**Acompañamiento técnico en sala de extracción de miel comunitaria de Casilda**

Lopez Hiriart M (1), Perez Raymonda L (2), Gay M (1), Apa M (1), Faini M (1), Seghesso A (1).

(1) Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad Nacional de Rosario, Bv. Ovidio Lagos 1000, Casilda, Santa Fe Argentina.

 (2) Escuela Agrotécnica Libertador Gral. San Martín, Universidad Nacional de Rosario, Bv. Ovidio Lagos 1000, Casilda, Santa Fe Argentina.

apiculturaeac@gmail.com

La localidad de Casilda, cuenta con una trayectoria histórica en la producción de miel en Santa Fe, siendo “Capital Nacional del Oro Dulce y Capital Provincial de la Miel”. La ciudad ubicada en el sur provincial, cuenta con una infraestructura para la producción apícola como lo es la Sala de Extracción de Miel, que pertenece al municipio y es gestionada actualmente por un grupo de productores apícolas de la región. Esta sala presta servicios a productores de la zona de influencia y la misma procesa entre 20 y 30 toneladas anuales de miel. La Universidad Nacional de Rosario y la municipalidad de Casilda, en el marco de un proyecto de vinculación tecnológica de la Universidad, aprobado y financiado por la misma, abordó la problemática del control de calidad e inocuidad y la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para la extracción de miel, en dicha sala. Para alcanzar la aplicación de las BPM y obtener a través de esta, alimentos seguros e inocuos, aptos para el consumo humano, es fundamental, que las salas de extracción de miel cuenten con condiciones higiénico – sanitarias ajustadas al marco normativo que la regulan. El objetivo de este trabajo, fue evaluar el cumplimiento de la normativa vigente en sala de extracción de miel municipal. Por medio de visitas programadas y entrevistas a la persona encargada de la planta de extracción, se realizaron evaluaciones de lo relevado cotejándolo con la normativa exigible para estos establecimientos como son: el Código Alimentario Argentino, las Buenas Prácticas Apícolas Resolución GMC 080/96 y la Norma IRAM 14120 para la gestión de seguridad de los alimentos. Normas específicas para la miel: Resol. GMC Nº 015/94, Resoluciones de SENASA: Resol.-515-2016, Resol. 81-2015, Resol. 278/2013, Resol. 695/2010, Resol. 371-1998 Y ley provincial nº 13870. Como resultado de las visitas, se obtuvo un diagnóstico inicial de la situación, del establecimiento de procesado de miel, en el cual se constató que la infraestructura y sus divisiones en áreas, como también las maquinarias, son acorde y ajustadas a lo exigido a las regulaciones actuales. Así mismo se realizaron las siguientes sugerencias de mejora según la zona: zona de descarga (ampliación del área de descarga de alzas y agregado de desagües y trampas para insectos); zona limpia (agregado de desagües y juntas redondeadas sanitarias en las unión de las paredes con pisos y techo); zona de depósito (agregado de contenedor y división individualizada de los artículos de desinfección y limpieza, además se debe limitar el acopio únicamente de maquinarias y elementos concernientes a la actividad apícola) y zona de vestuarios (incorporación de lockers para el guardado de las prendas de los operarios antes del ingreso a la zona limpia). Como conclusión, es preciso la continuidad del acompañamiento técnico por el equipo la universidad en lo que respecta el seguimiento y control de aplicación de las buenas prácticas para el cumplimiento de los registros obligatorios, como establecimiento procesador de alimento, siendo prioritario para la obtención de una miel segura e inocua y de calidad para los consumidores y de este modo cumplimentar los estándares exigidos por los mercados.

Queremos agradecer a la gestión de la municipalidad de Casilda, al equipo de la Dirección de Vinculación Tecnológica de la UNR, al grupo de apicultores de la Sala de Extracción de miel “Saúl Menéndez” de Casilda y la Facultad de Ciencias Veterinarias y Escuela Agrotécnica ambas dependientes de la UNR.

Palabras claves: apicultura, BPM, inocuidad.