Documento 2: Capacitaciones apícolas a operadores, auditores, administrativos y dirigentes de las salas de extracción que integran el presente proyecto e identificación de las tareas en cada una de las regiones

Los establecimientos procesadores apícolas se caracterizan por tener una organización débil e ineficiente de sus recursos humanos y económicos, como consecuencia de ser centro de múltiples tareas vinculadas al sujeto: productor apícola; que mayormente gestiona la actividad como ingreso extrapedial, secundario y/o de tercer orden.

Para contribuir al aseguramiento de la inocuidad mediante la eficiencia de gestión de tales establecimientos, lo prioritario es definir una organización empresarial efectiva, situándose de forma adecuada su envergadura, con una caracterización de la empresa desde el punto de vista del proceso que desarrolla y de la escala de producción.

De esta forma se pueden identificar los siguientes **tipos** de establecimientos:

<u>Elaboradores</u> (Establecimientos clasificadores Apto para la toma de muestras)

1. Acopio (almacenamiento, limpieza primaria y clasificadores de miel a granel (sin procesar) para la formación de lotes).
2. Fraccionamiento/envasado

2.1. de Miel

2.2.- de Cera

2.3.- Propóleos

2.4. de Jalea

2.5.- de polen

3. Homogeneizado

3.1 – de miel

4. Procesadores:

4.1. de Miel

4.2.- de Cera

4.3.- Propóleos

4.4. de Jalea

4.5.- de polen

Depósitos: Establecimientos NO Aptos para la toma de muestras)

5. Depósito:

5.1.- de miel a granel y/o fraccionada

5.2.- de otros Productos apícolas

A su vez los establecimientos, también pueden combinar diferentes líneas de proceso con lo cual, se complejiza la gestión y administración de los mismos. En tales casos, deberá definirse la prioridad de proceso sobre una línea y gestionarse las demás como anexas, servicios conexos para los usuarios, pero evitando la intersección de layout y registros documentales del proceso, seleccionado como prioritario.

La temporalidad de las actividades en la producción apícola, también conlleva a la desorganización del trabajo de los operarios, alta demanda en temporada de safra, pretemporada de cosecha, etc. La multiplicidad de tareas del responsable de cada emprendimiento, con una escala productiva escasa, generan la desorganización que presentan los establecimientos relevados. Transformado en un acervo cultural del cual solo se evoluciona con intensa capacitación, fiscalización, y aplicación de la normativa vigente por todos los organismos del sector, productores, organizaciones sectoriales, cooperativas y pymes,

Municipios, Organismos Nacionales y Provinciales de asistencia técnica y fiscalización, en mediano y largo plazo.

La evolución de estos núcleos de proceso requiere de organización, asociativismo para lograr escala que sustente la gestión eficiente de las responsabilidades de la normativa vigente, capacitación del personal, operarios, administrativos y gestores de los establecimientos.

De igual forma la definición del rol auditor, por parte de organismos Municipales, Provinciales y Nacionales, para asegurar la equidad entre actores de la cadena, frente al cumplimiento de las disposiciones que permiten asegurar la inocuidad de los productos destinados a consumo humano dentro domestico e internacional.

Habiéndose definido una estratificación de establecimientos, elaboradores, y / o distribuidores de los productos de la colmena, se identifican los actores y su rol de intervención en cada uno ellos.

Dichos roles, y sus responsabilidades requieren conocimientos de gestión, administración y normativa, constituyendo las herramientas cotidianas con las cuales se intervienen los productos apícolas.

Existen tres segmentos temáticos de formación profesional en los establecimientos procesadores y distribuidores:

Normativa reglamentaria para la actividad productiva
Aspectos administrativos contables
Aspectos de procesamiento e inocuidad alimentaria.

Operarios, Administradores, Dirigentes, y Auditores requieren conocer la normativa, y acordar criterios de interpretación de la misma, para evitar, discrepancias en ello, que luego generen incumplimientos, restructuraciones, rediseños o gestiones no efectivas.

Para tal acuerdo de partes, la regionalización facilita la intervención en terreno. Convocando a dirigentes sectoriales, representantes organizacionales, funcionarios municipales, asistentes técnicos en talleres de trabajo; se facilita la socialización de los criterios en territorio, el establecimiento de plazos de cumplimiento y el cronograma de fiscalización de los avances para propender al orden y equidad en la gestión de la línea de proceso.

Marco normativo legal de referencia:

El conocimiento de la normativa vigente, su correcta aplicación y su seguimiento permite definir la gestión en cada establecimiento. Presentan un detalle claro y conciso de los recaudos necesarios en la gestión de los productos de la colmena que son destino de consumo humano.

- **Resolución SENASA 220/95**. Establece las condiciones de habilitación de Establecimientos

Apícolas en general. Involucra establecimientos fraccionadores de miel para exportación,

Procesadores / fraccionadores de otros productos apícolas y depósitos para exportación de

productos apícolas (incluida la miel).

- **Resolución SAGPyA 870/06.** Establece las condiciones de habilitación de Salas de Extracción de miel propiamente dichas, en el marco de la Resolución MERCOSUR 80/96

-Resolución SENASA 233/98. Establece las condiciones de procesamiento de los establecimientos elaboradores de alimentos, entre ellos los establecimientos apícolas, en cuanto a Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en términos amplios, incluyendo los Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES) y el Manejo Integrado de Plagas (MIP).

- **Resolución SENASA 186/03.** Establece el sistema de trazabilidad para la miel.

- **Código Alimentario Argentino.** Ley 18.284, reglamentada por el Decreto 2126/71. Establece las

condiciones de habilitación de establecimientos fraccionadores de miel (RNE) y de productos

alimentarios de consumo humano provenientes de la colmena (RNPA) para el mercado interno,

entre ellos el producto miel fraccionada. También para polen y jalea real.

- **Resolución MERCOSUR-GMC 80/96 (complementa al CAA y a las normas del SENASA).**

Reglamento técnico Mercosur sobre las condiciones higiénico sanitarias y de buenas prácticas de

elaboración para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos.

Además, se deben considerar:

-la normativa municipal para el establecimiento de las actividades económicas, correspondiente a cada distrito;

-las normativas legales referidas a los envases a utilizar (Ministerio de Salud Pública de la Nación y SENASA), así como a los dispositivos de medición utilizados en intercambios comerciales, por ejemplo balanzas (Sistema Métrico Legal Argentino).

Establecida la uniformidad de criterios técnicos en los planos superiores de la organización de la cadena, los mismos se vuelcan en un documento orientador que guiará las intervenciones de asistencia sobre los establecimientos elaboradores/ distribuidores.

La planificación de las capacitaciones requieren de la consideración del sujeto y su medio ambiente socio-cultural.

Es proactivo considerar el aprendizaje como factor fundamental de cambio y adaptación del individuo a su entorno, cada vez más complejo y cambiante. Para ello, la contribución desde el contexto técnico es fundamental y determinante.

Bien es cierto que esa contribución lleva intrínseca la defensa de que la consecución de los objetivos de la enseñanza no pueden alcanzarse sin el respeto a la heterogeneidad de los ambientes socio culturales, en las que cada alumno muestra unas características personales que hacen que su aprendizaje sea singular.

Aceptar positivamente la heterogeneidad de los establecimientos elaboradores/ distribuidores, hace necesaria una reflexión sobre si las decisiones metodológicas como docentes respetan y facilitan las particularidades del aprendizaje de los actores, así como el enriquecimiento mutuo desde la diversidad de capacidades, habilidades, motivaciones y procedimientos para aprender.

Parece obvio, por tanto, que esta respuesta educativa exige un conocimiento profundo de las características de cada entorno productivo para poder establecer una coherencia entre sus estilos de Aprendizaje y nuestros estilos de enseñanza,y así conseguir aprendizajes efectivos conducentes al éxito en la gestión de un alimento inocuo.

Pero los Estilos de Aprendizaje no son inamovibles, sino que pueden modificarse y diversificarse (pueden ser diferentes adaptándose a contextos o situaciones diferentes), lo que puede interpretarse como estrategia renovable para el aseguramiento del éxito en el cumplimiento de la normativa y sus adecuaciones.

Este planteamiento ha de tener en cuenta también, la necesidad de que los capacitados sean agentes activos del proceso de enseñanza-aprendizaje en su entorno,(multiplicadores), es decir, se contribuye al desarrollo de personas autónomas y competentes, ya que les permitirá avanzar hacia una madurez personal y contribuyendo a su entorno social de forma directa**.**

Existen diversos estilos de enseñanza y diversos estilos de aprendizaje, sobre todo en adultos; cuya descripción prolongaría mucho el desarrollo del presente documento. El éxito estriba en identificar los correspondientes. Si la forma de enseñar coincide con la de aprender, la incorporación de los conceptos es placentera, fácil y sinérgica.

De esa manera, la adquisición de determinados contenidos de diferentes áreas o materias, facilitan la adquisición de capacidades y estas permiten, a su vez, alcanzar las competencias.

COMPETENCIA	**CAPACIDAD**
Es la capacidad de poner en marcha de forma integrada aquellos conocimientos adquiridos y rasgos de personalidad que permitan resolver situaciones diversas. Tipo de logros que cabe exigir a la acción educativa y formativa (SARRAMONA, 2004).	Las capacidades son componentes de las competencias. La adquisición de capacidades es el primer requisito para llegar a ser competente en la realización de una actividad.

A modo de **conclusión** diremos que los capacitados en el proceso para alcanzar la competencia presentarán una serie de **necesidades o condiciones**:

• el conocimiento de sí mismo como actor de la cadena,

• la conciencia de lo que se sabe o no se sabe y de las propias capacidades.

• Importancia de la **autoevaluación** que constituye un elemento importantísimo para potenciar la autovaloración del alumno durante su aprendizaje, el autocontrol de lo ya aprendido, la regulación de la actividad---→ que valore cómo aprende.

• importancia de la reflexión sobre la propia acción---→ **autorregulación del aprendizaje**

• adecuado dominio de contenidos fundamentales de todas las áreas del temario, en especial de las instrumentales y de las tecnologías de la información y de la comunicación.

• Importancia de la participación activa en el propio aprendizaje y una actitud positiva que conduzcan al sentimiento de competencia personal y a una progresiva autonomía.

• Necesidad de responsabilidad y compromiso personal, así como perseverancia, saber administrar el esfuerzo, aceptar los errores y aprender "de" y "con" los demás.

• Adaptar sus estilos y habilidades a la influencia del entorno, ya que ciertas decisiones metodológicas favorecerán o dificultarán la adquisición de competencias

• la acción tutorial contribuye de modo determinante a la adquisición de competencias relacionadas con el temario.

Roles priorizados para la capacitación:

Operario de línea de proceso
Administrativo de la organización
Dirigente de la Organización productiva o Sectorial
Auditor del organismo de fiscalización

Segmentos de capacitación:

El segmento a capacitar con rol de auditoría poseerá una base de formación educativa que parta de un escalón académico medio o superior, empelando la didáctica tradicional educativa con método deductivo (de lo general a la particular), con formación en:

- los contenidos normativos, (Res. SENASA 220/95.; Res. SAGPyA 870/06; Res. SENASA 233/98; Res. SENASA 186/03.; Código Alimentario Argentino.; Res. MERCOSUR-GMC 80/96 (complementa al CAA y a las normas del SENASA)
- dinámica de auditoría (modelos de auditoría y ponderación de cumplimientos)
- metodología de abordaje que facilite la intervención en terreno, a la hora de interactuar con los establecimientos elaboradores, sus dirigentes, administrativos y operarios.

Para los tres segmentos subsiguientes a capacitar, podría considerarse un abordaje alternado con los dos métodos: Deductivo e Inductivo.

El método inductivo, es el más empleado en el aprendizaje de adultos en actividad productiva en las economías regionales. Es el que transcurre desde la experiencia a la CERTEZA.

El productor sustenta sus creencias en la experiencia; La base es la experiencia, a la que “conceptualiza”, la identifica, la “llama” de una manera determinada. Es su “darse cuenta” a medida que confirma el concepto sobre la experiencia, va definiendo un “criterio”, lo que lo lleva a definir una “creencia”, que culmina con una “certeza”.

El segmento a capacitar con rol dirigencial, mayormente conformado por productores apícolas con vocación gremial, poseerá una formación con dinámica de taller participativo, donde:

- se analice específicamente el alcance de la normativa sobre cada componente de la matriz productiva, definiendo las competencias y responsabilidades de las entidades que componen la cadena, estableciendo claramente sus roles sociales, sus interacciones con los demás actores, y organismos del sector, para la adhesión al cumplimiento de la normas, la planificación de estrategias territoriales de difusión y comunicación que contribuyan a la socialización de las adecuaciones paulatinas, de las mismas y
- repaso de las nociones básicas sobre buenas prácticas apícolas e inocuidad de los alimentos, específicamente abordando productos de la colmena.
- Síntesis de Res. SENASA 220/95.; Res. SAGPyA 870/06; Res. SENASA 233/98; Res. SENASA 186/03.; Código Alimentario Argentino.; Res. MERCOSUR-GMC 80/96 (complementa al CAA y a las normas del SENASA.

El segmento a capacitar con rol administrativo, poseerá una formación con dinámica de taller teórico- práctico, donde el abordaje de la normativa esté direccionado al cumplimiento de la misma:

- Síntesis y disponibilidad impresa en el establecimiento de: Res. SENASA 220/95.; Res. SAGPyA 870/06; Res. SENASA 233/98; Res. SENASA 186/03.; Código Alimentario Argentino.; Res. MERCOSUR-GMC 80/96 (complementa al CAA y a las normas del SENASA)
- contenidos básicos sobre inocuidad alimentaria específica sobre productos de la colmena: BPM, BPAp, POES, MIP.
- estrategias organizacionales de relevamiento y registro productivo (manejo de stock), manejo de libros de sala y de depósito, cumplimiento de la normativa de trazabilidad,
- actualización de registros de productores apícolas, (RENSPA y RENAPA), registros de establecimiento, (RPPA, RPE y otras habilitaciones), productos (RPA) registro de marcas, renovación de licencias, etc.

El segmento a capacitar con rol operario, poseerá una formación teórico-práctica de taller que incluya:

- la manipulación de alimentos, (contaminaciones físicas, químicas, biológicas, materia prima y producto terminado, protección del alimento desnudo, vectores, higiene personal, ropa de trabajo, ETAS avisos y alertas, higiene de línea pre y post operacional, etc.)
- conceptos generales de buenas prácticas apícolas y de manufactura, (establecimientos, higiene, circulación de personal, higiene en el procesamiento, almacenamiento y transporte de alzas, control de procesos de extracción, envasado, homogeneizado, documentación y registros)
- nociones sobre procedimientos operativos,
- nociones sobre registros productivos,
- nociones mínimas de la normativa vigente: Res. SENASA 220/95.; Res. SAGPyA 870/06; Res. SENASA 233/98; Res. SENASA 186/03.; Código Alimentario Argentino.; Res. MERCOSUR-GMC 80/96 (complementa al CAA y a las normas del SENASA)

Cabe destacar la evolución regional que se evidencia en el Sudoeste de la Provincia de Buenos Aires, atendiendo al proyecto regional de exportaciones de miel que lidera el Consorcio de Exportación de Miel del Sudoeste Bonaerense. En dicho proyecto se materializó el trabajo en red de instituciones productivas, con los Municipios, MAA Pcia de Bs As y MAGYP para fortalecer las cooperativas apícolas. Estas cooperativas gestionan miel de calidad, genuina, con agregado de valor, que les permitió concretar exportaciones directas, trabajando de forma asociativa cuatro pilares: producción, calidad e inocuidad, genuidad, y comercialización.

Cuentan con el apoyo de la matriz regional de Municipios, Universidades locales y cercanas, el sostén del Ministerio de Educación mediante los programas

de la Superintendencia de Políticas Universitarias, disponibles para la asistencia a las economías regionales de esta envergadura.

Tales componentes y organismos están presentes en todas las subregiones apícolas de la Provincia de Buenos Aires, lo que hace factible la implementación de este modelo de asistencia técnica para el aseguramiento de la calidad de los productos de la colmena.