

Calidad y tecnología de miel y de la producción apícola.

Trabajo Práctico N° 1 **Visita a Salas de Extracción**

Objetivos:

- Conocer salas de extracción.
- Observar y reconocer instalaciones, etapas del proceso.

Salas a visitar:

1. Propiedad de la Cooperativa San José de Balcarce
2. Propiedad de Tec. Apícola Jorge Lanza

Introducción:

Las salas de extracción y fraccionamiento de miel deben responder a los requisitos establecidos por SENASA (resoluciones N° 870/06, y 220/95) y por el Código Alimentario Argentino que estipulan:

- En las salas el espacio debe ser suficiente entre los equipos y pared, pisos y techos.
- En la construcción no se utilizarán materiales que transmitan sustancias ni olores a la miel, de fácil limpieza y desinfección.
- La superficie de pisos, paredes, techos no deben tener grietas, ser construidas utilizando materiales impermeables, no absorbentes, lavables, resistentes y antideslizantes.
- Las paredes deben ser de color claro.
- Los techos mayores a 4 metros de altura.
- La ventilación debe ser suficiente.
- Los ángulos ser construidos de forma redondeada.
- Las cañerías estar identificadas en función a un código de color internacional.
- Los artefactos de iluminación deben tener un protector anti-roturas.
- Contar con agua potable o realizar los análisis pertinentes en caso de utilizar agua que no sea de red, abundante y a presión adecuada.

Es necesario diferenciar claramente en la planta de extracción áreas específicas en función del proceso:

- Area de descarga
- Area sucia.
- Area limpia
- Depósito de tambores.
- Dependencias auxiliares y de servicio.

Actividades:

1. Observar y registrar: etapas en el proceso de extracción de miel, diseño de la planta, maquinarias utilizadas, tipo de infraestructura, ubicación de la planta, etc.
2. Observar y registrar las zonas de mayor riesgo para el operario y el alimento.