

NORMALIZACIÓN DE SALAS DE EXTRACCIÓN DE MIEL COMUNITARIAS EN LA PROVINCIA DE ENTRE RÍOS

Schneider, Ezequiel; Haag, Matías.
INTI Concepción del Uruguay
ezechne@inti.gob.ar

OBJETIVO

Adecuar y normalizar el proceso de extracción de miel principalmente en establecimientos comunitarios de grupos y cooperativas apícolas de la provincia de Entre Ríos.

Desarrollar planos tipos correspondientes a tres escalas productivas a fin de quedar a disponibilidad de los productores o ser una guía base para otro desarrollo.

Diagnosticar y re diseñar establecimientos de extracción de miel de grupos apícolas que no estén en cumplimiento con la normativa.

Generar y transferir conocimientos en todos los productores integrantes de los grupos y cooperativas a través de capacitaciones a medida.

DESCRIPCIÓN

La apicultura es una actividad fundamentalmente de producción primaria de diversos productos, de los cuales el principal es la miel.

La producción primaria del producto miel culmina con la disposición de los panales en la sala de extracción. Ésta debe contar con la habilitación de la autoridad sanitaria competentes, en este caso el SENASA.

El proceso de extracción de miel es la etapa en donde el producto alimenticio miel sufre por medio de procesos tecnológicos e industriales la separación de la miel de los cuadros para luego ser envasada a granel en tambores.

De acuerdo al desarrollo y la escala productiva las salas de extracción tienen un diseño particular, flujos de procesos, de productos y de personal específicos y maquinarias industriales de acuerdo a la automatización y velocidad de producción deseado.

Por tratarse de un alimento el establecimiento "sala de extracción" debe cumplir lo exigido como "condiciones generales para establecimientos elaboradores de alimentos" en la legislación vigente. Dado que aquí es donde se expone al ambiente el producto, además deben tenerse los cuidados de inocuidad alimentaria necesarios ya estandarizados para los alimentos en general a través de las Buenas Prácticas de Manufacturas.

Por lo expuesto los establecimientos de extracción de miel deben ser habilitados ante el

SENASA y cumplir los requisitos de las siguientes normativas: Resolución SAGPyA 870/2006; Resolución SENASA 220/1995 y Resolución GMC N° 080/1996.

El trabajo se encuentra en el marco del convenio de cooperación entre el INTI y la Comisión Administradora del Fondo Especial de Salto Grande –CAFESG- abordado en INTI Concepción del Uruguay por el Área de Asistencia al Sector Apícola.



Figura 1: Imagen frente fachada sala de extracción prototipo 1.

Se plantearon dos líneas, una para nuevos proyectos y otra para grupos de productores con salas de extracción en funcionamiento. Para los nuevos proyectos se diseñó y trabajó junto a arquitectos que llevaron los dibujos y croquis a proyectos listos para llevar a la obra. A continuación se presentan las características generales de los prototipos y las capacidades productivas de cada uno.

Tabla 1: Características y capacidades por prototipo.

	Prototipo 1 Baja escala	Prototipo 2 Media esc.	Prototipo 3 Gran escala
Productores	1-3	5-15	15 o +
Colmenas	500 - 2000	3000 - 5000	8000 o mas
m ²	100	200	518
Operarios	2	3	5
Alzas x jornada	140	280	373
kg x jornada	2800	5600	7460



Figura 2: Imagen de corte horizontal de sala de extracción prototipo 2.

- (1) Zona Limpia "Proceso";
- (2) Zona de Transición "Deposito de Material"
- (3) Zona Complementaria "Carga y Descarga"
- (4) Zona Complementaria "Servicios".



Figura 3: Plano base e implantación de sala de extracción prototipo 3.

- (1) Zona Limpia "Proceso";
- (2) Zona de Transición "Deposito de Alzas";
- (3) Zona de Transición "Deposito de Tambores"
- (4) Zona Complementaria "Carga y Descarga";
- (5) Zona Complementaria "Servicios".

Por otro lado se identificaron aquellos grupos asociativos que están con intenciones de

mejorar o readecuar sus salas de extracción de miel. Se procedió en cada caso en particular con base en un diagnóstico de situación inicial, a elaborar el respectivo Plan de Acción conteniendo el mismo un programa de Asistencia Técnica y Capacitación incluyendo los siguientes temas: Diseño y construcción de salas de extracción de miel, Implementación de Buenas Prácticas de Manufacturas, Sistemas de Trazabilidad Apícola, Calidad de miel y Optimización de recursos y asociativismo.

RESULTADOS

Tres planos prototipos de salas de extracción de miel a fin de cubrir las diferentes escalas productivas, a disposición de grupos apícolas comunitarios.

Diseño e impresión de 1000 folletos con los prototipos y las especificaciones técnicas y se están distribuyendo a los productores de la provincia.

16 planes de mejoras en Salas de Extracción de grupos asociativos en 12 localidades. Alcance: 300 productores.

Planes de Asistencia Técnica y Capacitación a 12 Instituciones Apícolas. De los que se destaca:

- a) Asistencia técnica para la adecuación edilicia de salas de extracción a fin ajustar a la normativa.
- b) Asistencia Técnica para la implementación de Sistemas de Inocuidad y Trazabilidad en la producción.
- c) Capacitación a más de 200 productores en los siguientes temas: Diseño y Construcción de Salas de Extracción de Miel; Buenas Prácticas de Manufacturas en Salas de Extracción; Utilización de Registros para la Trazabilidad Apícola, Calidad de la Miel y Optimización de recursos y asociativismo.

CONCLUSIONES

Con este trabajo el sector apícola de la provincia de Entre Ríos tiene a disponibilidad tres prototipos de establecimientos de extracción de miel acorde a las Normas reglamentarias.

Se ha generando una base de información del estado edilicio de los establecimientos en funcionamiento y el conocimiento e implementación de las normas básicas de inocuidad alimentaria.

Posibilita la generación estratégica de un plan de normalización en dicha materia y permite generar una línea de base para los futuros proyectos de generación de agregado de valor y diferenciación de la materia prima.