

EXTENSIÓN

# 12<sup>º</sup> JORNADA DE EXTENSIÓN

---

19 de octubre de 2017

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE  
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS  
Sargento Cabral 2139 - W3402BKG  
Corrientes - Argentina  
Telfax: (+54) 3794 4425753



## **CAPACITACIÓN Y DESARROLLO DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN INOCUIDAD ALIMENTARIA (HACCP) PARA LA COOPERATIVA APÍCOLA "LA MISKY SHUMAJ" DE GRAL. PINEDO, CHACO**

Arzú Oscar<sup>1</sup>; Polej Egon<sup>1</sup>; Alegre Elsa<sup>1</sup>; Ayala María<sup>1</sup>; Arzú Rodrigo<sup>1</sup>; Vargas Andrea<sup>1</sup>;  
Montenegro Luz<sup>1</sup>; Ulrich Rubén.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Cátedra Bromatología e Higiene Alimentaria - Facultad de Ciencias Veterinarias -  
Universidad Nacional del Nordeste (UNNE)

<sup>2</sup> Presidente del Consejo de Administración Cooperativa Apícola "LA MISKY SHUMAJ" Gral.  
Pinedo, Chaco

La provincia del Chaco se encuentra dividida en siete zonas apícolas con flora de características propias, dando origen a distintos tipos de mieles. La apicultura es una importante protagonista del mercado del cual forma parte la Cooperativa Apícola Granjera Ltda. "La Misky Shumaj", ubicada en Zona 5: Charata-Las Breñas-Gral. Pinedo, que cuenta con 120 productores y 6.000 colmenas, se cosecha en Octubre-Marzo y poseen un volumen de producción anual de 150 tn. La zona cuenta con singulares ventajas comparativas, entre ellas una oferta floral importante, amplitud de climas para la producción, vastas extensiones donde prospera flora autóctona, lo que permite una reconocida calidad de miel a nivel internacional. La producción se sustenta en la exportación directa mediante integración de productores, consumo interno a granel o fraccionada y están obligados a desarrollar sistemas de calidad en inocuidad a requerimiento del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA). Planteamos transferir conocimientos del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point o Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en su traducción al castellano) como el método de prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) que ha logrado el mayor grado de evolución, adopción y aceptación por las diversas organizaciones, elaboradores y gobiernos para obtener una adecuada seguridad higiénico sanitaria en todos los eslabones de producción de alimentos, que surgió como consecuencia de la capacidad limitada que poseen las tradicionales operaciones del control de calidad en la reducción de contaminantes. Como objetivo principal se planteó instruir y asistir al personal de la Cooperativa Apícola para que adquieran capacidades y herramientas con el fin de diseñar e implementar un Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para la línea de extracción, homogenizado y fraccionado de miel destinada al consumo interno y exportación. Finalmente se obtuvo como resultado la elaboración de un Plan HACCP que posibilitó la presentación ante los organismos de fiscalización federal con el fin de obtener habilitación para exportación de miel.