MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA DE LA NACIÓN

UNIDAD PARA EL CAMBIO RURAL
(UCAR)

PROYECTO DE ASISTENCIA INTEGRAL PARA EL AGREGADO DE VALOR EN AGROALIMENTOS
(PROCAL)

Gestión de Buenas Prácticas y Sistemas de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria para el Complejo Tealero Misionero

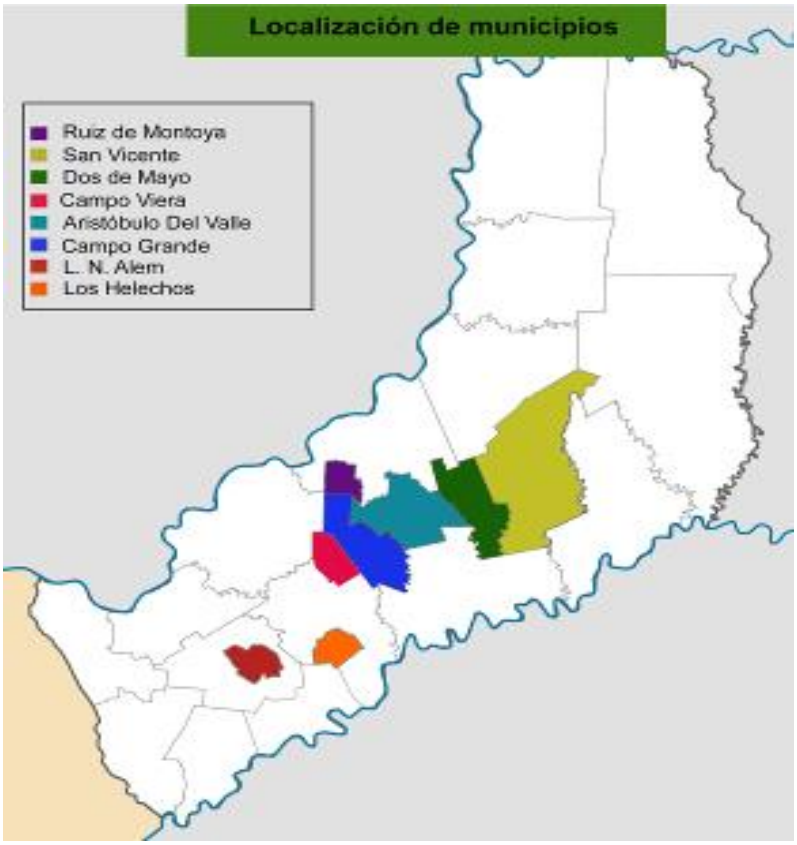
Resultados - Diciembre 2016

INTRODUCCIÓN

La Argentina es un país con una tradición centenaria en la producción de Té (Camelia sinensis). En la provincia de Misiones se cultivan el 95% de las 40.000 mil hectáreas aproximadamente dedicadas a la producción del té en el país la Argentina, que tiene como destino principal la exportación, ya que se coloca en los mercados externos entre el 85 y el 90% del total obtenido. En este marco, las oportunidades para el sector tealero misionero requieren una reorientación de la cadena de agregado de valor. Para ello, el sector necesita lograr una mayor eficiencia de los cultivos, mejorar paulatinamente la calidad del té, y la capacidad para ofrecer un producto con mayor valor agregado.

El Proyecto Piloto "Gestión de Buenas Prácticas y Sistemas de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria para el Complejo Tealero Misionero", se desarrolló con el objetivo de asistir en el proceso de implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad Alimentaria a cinco cooperativas, la Cooperativa Agrícola Tealera San Vicente Ltda., la Cooperativa Agrícola Ruiz de Montoya Ltda., la Cooperativa Agrícola Picada Libertad Ltda., la Cooperativa Yerbatera Dos de Mayo Ltda., la Cooperativa Agrícola Los Colonos Ltda., y ocho empresas Pymes que integran el clúster del té misionero.

El Proyecto se llevó a cabo en la región tealera misionera, que comprende principalmente a las localidades de Oberá, San Vicente, Dos de Mayo, Aristóbulo del Valle, Campo Grande, Campo Viera, Los Helechos, Leandro N. Alem y Ruiz de Montoya.



RESULTADOS

Durante este período de duración del proyecto piloto, se han podido cumplir los objetivos generales y específicos planteados en el marco general del mismo, logrando los siguientes resultados:

- Se estableció la brecha existente de los beneficiaros con respecto a la obtención de la Certificación Rainforest Alliance, detectando distintas oportunidades y mejoras. Las 5 cooperativas beneficiarias cuentan con un técnico de campo y las mismas se hayan más avanzadas en la implementación de la norma.

- ***Se logró un impacto Testimonial y Productivo Comercial para la Exportación de Té Argentino, pues una de las PYMES beneficiarias implementó la Norma RAS (objeto del proyecto piloto) para su producción y exportación del Té a USA, "traccionando" más de 50 proveedores también bajo certificación RAS.***

- Se realizaron un total de 12 capacitaciones grupales a los productores y operarios, capacitando a un total de 158 personas entre operarios de planta y productores de las chacras, algunos de los cuales recibió su primera capacitación formal.

  Los temas tratados fueron:

  - ✓ Conceptos de Microbiología general.
  - ✓ Conceptos de alimentos alterados, adulterados, falsificados.
  - ✓ Métodos de conservación.
  - ✓ Condiciones del personal Manipulador.
  - ✓ Conceptos de BPM, POES y MIP.
  - ✓ Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).
  - ✓ Uso correcto del equipo de protección personal durante el manejo de agroquímicos.
  - ✓ Manejo seguro de autoelevadores.

- Un total de 64 productores recibieron el curso de manipuladores de alimentos, requisito para obtener el carnet sanitario. El 100% de los mismos obtuvo el carnet sanitario con validez de un año y el certificado de manipuladores de alimentos (vigente por 3 años).

- Se estableció la misión y visión del clúster tealero de Misiones integradas por los beneficiarios del proyecto. Se inició la elaboración del planeamiento estratégico individual por empresa.

- Se realizó el evento gastronómico “Té Argentino: Cambiando el Paradigma”, siendo el primer evento de este tipo a realizarse en la provincia, generando un gran impacto en toda la cadena tealera. Se presentaron un total de 12 ponencias relacionadas con el té argentino y el té gourmet, disertadas por profesionales de la Facultad de Ingeniería de Oberá, Facultad de Ciencias Exactas, Química y Naturales de Posadas (ambas pertenecientes a la Universidad de Misiones), Ministerio de Agroindustria de la Nación y del PROCAL. Además se realizaron presentaciones de casos exitosos, como lo son la Ruta del Té y Té Dana, actividades de catado y detección de fallas y exposición de productos gourmet.

24/11/2016

TE ARGENTINO: CAMBIANDO EL PARADIGMA

Evento desarrollado en el marco del Proyecto Piloto "Gestión de Buenas Prácticas y Sistemas de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria para el Complejo Tealero Misionero."

Organizan:

Subsecretaría de Alimentos y Bebidas
Secretaría de Agregado de Valor

PROCAL

Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

MISIONES
PROVINCIA
MINISTERIO DEL AGRO Y LA PRODUCCIÓN

CONVOCATORIA ABIERTA PUBLICO GENERAL

DISERTANTES DE TODO EL PAIS EXPERTOS EN EL RUBRO

EXPOSICION Y VENTAS DE TÉ

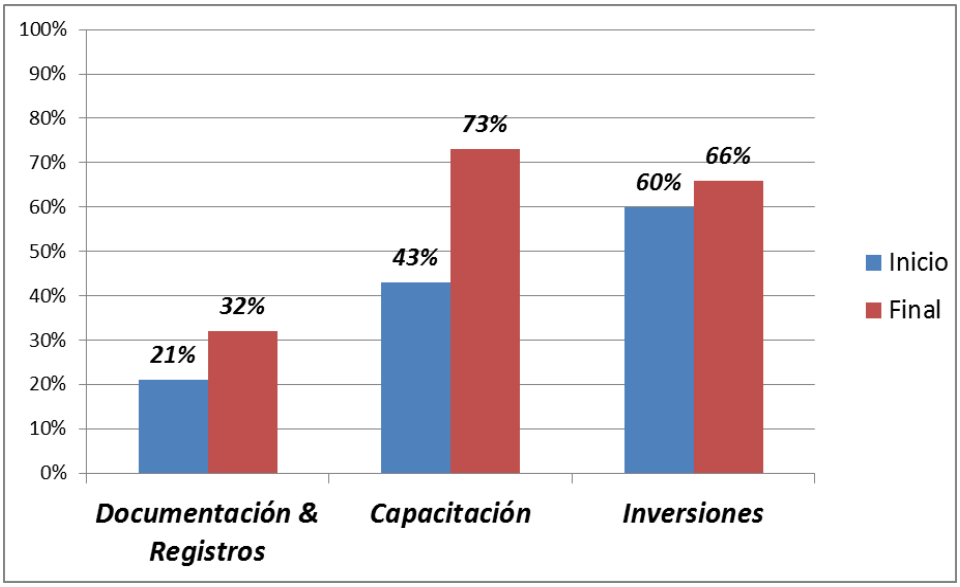
APERTURA 14 HS

CASA DE LA HISTORIA Y LA CULTURA DEL BICENTENARIO

Avenida José Ingeniero y Larrea
Oberá - Misiones

Coordinadora
Ing. Kummritz Silvana
kummritzsj@gmail.com

EVOLUCIÓN DE INDICADORES



Fuente:

PROCAL y Ministerio del Agro y de la Producción de la Provincia de Misiones

CONSULTORES QUE LLEVARON ADELANTE EL PROYECTO (*):

- Ing. SILVANA KUMMRITZ
- Ing. Agr. MSc. MARTÍN LÁZZARO

(*) En articulación con la contraparte provincial por el Ministerio del Agro y de la Producción de la Provincia de Misiones