

PROYECTO DE ACONDICIONAMIENTO DE LAS SALAS DE EXTRACCION Y FRACCIONAMIENTO DE MIEL DE ORGANIZACIONES APICOLAS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

1. Antecedentes

Argentina está entre los primeros tres exportadores mundiales de miel proveniente principalmente de la provincia de Buenos Aires, que concentra el mayor número de productores apícolas. La miel Argentina es muy demandada en el mercado internacional por sus características físicas - químicas y organolépticas que la presentan como un producto de excelente calidad. Para explotar convenientemente los mercados tanto externos como internos de los diversos productos derivados de la colmena, como las mieles monoflorales y artesanales, se requiere el ajuste de tecnologías, la organización de un sistema de mejoramiento continuo de la calidad, la correcta adecuación a las normativas vigentes, la creación y fortalecimiento de las empresas existentes y la agrupación de los productores para mejorar su competitividad en base a las exigencias del mercado.

Los principales países de destino hacen hincapié en el cuidado de la salud de sus habitantes a través del análisis de la calidad de los alimentos que importan. Si bien la miel argentina está considerada como una de las mejores del mundo, esta reputación se puede ver perjudicada si no adoptamos los sistemas de aseguramiento de calidad, como las Buenas Prácticas Apícolas, Buenas Prácticas de Manufactura y los Análisis de Riesgo y Control de Puntos Críticos (HazardAnalysis and Critical Control PointsSystem, en su versión inglesa), difundidos y exigidos por los mercados mundiales.

La provincia de Buenos Aires cuenta con 680 salas de extracción en proceso de habilitación y aproximadamente 0600 productores apícolas, lo que resalta la importancia de contar con un proyecto que involucre en forma gradual y constante la

implementación de sistemas de aseguramiento de la calidad ya sea en salas de extracción como en la producción primaria.

2. Objetivo general y específicos

2.1.- Objetivo General:

El objetivo del presente proyecto es el armado de un fondo rotatorio para adecuar salas de extracción y fraccionamiento de miel. Es decir, aseguramiento de la calidad e inocuidad trazable desde su producción hasta la exportación y poseer un sector apícola productivo-procesador dotado de un nivel tecnológico y cognitivo acorde a las exigencias de los mercados internacionales.

2.2.- Objetivos Específicos:

2.2.1.- Relevar los niveles tecnológicos, cognitivos y administrativos de salas de extracción, pertenecientes a asociaciones y que prestan el servicio, pertenecientes a la provincia de Buenos Aires.

2.2.2.- Capacitar a los operadores, administrativos y directivos de las salas de extracción, relevadas en el punto 1, en lo referente a la implementación de los sistemas de calidad a los distintos niveles organizacionales y jerárquicos.

2.2.3.- Elaborar con los operadores, administrativos y directivos de salas de extracción el manual de calidad de la empresa y un sistema de registro trazable.

2.2.4.- Realizar auditorías de las Salas de Extracción con el objeto de mejorar y mantener el sistema.

2.2.5.- Realizar cursos de capacitación para los Productores apícola a los cuales la sala ofrece el servicio a fin de implementar sistemas de calidad en la producción primaria.

3. Ubicación Geográfica: Localización del emprendimiento

Provincia de Buenos Aires.

4. Entidades que Recibirán los Aportes

El beneficiario será la Sociedad Argentina de Apicultores cuyas funciones serán administrar un Fondo Rotatorio dispuesto y creado por la Administración Pública Provincial, a través del Ministerio de Agroindustria de la Provincia de Buenos Aires, a fines de hacer viable el objeto del proyecto.

5. Situación Futura:

La situación futura será en lo referente a lo edilicio su adaptación total a la normativa vigente que regula dichos establecimientos, en lo operativo la elaboración y aplicación de los documentos que aseguren la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura; en lo Administrativo contar con un sistema de registro y contable que maximice la eficiencia del establecimiento y en lo cognitivo que los integrantes en sus distintas jerarquías consten de conocimientos necesarios para abordar los anteriores ítems.

6. Destinatarios

6.1.- Cooperativas, Asociaciones o Cualquier otro tipo de organización formar propietaria de una sala de extracción comunitaria que cumplirá la función de:

- Comprometerse en la ejecución del presente proyecto a través de la firma Contrato de Acuerdo Mutuo
- Aportará el establecimiento procesador de alimento y aplicará lo proyectado en tiempo y forma.
- Aportará los salarios de las personas objetivo de capacitación y trabajo ejecutor del proyecto.
- Aportará las inversiones necesarias para la ejecución del proyecto y que no fuesen en el objeto del proyecto.

7. Duración del Proyecto

El periodo de duración del proyecto será de 4 años.

9. Características de la ejecución del fondo

Monto total de por proyectos por organización apícola hasta \$ 300.000.

Plazo de Gracia: 12 meses.

Forma de pago: valor producto (miel a granel).

Devolución: tres campañas.

Ejemplo: cotización actual de la miel 21 pesos, por consiguiente la cantidad de miel que deben devolver es de 14285 kilogramos en pesos argentinos.

Primer Cuota abril de 2018: Importe de 4762 kg. de miel.

Segunda Cuota abril de 2019: Importe de 4762 kg. de miel.

Tercera cuota abril de 2020: Importe de 4762 kg. de miel.

Gastos de administrativos: 5 %.

10. Protocolo de trabajo

Pasos a seguir para la presentación del proyecto a financiar:

1.- Presentación del Proyecto en el Ministerio de Agroindustria (Unidad de Coordinación Apícola).

2.- Informe técnico del Ministerio de Agroindustria para observar “in situ” el proyecto presentado.

3.-En el caso de aprobación solicitud de firma ante escribano público o juez de paz el acuerdo de devolución o acuerdo mutuo.

5.- Solicitud del o los presupuestos

6.- Nota de liberación de fondos.

7.- Pago al proveedor con la correspondiente factura

11. Presupuesto solicitado: \$ 4.561.607 (cuatro millones quinientos sesenta y un mil seiscientos siete pesos).