

Proceso de Certificación de la Yerba Mate CEFA

Proceso de Certificación

PROCESO DE CERTIFICACIÓN DE LA YERBA MATE CEFA

1. Diagnóstico inicial:

Se realizó un relevamiento técnico sobre infraestructura, condiciones sanitarias, y procesos agroindustriales del CEFA.

2. Estándares de referencia:

La certificación se basa en las normas del Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN) y requisitos del Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).

3. Adecuación del local:

- Implementación de zona de molienda y zona de envasado separadas
- Colocación de lavamanos y sistemas de ventilación natural
- Recubrimiento con pintura lavable en paredes y pisos

4. Capacitación del personal:

- Buenas prácticas de manufactura (BPM)
- Uso de equipos de protección individual (EPI)
- Trazabilidad y control de calidad

5. Pruebas de laboratorio:

Análisis microbiológicos y físico-químicos de muestras de yerba (contenido de humedad, alcalinidad de cenizas, presencia de residuos)

6. Documentación:

- Elaboración de manual de procedimientos internos
- Registro sanitario
- Etiquetado conforme a normas INAN y requisitos de comercialización

Proceso de Certificación de la Yerba Mate CEFA

7. Auditoría externa:

El equipo del INTN inspeccionará las instalaciones, registros y muestras del producto final antes de otorgar la certificación oficial.

8. Resultados esperados:

- Aprobación para distribución y venta en comercios locales y ferias campesinas
- Inclusión en redes de productores agroecológicos
- Validación del sello de calidad institucional del CEFA

Observación:

El proceso de certificación también fortalece las competencias técnicas de los estudiantes y consolida la identidad agroproductiva educativa del CEFA.

Proceso de Certificación de la Yerba Mate CEFA

PROCESO DE CERTIFICACIÓN DE LA YERBA MATE CEFA

1. Diagnóstico inicial:

Se realizó un relevamiento técnico sobre infraestructura, condiciones sanitarias, y procesos agroindustriales del CEFA.

2. Estándares de referencia:

La certificación se basa en las normas del Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN) y requisitos del Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).

3. Adecuación del local:

- Implementación de zona de molienda y zona de envasado separadas
- Colocación de lavamanos y sistemas de ventilación natural
- Recubrimiento con pintura lavable en paredes y pisos

4. Capacitación del personal:

- Buenas prácticas de manufactura (BPM)
- Uso de equipos de protección individual (EPI)
- Trazabilidad y control de calidad

5. Pruebas de laboratorio:

Análisis microbiológicos y físico-químicos de muestras de yerba (contenido de humedad, alcalinidad de cenizas, presencia de residuos)

6. Documentación:

- Elaboración de manual de procedimientos internos
- Registro sanitario
- Etiquetado conforme a normas INAN y requisitos de comercialización

7. Auditoría externa:

El equipo del INTN inspeccionará las instalaciones, registros y muestras del producto final antes de otorgar

Proceso de Certificación de la Yerba Mate CEFA

la certificación oficial.

8. Resultados esperados:

- Aprobación para distribución y venta en comercios locales y ferias campesinas
- Inclusión en redes de productores agroecológicos
- Validación del sello de calidad institucional del CEFA

Observación:

El proceso de certificación también fortalece las competencias técnicas de los estudiantes y consolida la identidad agroproductiva educativa del CEFA.