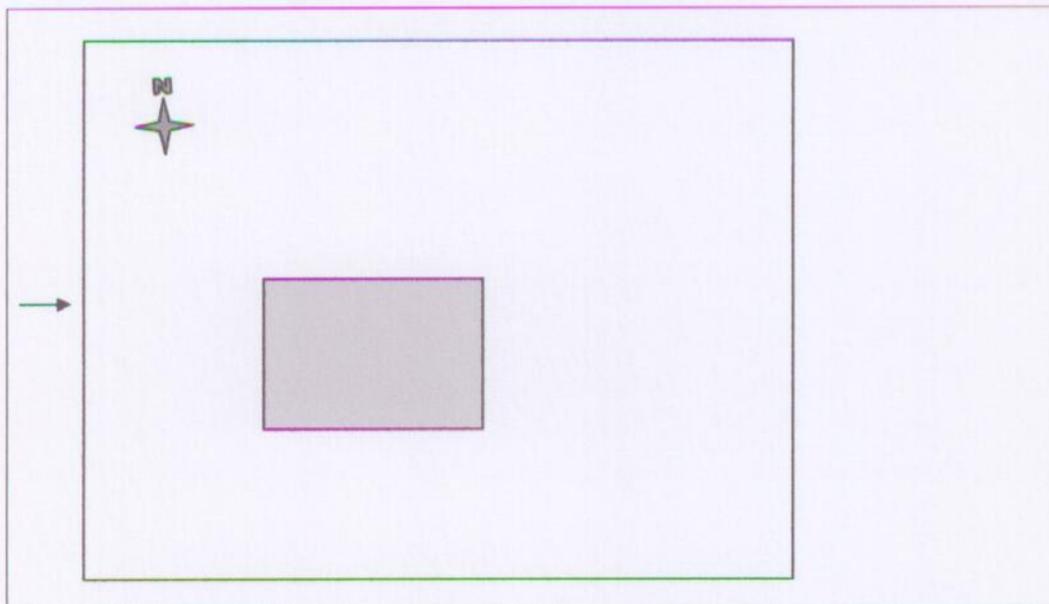
#### DATOS BASICOS DE LA EMPRESA

<b>Nombre de la Empresa Apícola</b>	<b>Fundación "Santa Teresa"</b>
Dirección:	Belgrano 845 – Goya - Corrientes
Nombre Responsable:	
Teléfono / Fax:	03777 431554
E-Mail:	<a href="mailto:fsteresa@goyant.com.ar">fsteresa@goyant.com.ar</a> - <a href="http://www.fsteresa.org.ar">www.fsteresa.org.ar</a>
Razón Social:	
N° CUIT:	

#### DATOS BASICOS DE LA PLANTA

<b>Nombre de la planta</b>	<b>Sala Comunitaria Fundación "Santa Teresa"</b>
Dirección:	1° Sección Mercedes Cossio
Nombre Responsable:	Marcelo Palacios (03777 628522)
Teléfono / Fax:	
E-Mail:	<a href="mailto:fsteresa@goyant.com.ar">fsteresa@goyant.com.ar</a> - <a href="http://www.fsteresa.org.ar">www.fsteresa.org.ar</a>
Habilitación (tipo y número)	SEF-W-0013
Cantidad de operarios en planta:	

#### CROQUIS DEL PREDIO, UBICACIÓN DE LA SALA Y ESPACIOS DISPONIBLES PARA CONSTRUIR



### CROQUIS DE LA SALA DE EXTRACCION



### CONSTRUCCION

Material	AREAS						
	Recepción	Deposito alzas	Sala Extracción	Llenado Tambores	Deposito tambores (*)	Baños	Vestuarios
Piso	Cemento alisado					Cerámico	
Paredes	Cemento alisado (con imperfecciones) y pintadas con pintura sintética						
Techo	De chapa						
Cielorraso	No	Sí. De aluminio térmico. Es absorbente.					
Iluminación	Sin Protección		Protegida	Sin Protección		Protegida	
Ventilación	Natural, mediante puertas y ventiluces con protección mosquitera.						
Aberturas	De chapa, en algunos casos faltante, se prevé colocar cortina sanitaria						
Lavamanos	No	No	Si (acción manual)	No	No	Si (acción manual)	
Metros cuadrados							

(\*) Disponibilidad para uso período interzafra (deposito materiales, limpieza y mantenimiento):

### SERVICIOS (marcar con una cruz donde corresponda)

Servicio	SERVICIOS						
	Gas Natural /Envasado	Agua Red/ Pozo	Luz/ Generador	Telefonía e Internet	Alumbrado Público	Accesos adecuados	Barrido y Limpieza
Disponible	Envasado	De Pozo	Ambas	Sí	No. Zona Rural	Sí. De tierra	No. Zona Rural

### DETALLE DE EQUIPOS PARA EXTRACCION

Equipo	Marca	Cantidad	Material	Capacidad de Trabajo	Observaciones
Desoperculadores	Rolandi	1	Acero Inox		
Batea	Rolandi	1	Acero Inox		
Extractores	Rolandi	1	Acero Inox		
Cisterna					
Bomba de Miel	Rolandi	1	Acero Inox		
Decantadores		3	Acero Inox	1x800 y 2x500	
Separadores Miel/Cera	Rolandi	1	Acero Inox		
Otros					
Conductos de Acero inoxidable		Si, y manguera para alimentos			
Pinturas de calidad alimentaria recubriendo materiales en contacto con miel					

### COSECHA

#### Producción Propia:

Resumen	La Fundación posee unas 50 colmenas propias
---------	---

Nº de alzas aprox. Por colmena	1,5
Tipo de alzas utilizadas	Estándar
Época de cosecha	Diciembre( monte nativo), febrero y marzo (eucalipto)
Cantidad de cosechas al año	2/3
Frecuencia de cosecha	
Momento del pico de producción (mes)	Febrero y marzo
Rendimiento de campaña pasada	Promedios entre 30 a 35 kg por colmena

### Producción Terceros:

Resumen	La fundación presta el servicio de extracción a campesinos de la zona que poseen colmenas.
---------	--

Cantidad aprox. de productores con los que trabaja.	15 – 20
Cantidad aprox. de colmenas que reúnen	800 aprox.
Capacidad de producción actual de la sala (alzas por día)	150

### Esquema de trabajo

Cantidad de alzas acumuladas por extracción	Máx 200
Indicar si trabaja con pallets o bandejas	Bandejas
Indicar capacidad de trabajo a la que se desea llegar en la sala (alzas por día)	-----

### REGISTROS

Ingreso de Alzas		
Procesamiento		
Egreso de alzas		Se prevé realizar anotaciones para el seguimiento de las extracciones. Aún no se ha utilizado la sala, por lo tanto no hay experiencia en la realización de planillas de control.
Llenado de tambores		
Control de Cera		
Control de Tambores		
Manejo de los Stock (miel, cera, envases)		

## PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO

Parte Edilicia (Sectores)		Con respecto a la recepción se recomendó la colocación de una media sombra para poder controlar el pillaje y evitar contaminación del producto en los momentos de descarga de material para protegerlos del polvillo u otras inclemencias.
Recepción y descarga		
Depósitos		El sector de depósito de alzas llenas y vacías es compartido con el sector donde se encuentran los decantadores, donde se llenan los tambores y donde quedan depositados. Estos sectores deberán estar separados y además es de reducidas dimensiones. Dentro de las posibilidades se quieren modificar los sectores para solucionar este tema.
Baños y Vestuarios		Existe un solo baño y vestuario, se recomendó la construcción de otro mas para cumplir con la normativa que solicita baños y vestuarios divididos por sexo.
Filtros Sanitarios		No existen filtros sanitarios en algunos sectores. Solo hay un lavamanos en el ingreso del personal a la zona limpia, el cual no posee ni lavabotas ni canillas de accionamiento no manual.
Puertas		Se deberá colocar una puerta o a su defecto una cortina sanitaria en el paso entre las zonas semi limpia (de transición) y la limpia.
Cartelería		Se ha observado la presencia de cartelería indicadora de sectores y de buenas prácticas.

## OBSERVACIONES

Debido a que no hay experiencia en la prestación del servicio en esta sala, es que en la mayoría de los datos se completaron con estimaciones. Existe muy buena

predisposición por los responsables del funcionamiento de la Sala, con intenciones de acomodarla, pero debido a que es una Fundación donde las mejoras se realizan mediante donaciones es que se encuentran limitados para poder avanzar y terminar de acomodar los distintos sectores de la sala, que en algunas épocas se verá limitada por los reducidos espacios.

Se observa la necesidad de capacitación para la reestructuración de los sectores de la sala, sobre aplicación de buenas prácticas de manufactura y de operatividad en el funcionamiento.

#### DATOS BASICOS DE LA EMPRESA

<b>Nombre de la Empresa Apícola</b>	Cooperativa Apícola Liebig
Dirección:	
Nombre Responsable:	
Teléfono / Fax:	
E-Mail:	
Razón Social:	
N° CUIT:	-----

#### DATOS BASICOS DE LA PLANTA

<b>Nombre de la planta</b>	
Dirección:	
Nombre Responsable:	Faifer Alfredo
Teléfono / Fax:	03758 422182
E-Mail:	info@cooperativaliebig.com.ar
Habilitación (tipo y número)	
Cantidad de operarios en planta:	2

#### CONSTRUCCION (indicar materiales de construcción y m<sup>2</sup> en cada área)

Material	AREAS							
	Recepción	Deposito alzas	Sala Extracción	Llenado Tambores	Deposito tambores (*)	Baños	Vestuarios	
<b>Piso</b>	Cemento alisado	Cemento alisado y pintado						
<b>Paredes</b>	Cemento alisado				Azulejado			
<b>Techo</b>	De chapa a dos aguas							
<b>Cielorraso</b>	No posee	Térmico	PVC suspendido					
<b>Iluminación</b>	Sin protección	Protegida						
<b>Ventilación</b>	Natural mediante ventiluces, ventanas y puertas con mosquitero							
<b>Aberturas</b>	Chapa y mosquitero	Chapa	Chapa y aluminio	Chapa	Chapa	Aluminio		

<b>Lavamanos</b>	Faltan lavamanos con accionamiento no manual	Escasos, de acción manual	Sí, de acción manual
<b>Metros cuadrados</b>			
(*) Disponibilidad para uso período interzafra (deposito materiales, limpieza y mantenimiento):			

#### DETALLE DE EQUIPOS PARA EXTRACCION

Equipo	Marca	Cantidad	Material	Capacidad de Trabajo	Observaciones
Desoperculadores	Paganini,Comba	1	Ac. Inox		
Batea	Paganini,Comba	2	Ac. Inox		Carga, descarga
Extractores	Paganini,Comba	1	Ac. Inox	80 cuadros	
Fosa	Paganini,Comba	1	Ac. Inox		
Cisterna					
Bomba de Miel	Paganini,Comba	1	Ac. Inox		
Decantadores	Paganini,Comba	3	Ac. Inox.	600 lts c/u	A colocar
Separadores Miel/Cera	Paganini,Comba	1	Ac. Inox		Esprimidor en frío
Otros					
Conductos de Acero inoxidable		Desde la Bomba hasta el tambor es de PVC			
Pinturas de calidad alimentaria recubriendo materiales en contacto con miel					

#### Esquema de trabajo

Cantidad de alzas acumuladas por extracción	
Indicar si trabaja con pallets o bandejas	Bandejas de acero inoxidable
Indicar capacidad de trabajo a la que se desea llegar en la sala (alzas por día)	

## PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO

SECTOR	OBSERVACIÓN	RECOMENDACIONES
Parte Edilicia (Sectores)	El sector de descarga y carga de alzas cumple con las condiciones.	Se recomienda cubrir un lateral y las puntas de tinglado con mallas media sombra para evitar el ingreso de polvillo y proteger el sector del pillaje de abejas.
	No hay lavabotas, y los lavamanos son escasos sin accionamiento no manual.	En el acceso hacia la zona Limpia deberá colocarse un lavabotas y el lavamanos (filtro sanitario) deberá tener canillas de accionamiento no manual. También deberá haber lavamanos en los sectores en donde el personal trabaje, para facilitar el mantenimiento de la higiene de manos. Se deberán colocar porta toallas descartables, o secador de manos, recipientes para residuos y dispenser para jabón líquido.
	Las ventanillas de las puertas, ventiluces y ventanas de observación, poseen vidrios.	Las ventanillas, ventiluces y ventanas que poseen vidrio que debería ser reemplazados por policarbonato traslúcido, o bien recubrirlos con un laminado que impida la desintegración de los mismos en caso de rotura. Lámina autoadhesiva colocada sobre el lado de la zona limpia.

## OBSERVACIONES

Debido a que el responsable de la Sala de Extracción no pudo estar presente por problemas de salud, en la visita realizada, no se ha podido completar el informe.

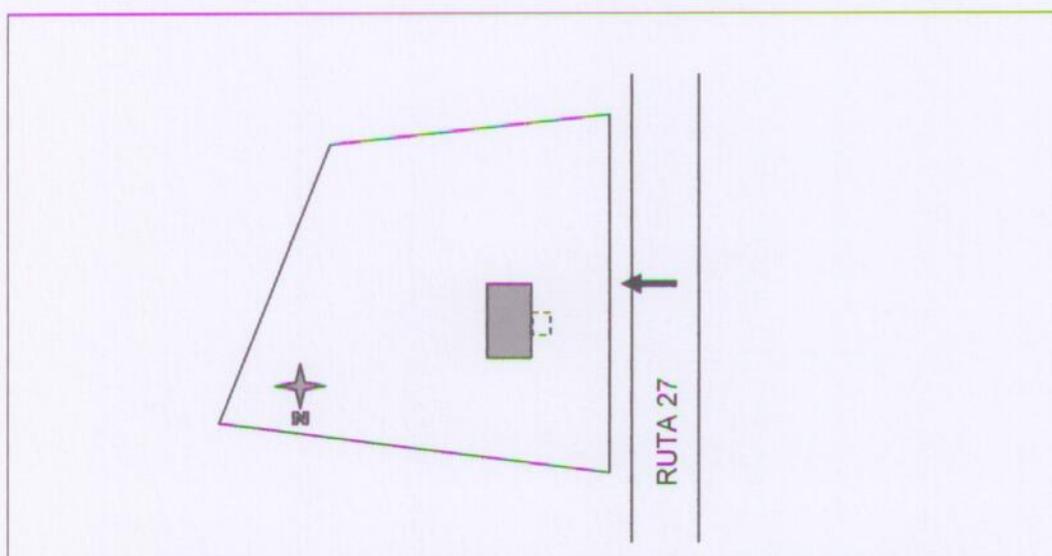
### DATOS BASICOS DE LA EMPRESA

<b>Nombre de la Empresa Apícola</b>	Cooperativa Unión Apícola Ltda.
Dirección:	
Nombre Responsable:	
Teléfono / Fax:	
E-Mail:	
Razón Social:	
N° CUIT:	

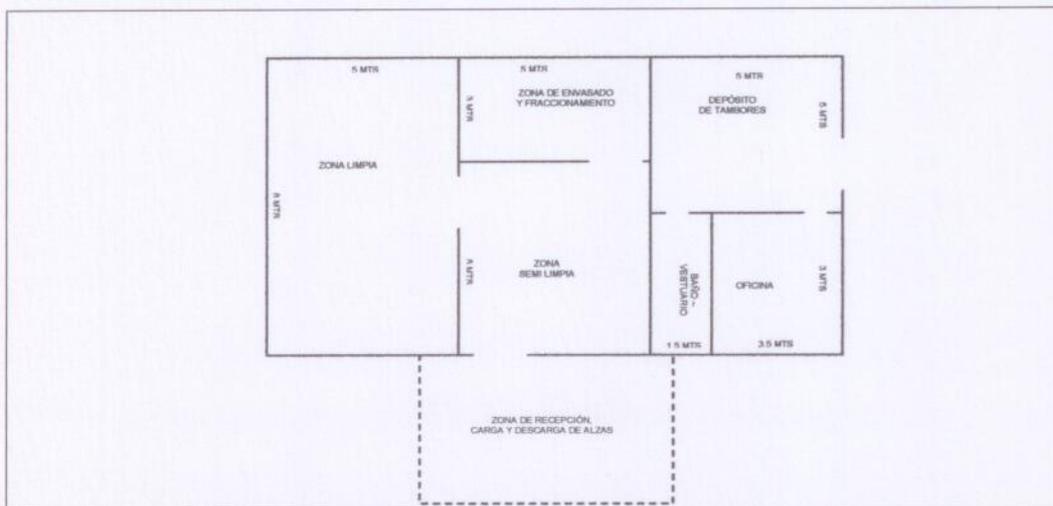
### DATOS BASICOS DE LA PLANTA

<b>Nombre de la planta</b>	Cooperativa Unión Apícola Ltda.
Dirección:	Loma Sur – Ruta 27 – Bella Vista – Pcia. De Corrientes
Nombre Responsable:	Rubén Ramírez
Teléfono / Fax:	03777 451542
E-Mail:	<a href="mailto:ingenierorubito@yahoo.com.ar">ingenierorubito@yahoo.com.ar</a> <a href="mailto:ingenierorubito@hotmail.com.ar">ingenierorubito@hotmail.com.ar</a>
Habilitación (tipo y número)	SEF-W003
Cantidad de operarios en planta:	2 / 3

### CROQUIS DEL PREDIO, UBICACIÓN DE LA SALA Y ESPACIOS DISPONIBLES PARA CONSTRUIR



## CROQUIS DE LA SALA DE EXTRACCION



## CONSTRUCCION

Material	AREAS						
	Recepción	Deposito alzas	Sala Extracción	Llenado Tambores	Deposito tambores (*)	Baños	Vestuarios
Piso	Cemento alisado						
Paredes	Cemento alisado						
Techo	De chapa a dos aguas						
Cielorraso	No posee						
Iluminación	Sin protección		Protegida		Sin protección		
Ventilación	Natural mediante ventiluces						
Aberturas	De chapa – algunos sectores no poseen aún aberturas						
Lavamanos	Faltan lavamanos con accionamiento no manual					Sí, de acción manual	
Metros cuadrados	A construir	25	40		25	4,5	
(*) Disponibilidad para uso período interzafra (deposito materiales, limpieza y mantenimiento):							

## SERVICIOS

Servicio	SERVICIOS						
	Gas Natural /Envasado	Agua Red/ Pozo	Luz/ Generador	Telefonía e Internet	Alumbrado o Público	Accesos adecuados	Barrido y Limpieza
Disponible	Envasado	Pozo (Próxima red)	De línea	sí	---	Sí	---
No disponible					Zona Semi Urbana		Zona Semi Urbana

## DETALLE DE EQUIPOS PARA EXTRACCION

Equipo	Marca	Cantidad	Material	Capacidad de Trabajo	Observaciones
Desoperculadores	Fragus	1	Ac. Inox		
Batea	Fragus	1	Ac. Inox		
Extractores	Macia	1	Ac. Inox	50 cuadros	
Fosa	No	---			
Cisterna	Clarificador Macia	1	Ac. Inox		
Bomba de Miel	Farli	1	Ac. Inox		
Decantadores	Macia	6	Ac. Inox.	600 lts c/u	
Separadores Miel/Cera	Fragus	1	Ac. Inox		
Otros					
Conductos de Acero inoxidable		Desde Bomba hasta decantadores de PVC Entre decantadores hasta fraccionado de Ac. Inox.			
Pinturas de calidad alimentaria recubriendo materiales en contacto con miel					

## COSECHA

### Producción Propia:

Resumen	La Cooperativa no posee producción propia.
Nº de alzas aprox. Por colmena	
Tipo de alzas utilizadas	
Época de cosecha	
Cantidad de cosechas al año	
Frecuencia de cosecha	
Momento del pico de producción (mes)	
Rendimiento de campaña pasada	
Producción total campaña pasada	

### Producción Terceros:

Resumen	La Cooperativa realiza extracción de miel a unos 40 productores en total, de los cuales 20 son socios de la Cooperativa y otros 20 aproximadamente son beneficiarios del Fideicomiso Provincial.
---------	--

Cantidad aprox. de productores con los que trabaja.	40
Cantidad aprox. de colmenas que reúnen	En la última temporada 1200. Se estima que se atenderán una 2000 colmenas para la próxima zafra
Capacidad de producción actual de la sala (alzas por día)	10 alzas por hora aproximadamente

### Esquema de trabajo

Cantidad de alzas acumuladas por extracción	Promedio por día de 25 alzas
Indicar si trabaja con pallets o bandejas	Bandejas
Indicar capacidad de trabajo a la que se desea llegar en la sala (alzas por día)	

### REGISTROS

Ingreso de Alzas		
Procesamiento		
Egreso de alzas		
Llenado de tambores		
Control de Cera		
Control de Tambores		
Manejo de los Stock (miel, cera, envases)		

Se documenta información en un libro de movimientos de la sala de extracción donde se especifican las entradas de alzas, productor, cantidad de alzas, kg, entre otros datos.

**PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO**

SECTOR	OBSERVACIÓN	RECOMENDACIONES
Parte Edilicia (Sectores)	Aún no está construido el sector de descarga y carga de alzas, el cual está diseñado realizarlo según el croquis del plano, el cual se prevé hacer con un el desnivel de suelo para facilitar los trabajos.	Se recomendó que dicho desnivel no se realice debido a la dificultad que podría provocar en los momentos de lluvia, ya que el terreno en este sector podría inundarse. Siendo que el movimiento de alzas no es tan importante, sí se podría realizar un piso, techo y laterales cubiertos con media sombra, en donde la descarga se haga desde los vehículos hacia las bandejas.
	El acceso al depósito de alzas posee una puerta angosta.	La puerta de ingreso de alzas llenas deberá ser más ancha para permitir la entrada con carretilla.
	En el ingreso desde el depósito de alzas hacia el sector de procesamiento es de libre tránsito	Se deberá colocar en este acceso una cortina sanitaria o puerta divisoria.
	El depósito de tambores se encuentra en un lugar el cual es pequeño, incómodo y no es contiguo al sector de llenado (zona limpia).	Esta proyectado realizar el depósito de tambores a continuación de la zona limpia.

	Existe un solo baño y vestuario	Se prevé la construcción de baños y vestuarios nuevos, se recomendó tener en cuenta realizar baños y vestuarios para varones y mujeres.
	Las paredes son lisas, pero la pintura no es lavable	Se recomienda pintar al menos hasta una altura de dos metros con pintura sintética lavable (friso sanitario), lo que permitirá un fácil lavado y desinfección de las mismas, evitando la acumulación de humedad y suciedad.
	No hay lavabotas, y los lavamanos son escasos sin accionamiento no manual.	En el acceso hacia la zona Limpia deberá colocarse un lavabotas y un lavamanos (filtro sanitario) También deberá haber lavamanos en los sectores en donde el personal trabaje, para facilitar el mantenimiento de la higiene de manos. Las canillas deberán ser de accionamiento no manual.
	Los pisos no poseen una pendiente adecuada.	Está previsto realizar una carpeta nueva sobre los pisos teniendo en cuenta la pendiente. Se recomendó que la pendiente sea realizada hacia un lateral terminando en una pequeña canaleta de contención sin rejilla para evitar la acumulación de suciedad. Se deberá realizar entre la unión de las paredes con el suelo un zócalo redondeado.
	En ninguno de los sectores se cuenta con cielorraso.	Se recomendó realizar un cielorraso especialmente la zona limpia, el cual sea impermeable, de fácil limpieza y que la y luminaria tenga protección anti estallido.

	El Sistema de evacuación reducidos.	Se recomendó tener en cuenta que debido al constante lavado de pisos y maquinarias estos sectores deberán estar previstos para la contención de líquidos en abundancia,
	Las ventanillas de las puertas y ventiluces poseen vidrios.	Las ventanillas y ventiluces que poseen vidrio que debería ser reemplazados por policarbonato traslúcido, o bien recubrirlos con un laminado
Personal		Se recomendó que dentro de las posibilidades exista personal idóneo el cual esté a cargo siempre de la extracción
Organización (Clientes)		Para poder organizar cada uno de los días en donde se realice procesamiento, se aconsejó que los productores clientes de la sala se comuniquen previamente para conseguir un turno de entrada y poder así mejorar la organización en los momentos de cosecha.
Controles en el proceso (rendimiento de miel y cera, mermas)	No se cuenta con balanza por lo tanto no se pesan las alzas al entrar ni al salir del establecimiento.	Se advirtió en el momento que se utilice una balanza para el control de los kilogramos de miel y cera se tengan en cuenta los porcentajes aproximados de la miel y cera obtenidos, de las mermas de proceso, y de cómo hacer los descuentos pertenecientes al cobro del servicio de extracción.

### OBSERVACIONES

Se observó que los dirigentes de la cooperativa intentan mejorar, dentro de las posibilidades, los puntos más importantes en los cuales saben que están fallando o que todavía no cumplen.

Cabe destacar que los apicultores y la sala de extracción tienen muy poca trayectoria, por lo tanto existen situaciones las cuales no se conocen o no se tienen en cuenta por falta de experiencia.

Teniendo en cuenta las posibilidades de crecimiento en cantidad de colmenas a las cuales se les prestarían un servicio, sería importante poder capacitar a los productores clientes de la sala extracción con respecto a las buenas prácticas apícolas para evitar posibles contaminaciones del producto, mejorar las prácticas de cosecha.

En el caso de la sala de extracción, rediseñar alguno de los sectores, capacitar a los operarios de la sala sobre las buenas prácticas de Manufactura, implementación de la trazabilidad, lotes de extracción y procesos operativos de saneamiento (POES) y a los responsables de la administración de la sala, sobre cómo mantener controlados los movimientos de la misma para evitar pérdidas económicas o disminuir al máximo las mismas.

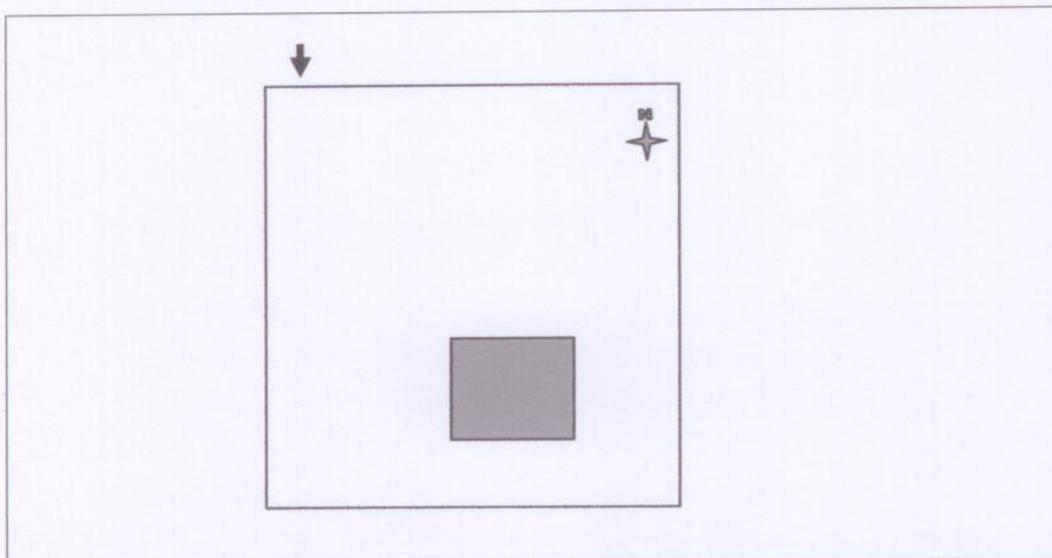
#### DATOS BASICOS DE LA EMPRESA

<b>Nombre de la Empresa Apícola</b>	<b>COAPE – Cooperativa Apícola Esquinense</b>
Dirección:	Zona Rural – Esquina – Corrientes
Nombre Responsable:	Comisión Directiva Presidente José Pellegrini
Teléfono / Fax:	03777 15410757
E-Mail:	<a href="mailto:rgrandoli@correo.inta.gov.ar">rgrandoli@correo.inta.gov.ar</a> (Sr. Raúl Grandoli)
Razón Social:	Cooperativa
Nº CUIT:	-----

#### DATOS BASICOS DE LA PLANTA

<b>Nombre de la planta</b>	<b>COAPE – Cooperativa Apícola Esquinense</b>
Dirección:	Ruta Nac 153 intersección Ruta Nac 12
Nombre Responsable:	José Pellegrini
Teléfono / Fax:	03777 15410757
E-Mail:	
Habilitación (tipo y número)	
Cantidad de operarios en planta:	2-3

**CROQUIS DEL PREDIO, UBICACIÓN DE LA SALA Y ESPACIOS DISPONIBLES PARA CONSTRUIR**



**CROQUIS DE LA SALA DE EXTRACCION**



**CONSTRUCCION (**

AREAS							
Material	Recepción	Deposito alzas	Sala Extracción	Llenado Tambores	Deposito tambores (*)	Baños	Vestuarios
Piso	Cemento Alisado con pendientes y rejilla de evacuación						
Paredes	Lisas pintadas		Lisas Pintadas con ceramico hasta 2 mts		Lisas	Con cerámico	
Techo	De chapa a dos aguas						
Cielorraso	No	Aluminio térmico	Durlok		Aluminio térmico	Durlok	
Iluminación	Protegida	Sin protección	Protegida		Sin protección	Protegida	
Ventilación	Natural mediante puertas y ventanas con protección de mallas mosquiteras						
Aberturas	De chapa					Puertas placa	
Lavamanos	No hay a disposición, tampoco lavabotas					Si	
Metros cuadrados							

(\*) Disponibilidad para uso período interzafra (deposito materiales, limpieza y mantenimiento):

**SERVICIOS**

SERVICIOS							
Servicio	Gas Natural /Envasado	Agua Red/ Pozo	Luz/ Generador	Telefonía e Internet	Alumbrado Público	Accesos adecuados	Barrido y Limpieza
Disponible	Envasado	De Pozo	Sí	Sí	Sí	Sí	Zona Rural
No disponible							

**DETALLE DE EQUIPOS PARA EXTRACCION**

Equipo	Marca	Cantidad	Material	Capacidad de Trabajo	Observaciones
Desoperculadores	Macia		Ace inox		Las maquinarias no son propias, es un conjunto ofrecido por socios de la Cooperativa
Batea	Macia		Ace inox		
Extractores	Macia	2	Zin y Ac inox	24 y 30	
Fosa					
Cisterna					
Bomba de Miel					
Decantadores					
Separadores Miel/Cera					
Otros					

Conductos de Acero inoxidable	
Pinturas de calidad alimentaria recubriendo materiales en contacto con miel	

## COSECHA

### Producción Propia:

Resumen	La Cooperativa no posee producción propia, el servicio que realiza es a socios.
---------	---

N° de alzas aprox. Por colmena	
Tipo de alzas utilizadas	Mayormente de ½
Época de cosecha	Diciembre (montes) Febrero y marzo (Eucalipto) En algunos casos enero de plantaciones a costa de río.
Cantidad de cosechas al año	2-3
Frecuencia de cosecha	
Momento del pico de producción (mes)	Febrero y marzo
Rendimiento de campaña pasada	Promedios de 25 a 35 kg según el manejo
Producción total campaña pasada	

### Producción Terceros:

Resumen	Extracción realizada a 15 asociados de la Cooperativa
---------	---

Cantidad aprox. de productores con los que trabaja.	15
Cantidad aprox. de colmenas que reúnen	500
Capacidad de producción actual de la sala (alzas por día)	100 alzas de ½

### Esquema de trabajo

Cantidad de alzas acumuladas por extracción	
Indicar si trabaja con pallets o bandejas	Bandejas y techos de madera invertidos
Indicar capacidad de trabajo a la que se desea llegar en la sala (alzas por día)	

### REGISTROS

Ingreso de Alzas		Se realiza una planilla donde se asientan todos los movimientos en la sala de extracción	
Procesamiento			
Egreso de alzas			
Llenado de tambores			
Control de Tambores			

### PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO

En general		No hay mayormente problemas del funcionamiento en sí, pero se ha observado deficiencia del cumplimiento de las buenas prácticas apícolas (limpieza y mantenimiento de maquinarias)
------------	--	--

Puertas y Ventanas		Algunas puertas y ventiluces poseen vidrios, lo cual se aconsejó sustituir por policarbonato o cubrirlos con una lámina adhesiva para evitar el estallido y esparcimiento de astillas de vidrio en caso de rotura.
Recepción y descarga		Se recomendó que en éste sector se coloque una malla media sombra para poder controlar el pillaje o el ingreso de tierra o partículas extrañas que puedan contaminar el producto miel de las alzas al descargar. El sector no es muy amplio.
Mantenimiento exterior.		Se recomendó realizar desmalezado en las cercanías de la sala para controlar insectos y roedores.

#### **OBSERVACIONES**

La sala posee algunos detalles pero en general son debido a la falta de mantenimiento (orden, limpieza) y también distribución de las maquinarias que hacen que el flujo del personal sea dificultoso y se crucen constantemente las líneas del flujo del producto y de operarios. En este tema se tiene en cuenta que las maquinarias no han sido adquiridas para este fin y no se han podido adaptar muy bien a los espacios.

Falta información con respecto a la operatoria de trabajo en general de la sala y del cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura.

### **4.3 CAPACITACIONES GRUPALES**

**A TALLER SOBRE PRODUCCIÓN DE MATERIAL VIVO APICOLA**, Bella Vista 24 y 25 de octubre de 2008

En instalaciones de la Agencia de Extensión Rural de la localidad de Bella Vista se realizó un taller ( teórico - práctico) con el siguiente temario:

- Conceptos generales de la producción de material vivo de calidad.
- Celdas reales y reinas fecundadas como herramienta de manejo.
- El Criadero.
- Material vivo en ambientes sub - tropicales.
- Producción de celdas, reinas fecundadas, paquetes y núcleos.
- Logística para la disponibilidad y transporte.

Como resultado se puede mencionar que se logro identificar el número de interesados y nivel de capacitación o asistencia requerida. Debido a lo heterogéneo de la demanda se propondrá una serie de acciones acorde a cada situación.

Objetivos específicos:

- Unificación de criterios para la producción de material vivo de calidad.
- Identificación de interesados .
- Diagnostico de la situación actual y posibles estrategias para desarrollar las capacidades locales.
- Elementos básicos para la producción de celdas , reinas fecundadas paquetes y núcleos.

Asistentes:

CAPACITACIÓN EN MULTIPLICACIÓN DE MATERIAL VIVO

Disertante: Med. Vet. Alfonso Lorenzo. 24 y 25 de Octubre de 2008.  
Lugar: Salón AER INTA Bella Vista, Kloster 839 - Bella V., Ctes.

Apellido y nombre	Localidad	E-mail	Teléfono	Firma
NAVARO, E. Roberto	B. Vista	apicola@johncor.com.ar	377-1562993	[Firma]
Hernández María Matilde	B. Vista	"	"	[Firma]
Pedroza BARCELO	GOYA	marcelapedroza@johncor.com.ar	377-1562993	[Firma]
Díaz, R. ROBERTO	GOYA	"	377-1558852	[Firma]
Woods, Enrique Oscar	B. Vista	elresponso@johncor.com.ar	0377-457171	[Firma]
Cyrolajuan Marcelo	B. Vista	marcelo@johncor.com.ar	0377-455611	[Firma]
GOMEZ Suarez	ESQUINA	Juli_Gomez@johncor.com.ar	0322-476149	[Firma]
Ricco, Eduardo Daniel	Esquina	"	0377-15401762	[Firma]
Holme Roberto	Esquina	"	0377-1556268	[Firma]
CERQUETTI, Luis Dante - Ctes	"	luisdante@johncor.com.ar	03783 438712	[Firma]
LODATO, Aniceto Estelma Ctes	"	"	03783 497063	[Firma]
Pablo FALCÓN SANTA ROSA	"	"	82)15401734	[Firma]
Alós Luis ERNESTO	SALADAS	-	03782-15611704	[Firma]

CAPACITACIÓN EN MULTIPLICACIÓN DE MATERIAL VIVO

Disertante: Med. Vet. Alfonso Lorenzo. 24 y 25 de Octubre de 2008.  
Lugar: Salón AER INTA Bella Vista, Kloster 839 - Bella V., Ctes.

Apellido y nombre	Localidad	E-mail	Teléfono	Firma
ROSA				
LORETO AUTONIO	LORETO		457592	[Firma]
BARRICHO MARGO	Bella Vista	margobarricho@johncor.com.ar	15625901	[Firma]
BRACCA JUAN DAVID	Las de Llabra	cooperat@hotmail.com	1097721	[Firma]
GILSON RICARDO	Saladas	ricardogilson@johncor.com.ar	03782-15411089	[Firma]
Gonzalez Rivaldo	Saladas	-	03783 15859056	[Firma]

Observaciones: ( producción y utilización de material vivo )

Se evidenció interés en los asistentes en desarrollar la producción de material vivo, en especial celdas reales.

Las capacidades actuales son variadas, en el caso de la localidad de Saladas existe experiencia de varias temporadas pero sería necesario mejorar la utilización posterior de los productos.

Se debe destacar que no solamente se debe hacer hincapié en la producción en si, son reiterados los ejemplos de fracasos en la utilización de material vivo, esta situación refuerza la idea de trabajar en los dos ejes, producción y utilización del material vivo.

## CONCLUSIONES Y PROPUESTA DE ACCIONES FUTURAS

Debido a la diversidad de realidades locales se deberá actuar de acuerdo a las necesidades de cada una a saber:

1. Capacidades avanzadas ( Monte Caseros, Saladas, Corrientes cap. etc.)

En estas localidades se deberá privilegiar el ajuste de la producción de reinas fecundadas, la promoción comercial, la logística de distribución y la eficacia posterior en el uso del material vivo.

2. Capacidades medias ( Corrientes cap y Bella Vista).

3. Capacidades básicas ( Esquina, Goya, Santa Rosa, Santa Ana, Loreto y Paso de los Libres).

Pasantías. Acompañamiento en el proyecto inicial de producción. Seguimiento posterior.



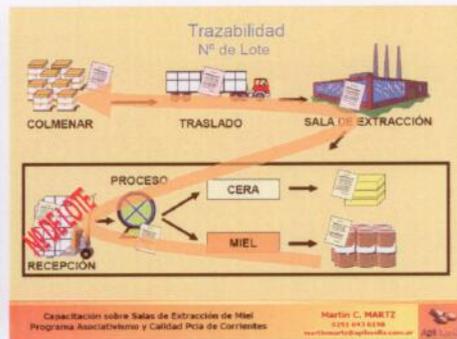
### **B CAPACITACIÓN PARA OPERARIOS DE SALAS DE EXTRACCIÓN DE MIEL**

En el diagnóstico de la situación de las salas de extracción de miel (noviembre de 2008) se evidenciaron carencias de capacitación para los operarios. Por tal motivo y en forma coordinada con los responsables técnicos de la provincia se organizó una capacitación para los actuales o futuros operarios.

El temario de las jornadas fue el siguiente:

- ✓ Conceptos básicos sobre manipuleo de alimentos.
- ✓ BPM, Inocuidad .
- ✓ Barreras.
- ✓ Marcos regulatorios.
- ✓ Trazabilidad.
- ✓ Manejo de los lotes en salas comunitarias.
- ✓ Poes.
- ✓ Mermas de miel.

El ultimo dia se visitó la sala de extracción de miel de la localidad de Saladas.



**SALAS DE EXTRACCIÓN DE MIEL**

Bella Vista, Corrientes  
21 y 22 de Abril de 2009

Capacitación sobre Salas de Extracción de Miel  
Programa Asociativismo y Calidad Pcia de Corrientes  
Martín C. MARTZ  
4291 443 6108  
martincmartz@opwva.com.ar



#### **4.4 CAPACITACIÓN EN APIARIOS**

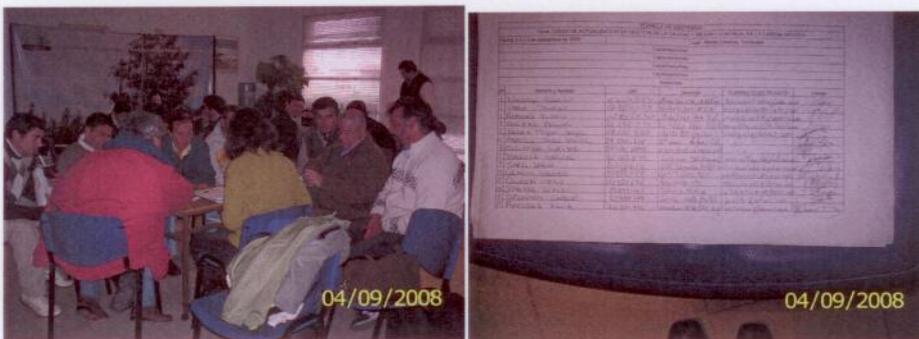
En el mes de junio y de acuerdo a lo concluido en el taller de capacitación para la producción de material vivo Bella Vista, octubre de 2008 se asistió a productores de material vivo de la localidad de Monte Caseros. Se inspeccionaron 6 apiarios pertenecientes al criadero "Cinco Estrellas" (bajo la responsabilidad de Camilo Benitez) para relevar el estado general de la población, nivel de reservas, prevalencia de varroa y programación de tareas para la próxima temporada. Se hicieron las propuestas de mejoras para hacer mas eficaz el sistema.



## 4.5 TALLERES CON LOS TÉCNICOS LOCALES

### A. TALLER DE PROTOCOLO. Monte Caseros, 4 de septiembre de 2008.

La provincia de Corrientes cuenta con una red de técnicos que trabaja en forma conjunta y dentro del proyecto de fideicomiso apícola. En este marco y conjuntamente con capacitaciones periódicas que realizan los técnicos se organizó un taller para elaborar un documento común de manejo para los apiarios y unificar los formularios para registrar las tareas de campo.



### DOCUMENTO ACORDADO ENTRE LOS TECNICOS DE LA PROVINCIA DE CORRIENTES MONTE CASERO, SEPTIEMBRE DE 2008

#### **GENERAL**

- Los apiarios se asentarán en zonas alejadas de contaminaciones industriales.
- Se respetarán las áreas de pecoreo previstas en la legislación provincial .
- Para la preservación del material inerte solo se utilizarán productos aprobados para la producción orgánica.
- Solo se utilizarán elementos de origen vegetal y no contaminantes para la producción de humo.
- Se renovará no menos del 30 % de los panales de la cámara de cría.
- El entorno del apiario se mantendrá libre de elementos en desuso..
- Recambio anual de la totalidad de las reinas. (**detallar en manual**).

#### **MANEJO SANITARIO**

- No se permite el uso de sustancias antimicrobianas para el control de las enfermedades de la cría . (**salvar criaderos**)

- Para el control el control de varroasis solo se utilizarán medicamentos aprobados por el SENASA para uso en la producción apícola. las aplicaciones se harán de acuerdo a las indicaciones del marbete y solamente en cámara de cría.
- Los soportes de los acaricidas luego de retirados de las colmenas serán desnaturalizados según normativas de protección ambiental.
- Se implementarán los lineamientos del manual de manejo sanitario para la provincia de corrientes **(detallar en manual)**.
- Rotar los principios activos. **(detallar en manual)**.
- Monitoreo de parásitos (varroa, nosema). **(detallar en manual)**.

### MANEJO DE LA ALIMENTACIÓN ARTIFICIAL

- Se utilizará la alimentación suplementaria estrictamente para el desarrollo de la cámara de cría y/o consolidar reservas para periodos críticos.
- No se utilizará miel para la alimentación artificial de las colmenas.
- Solo se utilizará sacarosa de primera calidad y o jarabe de alta fructosa.
- No se alimentará con alza melaria colocada o cuando se evidencia disponibilidad de néctar.
- Se recomienda seguir las recomendaciones del manual de BPA de la provincia de Corrientes.
- Preparar, conservar y transportar el jarabe en contenedores adecuados (limpios y que no transfieran sustancias contaminantes). **(detallar en manual)**
- Uso de agua potable. **(detallar en manual)**
- Correcta elaboración del jarabe (no quemar el azúcar). **(detallar en manual)**
- Higiene de los materiales usados para la elaboración y distribución. **(detallar en manual)**

### COSECHA Y TRASPORTE DE ALZAS MELARIAS

- Las alzas melarias se trasportarán sobre bandejas, correctamente estibadas y cubiertas con lonas para evitar la cualquier alteración y evitando la contaminación con los gases de combustión del vehículo.
- Se cosecharán solamente los cuadros que contengan la miel operculada en un porcentaje superior al 80 %, sin presencia de cría y sin cuerpos extraños.

- La extracción se realizará en un plazo no mayor a las 24 hs. de la recepción de las alzas.

### SALAS DE EXTRACCIÓN

- Condiciones edilicias según la Resolución SAGPyA 870/06.
- Las salas de extracción desarrollaran procedimientos estandarizados de saneamiento (POES).
- Todos los operarios recibirán anualmente capacitación en la aplicación de las buenas practicas de manufacturas.
- La miel solo se envasara en recipientes bromatológicamente aptos.
- El sistema de registros estará en con concordancia con la resolución SENASA 186/03.
- Identificar los lotes de cosecha de acuerdo a los apiarios de origen.

Comentario [o1]: er año

### B. TALLER DE ACUERDO DE TRABAJO. Bella Vista 21 de Abril 2009

Aprovechando una jornada de trabajo de los técnicos locales y de los responsables de las instituciones que trabajan coordinadamente en el fideicomiso apícola se propuso definir procedimientos de trabajo para las próximas actividades de campo de los técnicos.

Se consensuó un documento que resume lo acordado en el taller .



## DOCUMENTO DE TRABAJO

### Programa Asociativismo y calidad (CFI), Proyecto Regional de Producciones Alternativas (INTA), Ministerio de la Producción Trabajo y Turismo

A continuación se describe la metodología a utilizar por todos los técnicos del Sistema (INTA, CFI, Ministerio, IPT) para la realización de las revisiones de aquí en mas, con sus correspondientes registros..

Cada técnico de los distintos programas revisará al menos **un** colmenar por productor, asimismo procurará que el productor realice la misma tarea en el resto de los apiarios.

#### Metodología

Se categorizarán la totalidad de las colmenas del apiario, de acuerdo al siguiente criterio .

Categoría I

Mas de 7 cuadros cubiertos con abejas.

Categoría II

Entre 5 y 7 cuadros cubierto con abejas.

Categoría III

Menos de 5 cuadros cubiertos con abejas.

Se tomarán muestras de abejas nodrizas para la determinación de la prevalencia de varrosis de acuerdo a las recomendaciones de la CONASA.

No menos de 6 muestras por apiario y utilizando alcohol al 50 % .

Se inspeccionarán los cuadros que contengan o hallan contenido cría en las siguientes colmenas:

1. Colmenas a las que se le extraiga abejas para determinar la prevalencia de varrosis.
2. Colmenas categorizadas de acuerdo a su población en III.
3. Colmenas "muertas" .
4. Colmenas que al ser categorizadas se evidencia orfandad.
5. Colmenas que al ser categorizadas evidencia ser "zanganera".

En los casos 1 y 2 se buscarán presencia de signos característicos de las distintas enfermedades.

Se considerará colmena "muerta" aquella que no posea población, en todos estos casos se tratará de determinar la causa de la pérdida, especialmente signos característicos de las distintas patología, falta de alimento, etc.

Para los puntos 4 y 5 se confirmará el estado de orfandad.

Se propone marcar en el techo (con un marcador para maderas) los datos de cada colmena de acuerdo a la siguiente sinología:

Colmenas Huerfanas

No se categorizarán y se las identificarán con la letra (H)

Colmenas "Zanganeras"

No se categorizarán y se las identificarán con la letra Z.

Colmenas con signos característicos de Loque Americana

No se categorizarán y se las identificarán claramente con la sigla LA.

Colmenas con signos característicos de Loque Europea

Se las categorizarán e identificarán con la sigla LE.

Colmenas con signos característicos de Cría Yesificada

Se las categorizarán e identificarán con la sigla CY.

Colmenas con signos característicos de Cría Ensacada

Se las categorizarán e identificarán con la sigla SKB.

#### **Datos a relevar de cada apiario**

Se tendrá como guía el formulario anexado teniendo en cuenta los siguientes criterios

**Colmenas al inicio de la revisión:** colmenas ubicadas en el apiario al llegar al mismo.

**Colmenas revisadas:** aquellas colonias a las que se les hizo inspección de los cuadros con cría (col III, zanganeras, huérfanas, muestra para varroa y "muertas").

**Colmenas descartadas:** (colmenas muertas, huérfanas, LA, zanganeras).

**CC promedio:** se estimará la cantidad de cuadros con cría de las colmenas a las que se les extrae la muestra para varroa.

**CM promedio:** Idem anterior.

Se registrará la fecha del último tratamiento acaricida y el principio activo utilizado.

**NOTA** En los casos que el apiario este en buen estado (todas colmenas I, sin "muertas", zanganeras y huérfanas evidentes) solo se revisará la cámara de cría de solo 6 colmenas (colmenar hasta 60 colmenas) además de categorizar la totalidad.

#### **FORMULARIO ACORDADO**

	<b>FORMULARIO REVISACIÓN DE "OTOÑO"</b>	<b>abril 2009</b>
PROYECTO REGIONAL DE PRODUCCIONES ALTERNATIVAS PROGRAMA ASOCIATIVISMO Y CALIDAD MINISTERIO DE LA PRODUCCION TRABAJO Y TURISMO CORRIENTES		

**PRODUCTOR:** ..... **RENAPA:** ..... **FECHA:** ...../...../.....  
**APIARIO:** ..... **UBICACIÓN:** ..... **GRUPO:** .....

COLMENAS AL INICIO	COLMENAS REVISADAS	COLMENAS DESCARTADAS	CC promedio	CM promedio

CATEGORIACIÓN		
COLMENAS I	COLMENAS II	COLMENAS III

**DETECCIÓN DE CASOS CLÍNICOS**

Loque americana	Loque europea	Cría ensacada	Cría yesificada	Otras

\*observar la causa

**COLMENAS OBSERVADAS**

Huérfanas	Zanganeras	Muertas *

**TRATAMIENTOS acar**

Fecha del último tratamiento	Producto

**PREVALENCIA VARROA**

	COL 1	COL 2	COL 3	COL 4	COL 5	COL 6	COL 7	COL 8	COL 9
ABEJAS EXTRAÍDAS									
VARROA DETECTADAS									
PORCENTAJE									

**OBSERVACIONES:** .....

.....



GRUPO APICOLA. Apicultores del SUR de Dep De Monte Caseros

desde el 23/04/09 hasta  
FECHA REVISACION 17/05/09

TECNICO. Mario Olivieri

	TOTAL COLMENAS	REVISADAS	CATEG			ENFERM			MUERTAS *	HUERFANAS ZANGANERAS	ETC
			I	II	III	LA	CY	LE			
PRODUCTOR 1	313										
APIARIO1	36	9	30	2	4	--	--		--		
APIARIO2	34	9	30	2	2	--	--		--		
APIARIO3	30	9	26	2	2	--	--		--		
APIARIO4	54	9	39	10	2	--	1	3			
APIARIO5	46	9	40	3	3	--	--				
APIARIO6	51	9	39	9	2	--	--	1			
APIARIO7	49	9	39	10	0	--	--				
APIARIO8	64	9	50	10	4						
PRODUCTOR 2	256										
APIARIO1	52	9	35	12	3	--	--	1	1		
APIARIO2	41	9	31	5	5	--	--				
APIARIO3	38	9	25	10	1	--	--	1	1		
APIARIO4	29	8	17	8	3	--	--	1			
APIARIO5	46	9	35	8	2	--	--	1			
APIARIO6	51	4	10	03	04	--	--	---			

#### **4.6 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

Los trabajos coordinados de los programas del CFI, INTA y la prov. de Corrientes han generado un masa critica de técnicos locales en el que se respalda la trasferencia de conocimientos. En el trascurso del contrato se comenzó a trabajar en el desarrollo de las capacidades para la implementación de un sistema de gestión de la calidad para la producción primaria de miel, se debatió y consensuó un documento básico para unificar el manejo de las colmenas (borrador de protocolo), asimismo y en el mismo sentido se unificaron los trabajo de campo a realizar finalizada la temporada (procedimiento).

Se considera sumamente importante respaldar técnicamente el diseño e implementación de un sistema de gestión de la calidad para la producción de los productos de la colmena, esto consolidaría lo realizado al momento.

Se relevaron los establecimientos de extracción de miel propuestos por los responsables de la provincia, es de hacer notar que se deberán mejorar algunos puntos de la condiciones edilicias como prerrequisitos para la mejora de las aplicación de las BPM; POES y MIP.

Se trabajo para mejorar las potencialidades para la producción y utilización del material vivo, se pudo definir dos situaciones:

- a. grupos de productores que deberán trabajar para ajustar la utilización de celdas reales y reinas fecundadas como herramientas de manejo.
- b. regiones que ya han avanzado en esta problemática y pueden producir material vivo con distintos destinos.

Para el primer caso se elevó una propuesta de trabajo a los responsables de la provincia, para el segundo se trabajó en la asistencia técnica puntual.

Se considera sumamente importante desarrollar la producción de material vivo como diversificación y consolidación económica de la actividad.