- 
- 
- 
SUBSECRETARIA DE
PRODUCCIÓN Y EMPLEO



- 

$(window).load(function() { $('#post_slider').flexslider({ animation : 'fade', controlNav : true, directionNav : true, animationLoop : true, slideshow : true }); });

Proyecto de Extensión “Aprendemos Haciendo Miel de Calidad”

El proyecto propone capacitar y acompañar a productores apícolas en la aplicación de sistemas de aseguramiento de la calidad de la miel

- EXTENSION

Desde sus inicios en el 2012 ha sido acreditado por Consejo Superior de la UNLP, cuenta con un equipo multidisciplinario de varias instituciones que esta integrado por docentes y estudiantes de las Facultades de Ciencias Agrarias y Forestales, Periodismo y Comunicación Social, Ciencias Naturales y Museo, Ciencias Médicas y Ciencias Exactas de la Universidad Nacional de La Plata, Profesionales del Ministerio de Asuntos Agrarios-Área Granja- y de la Comisión Nacional de Energía Atómica-Grupo Apícola-, enriqueciendo al proyecto desde las distintas visiones de la calidad y del proceso de aprendizaje.

El objeto no solo es lograr la inocuidad del producto, necesaria para permanecer en el sistema productivo, sino también contar con una herramienta de agregado de valor de un alimento procesado bajo condiciones de aseguramiento de la calidad, que redundará en beneficio del estándar de vida de los productores y consumidores.

Participan en el mismo 7 organizaciones apícolas de 1° grado, las cuales agrupan 80 productores aproximadamente, 3 municipios, 4 escuelas agropecuarias y 1 Agencia de Extensión Rural INTA, todos ellos ubicados en la Provincia de Buenos Aires.

Hasta el presente se han obtenido los siguientes resultados: dos jornadas de concientización -San Pedro y Balcarce- donde se han abordado temáticas inherentes a la vinculación de la Universidad en el desarrollo rural y a la inocuidad alimentaria, 6 talleres por cada sede establecida en el proyecto (zona norte, sudoeste y sudeste) destinados a la capacitación y la elaboración del Manual de calidad en sala de extracción de miel [1] - versión impresa y online-(14 capítulos); una ejecución demostrativa de un Procedimientos Operativos de Saneamiento (POES) y su monitoreo; 5 pasantías donde se vinculan a los alumnos del equipo con los productores apícolas; un díptico promocional de las organizaciones y del sistema de aseguramiento de la calidad establecido.

En el 2014 con el mismo equipo de trabajo se programa continuar con el proyecto ampliando al resto de los alimentos, trabajando directamente con docentes y alumnos de escuelas agropecuarias. El proyecto será denominado “Aprendemos haciendo Alimentos de calidad”: Capacitación de docentes y alumnos de escuelas agropecuarias sobe sistemas de aseguramiento de la calidad de alimentos, con especial orientación a los productos apícolas.

Adjuntos: diptico_manual_de_calidad.pdf [2] (14,531.55 Kb)

Tags: proyecto extensión, miel, calidad

URL de origen:https://www.agro.unlp.edu.ar/novedad/proyecto-de-extension-aprendemos-haciendo-miel-de-calidad#comment-0

Enlaces
[1] http://www.agro.unlp.edu.ar/extension/publicaciones-tecnicas-0 [2] https://www.agro.unlp.edu.ar/sites/default/files/novedades/diptico_manual_de_calidad.pdf