Buenas Prácticas de Manufactura en secaderos

El Instituto Nacional de la Yerba Mate puso en marcha un programa destinado a capacitar en normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el proceso de secanza del producto. La iniciativa, contemplada en el Resolución 31/2015, se enmarca en las líneas de acción del Plan Estratégico para el Sector Yerbatero, y tiene como objetivo específico dar sustentabilidad y competitividad al sector secaderos.

El Programa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en Secaderos será implementado con el respaldo financiero del INYM, y con el soporte técnico del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), inicialmente en once secaderos de la zona productora (Misiones y Corrientes), a modo de prueba piloto, durante 8 meses. La primera jornada de capacitación se realizó el 21 de abril en la Casa del Bicentenario de la ciudad de Oberá, y estuvo a cargo de los técnicos **Miguel Ángel Rojas** y **Gabriel Di Cianni**, del INTI, y **Raúl Escalada**, del INYM.

¿Qué son y cuál es el objetivo de las BPM?

Las BPM se aplican en todos los procesos de elaboración y manipulación de alimentos y son una herramienta fundamental para la obtención de productos inocuos.

Constituyen un conjunto de principios básicos con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y distribución.

La obtención de productos bajo esas condiciones - seguros, saludables e inocuos para el consumo humano- logran abrir el camino para la aplicación por parte de las empresas a cualquier sistema de gestión de calidad e inocuidad.

En la Argentina, las BPM son de aplicación obligatoria según el Código Alimentario Argentino (CAA), que incluye en su capítulo N° 2 la necesidad de aplicarlas.

De la misma forma, la Resolución 80/96 del Reglamento del Mercosur, indica la obligatoriedad de aplicar BPM para los establecimientos elaboradores de alimentos que comercialicen sus productos.

"Las normas de BPM lo que aseguran es la inocuidad del producto", señaló el técnico Miguel Ángel Rojas. "Esto le da confianza al consumidor a la hora de adquirir un producto; la imagen de la empresa o cooperativa, o de quien elabore el producto, cambia con la certificación BPM porque es una garantía que el producto tiene calidad final, y eso se ve reflejado en los consumidores, en los proveedores, se genera un circulo en todos los participantes del sector", agregó.

De esta manera, las BPM mejoran la seguridad alimentaria, la trazabilidad y la calidad del producto: generar nuevas oportunidades de ventas y acceso a nuevos mercados; impulsan su competitividad en el mercado alimentario; garantizar una producción de alimentos saludables e inocuos para el consumo humano; suman valor a sus productos y aumentan la confianza de los clientes.

"Es una buena decisión del INYM, es un apoyo que hacía falta", manifestó **Alejandro Sena**, en representación de un secadero ubicado en Campo Grande, presente en la primera jornada de capacitación que se brindó en Oberá. "Nos vamos de esta reunión con mucha satisfacción, tanto por los temas abordados como por la entidad que nos brinda la capacitación, el INTI, de mucho prestigio", señaló.

Por su parte, **Ricardo Francisco Troselski**, secretario de la Cooperativa Yerbatera Dos de Mayo, también en el lugar, destacó que ya vienen trabajando con té certificado, "y ahora se inicia el proceso para certificar con BPM la yerba mate". Enfatizó que "la certificación mejora la comercialización del producto, se te abren los mercados, es más fácil vender... La yerba es un producto alimenticio, tenemos que cuidar los detalles y asegurar que se venda siempre, y se venda bien".

INSTRUMENTACIÓN

Cada secadero de yerba mate que participe del programa que impulsa el INYM recibirá la capacitación necesaria para quedar habilitado a una certificación inmediata en BPM. El proceso de capacitación incluye un programa de 9 módulos divididos en dos etapas.

"Estamos hablando de un conjunto de principios básicos que garantizan que el producto se obtiene en condiciones sanitarias adecuadas y disminuyendo los riesgos inherentes a la producción y distribución", explicó Di Cianni. "Dicho de otro modo: se hace foco en el mantenimiento de la planta, en la limpieza, en las condiciones del agua (tanto el agua que se usa en el proceso como para consumo), en la seguridad el personal", agregó, al tiempo que detalló que "se trabajará con visitas quincenales a secaderos, donde se trazarán los objetivos y se irán implementando, gradualmente, el sistema de gestión".

El monto total que demande la capacitación, que tendrá una duración aproximada de 8 meses, será costeado por el INYM, no así el costo de la certificación.

En 2015 y a modo de prueba piloto, intervendrán 11 secaderos de yerba mate de la zona productora.

Las empresas o secaderos interesados deberán estar inscriptos en el Registro Unificado de Operadores del INYM, establecido por Resolución 54/08, con una antigüedad mínima de 2 años y que hubieran trabajado al menos 1 de los 2 últimos años anteriores a la solicitud.

Además, quienes deseen acceder a este beneficio deberán ser titular de la planta de secado de yerba mate; encontrarse al día con la presentación de Declaraciones Juradas; no poseer multas firmes impagas ni convenios de pagos caídos, y no tener litigios judiciales en trámite en los que el INYM sea parte y tengan por objetivo cuestiones de carácter patrimonial.

Finalmente, quienes participen deberán generar en el secadero las condiciones adecuadas y facilitar los trabajos de adaptación tendientes al cumplimiento de cada etapa del Programa.

Zarandas y balanzas

El Directorio del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM) aprobó el Programa de Provisión de Zarandas y Balanzas Digitales para Análisis físicos de Yerba Mate Canchada en Secaderos. La iniciativa, contemplada en la Resolución 030/2015, tiene como objetivo alentar la utilización de elementos necesarios para asegurar la salida de materia prima con la calidad necesaria para su posterior comercialización, capacitando a los destinatarios.

"La elaboración de hoja verde de yerba mate en secaderos presenta algunos aspectos que deben ser mejorados en forma inmediata", sostiene la Resolución 030/2015 del INYM. "La utilización de zarandas se considera un primer paso necesario para posibilitar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura de yerba mate acordes a su carácter de producto alimenticio", se agrega en el documento que establece el beneficio.

El Programa de Provisión de Zarandas y Balanzas Digitales para Análisis Físicos de Yerba Mate Canchada está destinado a operadores secadores inscriptos en el INYM, con una antigüedad mínima de dos años, que hubieren trabajado por lo menos uno de los dos últimos años anteriores a la solicitud y entregado hasta un millón de kilos de hoja verde, conforme declaraciones juradas.