

Dulce de Yungas

Protocolo de la marca PRODUCTOYUNGAS

La creación de la marca “PRODUCTOYUNGAS” obedece a la necesidad de insertar en el mercado los productos de la Reserva de la Biosfera de Yungas y de otras áreas de alto valor ambiental de la ecorregión de las Yungas, con la garantía de sostenibilidad ambiental y social, lo que permitirá:

- Diferenciar los productos frente al comprador
- Presentarse en el mercado como una producción respetuosa del medio ambiente y de la sociedad
- Mantener el equilibrio ambiental de la zona respetando el medio ambiente para que los recursos sigan disponibles en el tiempo
- Hacer que la Reserva de Biosfera de las Yungas y otras áreas de alto valor ambiental de la ecorregión, no sean sólo zonas de conservación sino también de producción sustentable
- Difundir las particularidades de estas regiones y obtener mayor reconocimiento por parte del mercado

El protocolo constituye un listado que establece de manera clara y precisa, las técnicas que tienen que seguir los productores y los criterios que deben tener los productos para poder incluirse bajo la marca PRODUCTOYUNGAS.

Los productores que adhieran a la marca “PRODUCTOYUNGAS”, están obligados a seguir las pautas señaladas en este protocolo, colaborando en la construcción y credibilidad de la marca. Este punto es muy importante ya que la falta de cumplimiento significará un perjuicio para todos los actores involucrados.

La Fundación ProYungas será la encargada de ocuparse del programa y desarrollará en el momento que lo estime necesario diferentes proyectos para la búsqueda de financiamiento, promoviendo siempre la divulgación y posicionamiento de la marca “PRODUCTOYUNGAS.”

Se conformará un Comité de Seguimiento de la marca “PRODUCTOYUNGAS”, formado por representantes de las distintas producciones y servicios, seleccionados por los

productores y dos personas conocedoras de la temática de la certificación, que serán seleccionadas estas últimas por la Fundación ProYungas.

El presente reglamento deberá cumplirse estrictamente y se aplicará de manera dinámica en el marco de procesos de mejora continua. Así, si existen pautas que por circunstancias especiales no se pueden cumplir, se fijará un plazo dentro del cual, cada artesano o grupo de artesanos, se comprometerá a alcanzar la pauta prevista, entendiendo que de ese modo apoya el crecimiento de la calificación de los productos incluidos en la marca “PRODUCTOYUNGAS”. Durante el plazo fijado, los productos serán comercializados por la Fundación ProYungas, pero no tendrán el sello de “PRODUCTOYUNGAS”, ya que el mismo debe ser usado sólo para productos que hayan alcanzado el cumplimiento pleno del protocolo.

Cada producto se define por:

1. Un origen geográfico

→ Los procesos productivos y las materias primas e insumos utilizados para la producción de dulces, se generan en el ámbito geográfico definido como la Reserva de Biosfera de Las Yungas u otras áreas de alto valor ambiental de la ecorregión de las Yungas.

→ Todas las materias primas e insumos y las técnicas usadas en la fabricación deberán tener un origen amigable con el medio ambiente y estar garantizada la ausencia de químicos. Si la demanda de materia prima natural pone en peligro su existencia, o afecta el paisaje, los productores deberán implementar sistemas de renovación y cultivo de la zona, sin que ello modifique la identidad natural de la misma.

→ Los procesos productivos deben ser realizados por pobladores locales de la Reserva de Biosfera de Las Yungas u otras áreas de alto valor ambiental de la ecorregión de las Yungas. Son productos de la tradición cultural de la zona que ayudan al mantenimiento de la identidad cultural.

2. Un producto artesanal

→ Los productos son totalmente artesanales o con ayuda de instrumentos o máquinas sencillas, desde la cosecha de la fruta hasta el envasado del producido. No se utilizarán conservantes ni productos químicos.

→ La producción no es estandarizada, la diversidad en materia de color y de consistencia del producto es importante.

3. Redes sociales que promuevan la solidaridad

→ Los productores se organizarán de manera democrática. Respetarán los derechos humanos, prestando especial atención a la ausencia de explotación laboral infantil y de discriminación por género.

→ En todo el proceso de fabricación del producto, se debe favorecer el intercambio entre personas de la Reserva de Biosfera o de la zona de influencia. Así se favorecen formación de redes sociales de carácter solidario entre comunidades que pertenezcan a la misma región.

→ El contacto entre el productor y el consumidor es primordial. Es importante que los productores participen en ferias y exposiciones y que presenten al público, sus productos, su forma de producción y la región en donde el dulce y las conservas son producidas.

4. Una producción siguiendo una reglamentación

→ El trabajo del productor debe seguir las reglas estrictas del Anexo I, fundamentales para la producción de dulces.

→ **TRAZABILIDAD DE LA PRODUCCIÓN** : Los productores completarán para cada evento de producción la fecha, localidad, participantes, origen de las materias primas y características especiales que pudo haber tenido el proceso de producción. Esta información se indicará en el ANEXO II, que será suscripto por el responsable del grupo productor y se archivará como documentación de respaldo del lote producido. El producto obtenido en dicho evento, se identificará indicando el número de lote en el frasco utilizado para su envase. El ANEXO III, se completará para dejar asentado el

origen de la materia prima e insumos utilizados en cada evento de producción y también será suscripto por el responsable del grupo y archivado como documentación de respaldo del lote producido.

→ **FRASCOS TESTIGOS - ALMACENAMIENTO:** De cada evento de producción deberá separarse una muestra de frascos, que será sometida a diversos testeos para verificar la calidad del producto a través del transcurso del tiempo. Los dulces producidos no podrán salir al mercado antes de transcurridos los primeros 15 días después de la producción, fecha en la que se realizará la primera inspección en los frascos testigos. Deberá dejarse constancia de las características encontradas a lo largo de cada una de esas inspecciones, en el ANEXO II correspondiente al lote que se revisa.

5. Una economía sustentable, comercio justo

→ La comercialización de dulces y conservas incluidos en la marca se hará de forma tal que el precio recibido por el productor corresponda al costo real de fabricación y respete así, principios de comercio justo.

6. Calidad creciente del producto

→ Los actores que participan en la marca deben organizarse, propiciar y participar en actividades comunes como charlas, talleres, cursos, jornadas, etc., tendientes a dar a la marca y a sus productos en particular estándares crecientes de calidad a través del tiempo, para que el producto obtenga el máximo valor añadido desde origen .

→ Para cada productor, la falta sin motivo suficiente a más de la mitad de las reuniones o capacitaciones durante un año entrañará una sanción de suspensión de venta de los productos bajo la marca PRODUCTOYUNGAS durante un tiempo a estipularse oportunamente.

7. Convenio de los productores con la Fundación ProYungas y seguimiento de la marca

→ Los productores elegirán cada año dos personas quienes les representarán adentro del Comité de la Marca (que representa todos los productos de la marca PRODUCTOYUNGAS). Los miembros de este comité se reunirán periódicamente y tendrán como responsabilidad el control del seguimiento de los protocolos y revisarán

las cláusulas vigentes y propondrán las modificaciones que consideren convenientes a fin de cumplir con el requisito de mejora continua.

→ Cada productor tendrá que respetar las reglas de fabricación y colocar a cada producto las etiquetas de PRODUCTOYUNGAS (que serán provistas por Fundación ProYungas) que indicará en el futuro el pueblo/comunidad de origen, el nombre del grupo/asociación e identificará el lote al que pertenece el producto.

→ La Fundación tendrá que verificar que los productos cumplan con los requisitos del protocolo e informar al Comité de Seguimiento de la marca, acerca de los cumplimientos o las dificultades para cumplir con este protocolo.

→ Como comercializadora de los productos, la Fundación ProYungas tomará a su cargo el control de la fabricación de los productos vendidos bajo la marca PRODUCTOYUNGAS y se reservará el derecho de retirar de su venta los productos que no cumplen las pautas de fabricación y los principios de la marca. Sin embargo, será responsabilidad de los grupos de productores autoexigir que se cumplan con los compromisos asumidos.

→ La Fundación se hará cargo de la totalidad de los costos de la comercialización, pero se reserva el derecho al vender los productos con un porcentaje adicional para cubrir esos costos (no más de 20% del precio inicial del producto comprado directamente al productor). Lo anterior significa que el beneficio servirá para cubrir los costos de comercialización y no generará ganancia para la Fundación.

→ Un 50% del precio convenido a la fecha de la entrega de la mercadería será pagado al contado por la Fundación y el otro 50% sujeto a las pautas de comercialización que en cada caso se obtenga.

→ La Fundación pondrá a disposición del público y de los productores todas las informaciones financieras, políticas de gestión, prácticas comerciales, fuentes de productos, planes y programas de producción o ventas, permitiendo una transparencia total en lo relativo a la marca y a su administración.

Anexo I Reglas fundamentales a respetar para la producción de dulces.

1. Normas generales de higiene

- Los trabajadores deben lavarse cuidadosamente las manos y uñas, antes de cualquier proceso. Deben tener las uñas cortas, sin pintura en el caso de mujeres y si es posible usar guantes.
- Para entrar en la zona de trabajo, se debe usar un delantal limpio, una malla, para proteger al alimento de la posible contaminación con cabellos y una mascarilla para evitar contaminación con microbios.
- Los utensilios y equipos de trabajo deben estar apropiadamente limpios, de manera de eliminar cualquier basura o material orgánico remanente.
- Los envases deben ser lavados con agua caliente antes de envasarse, esterilizados y rociados con alcohol.
- Los desechos de la producción, deben retirarse diariamente de la zona de producción.
- Antes de etiquetar y almacenar los envases con el producto, estos deben limpiarse y secarse por fuera.
- El lugar de almacenamiento del producto terminado debe estar limpio y libre de cualquier contaminación, debe ser un lugar fresco y seco.
- Una vez terminado el ciclo de producción, la zona de producción debe quedar perfectamente limpia.

2. Procesos

La materia prima debe ser fresca y procesada lo antes posible, no es aconsejable dejarla estacionada mucho tiempo.

- **Punto de partida de cualquier proceso:**
 - Es el lavado de la fruta, antes que entre a la línea de producción.
 - Selección: se separa la fruta que presente daño mecánico y microbiológico.
 - Pelado: se le saca la piel a la fruta
 - Trozado: se debe utilizar cuchillos filosos.
 - Escaldado: el propósito es ablandarla, para obtener un mejor llenado de los envases, inactivar enzimas deteriorantes causantes de malos olores, malos

sabores y fallas del color natural del producto. Se sumerge en una canasta el producto en agua hirviendo. Los tiempos son cortos.

- **Principios de conservación de alimentos:**

Se debe aplicar una serie de tratamientos para prolongar la vida útil del producto. El azúcar que se utiliza en la preparación de los dulces, tiene un alto valor conservante. Su efecto debe regularse de acuerdo al nivel de acidez de la fruta.

Además, la conservación a lo largo del tiempo, se logra por un medio físico, altas temperaturas que destruyen los microorganismos patógenos, que pudieran existir en el producto y prevenir el desarrollo de aquellos que puedan causar deterioro en el producto final.

La mayor parte de los alimentos podrían conservarse en buenas condiciones microbiológicas, cuando el medio tiene un pH menor de 4,0 (entre 3 y 4) (generalmente a la fruta cuando le falta acidez se le agrega jugo de limón), esta determinación se la puede hacer utilizando el papel indicador

Es esencial el envasado que debe presentar condiciones de vacío para asegurar que se mantenga la calidad del producto.

- **Control de calidad:**

- Inspección de entrada de insumos para prevenir que materias primas o envases defectuosos lleguen al área de proceso.
- Control del proceso.
- Inspección del producto final.
- Vigilancia del producto durante su almacenamiento y distribución.

- **Puntos críticos:**

- **Selección de la fruta:** no debe ser demasiada madura.
- **Pelado de la fruta:** no perder demasiada pulpa.
- **Envasado:** el envasado debe tener un espacio libre neto de 5 mm después de adicionado el producto caliente.

- **Sellado:** uno de los pasos críticos de mayor importancia de él depende en gran parte que se obtenga un producto final de buena calidad.
Una vez enfriado, se debe revisar que las tapas de los frascos estén en forma cóncava, ya que si éstas están levantadas significa que el frasco no está bien sellado y el producto está expuesto a que se contamine con microorganismos (levaduras y hongos).
- **Esterilización o pasteurización:** el proceso de esterilización de las conservas, se realizará en el autoclave a una temperatura de 100° C y por espacio de 15 a 22 minutos.
- **Determinación de sólidos solubles:**
El contenido de sólidos solubles se determina con el índice de refracción: sirve para determinar la concentración de sacarosa (azúcar) de estos productos. Si a 20° C, una solución tiene 65° Brix, esto significa que la solución contiene 65% de sacarosa.

El azúcar: Debe ser agregada en fina lluvia, la fruta no debe dejar de hervir. Si se agrega el azúcar de golpe, puede dejar de hervir se va a 90° Brix y no se cocina toda la fruta.

Por Kg. De mermelada se debe agregar 10 grs. de jugo de limón, para garantizar la acidez del producto que debe estar entre 3 y 4; acidez necesaria que ayuda a conservar el producto.

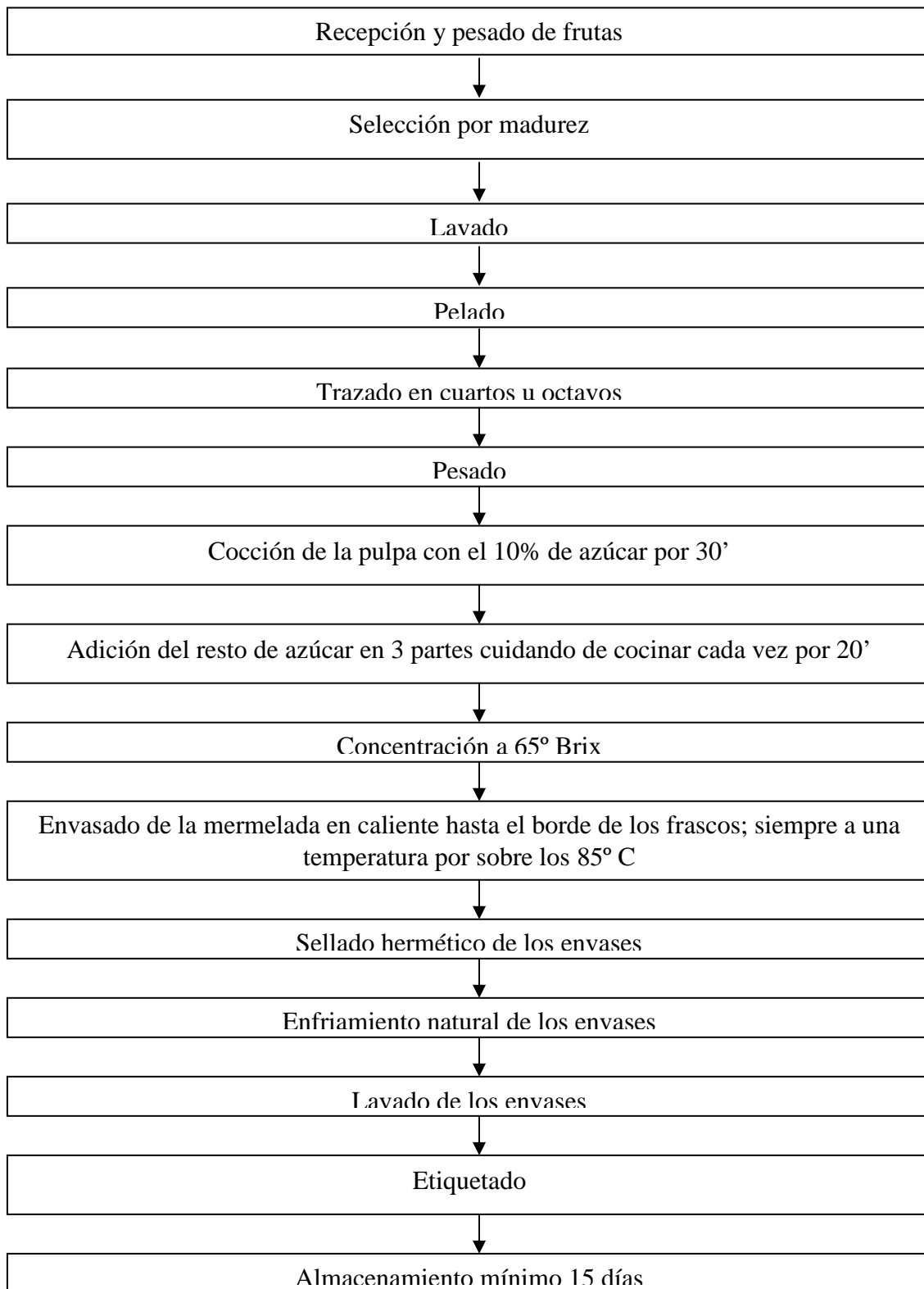
Conservas: 15 días de observación, para alcanzar sabor apropiado.

Envasado

Mermeladas

Muy importante: llenar a una temperatura de 85° C a 90° C, poner la tapa al frasco sin cerrar del todo, pasarlo en una olla a baño María por espacio de 10 minutos, cerrar totalmente el frasco y ponerlo boca abajo hasta que enfríe.

Diagrama de flujo



Anexo II Registro control de producción.

TIPO DE PRODUCTO:	
CANTIDAD DE FRASCOS:	
FECHA DE ELABORACION:	
PESO NETO:	
NUMERO DE LOTE:	

DATOS DEL ELABORADOR

NOMBRE Y APELLIDO:	
DOMICILIO:	
LOCALIDAD Y PROVINCIA:	

DATOS DEL TECNICO O SUPERVISOR:

NOMBRE Y APELLIDO:	
LOCALIDAD Y PROVINCIA:	

FIRMA DEL ELABORADOR

FIRMA DEL TECNICO O SUPERVISOR

CONTROL DE LOS FRASCOS TESTIGOS:

1er.Control – Fecha _____ Descripción: Transparencia _____ Color _____
Consistencia _____, Sabor _____, Observ. _____

2do.Control – Fecha _____ Descripción: Transparencia _____ Color _____
Consistencia _____, Sabor _____, Observ. _____

Anexo III *Registro control de materias primas.*

DATOS DE MATERIAS PRIMAS:

MATERIA PRIMA:		FECHA DE COSECHA:	
----------------	--	-------------------	--

TIPO DE PRODUCCION:	
PROCEDENCIA:	
CARACTERISTICAS FISICAS DE LA FRUTA (SABOR, COLOR, MADUREZ, ETC):	

DATOS DEL PRODUCTOR:

APELLIDO Y NOMBRE:	
DOMICILIO:	
LOCALIDAD Y PROVINCIA:	

ADHESIONES

El/Los abajo firmantes, adherimos al protocolo de la marca PRODUCTOYUNGAS correspondiente al producto Dulce de Yungas.

Firmamos en representación y con expreso mandato de:

(Nombre de la asociación)

Y nos comprometemos a hacer cumplir la totalidad de las cláusulas expresadas e informar al Comité de Seguimiento de la Marca PRODUCTOYUNGAS, cualquier inconveniente que se presentare al respecto.

FIRMA	Nombre y Apellido	Cargo	DNI N°
-------	-------------------	-------	--------

FIRMA	Nombre y Apellido	Cargo	DNI N°
-------	-------------------	-------	--------

FIRMA	Nombre y Apellido	Cargo	DNI N°
-------	-------------------	-------	--------

En _____
(Lugar, Día /Mes /Año)

ADHESIONES

El/Los abajo firmantes, adherimos al protocolo de la marca PRODUCTOYUNGAS correspondiente al producto Dulce de Yungas.

Firmamos en representación y con expreso mandato de:

(Nombre de la asociación)

Y nos comprometemos a hacer cumplir la totalidad de las cláusulas expresadas e informar al Comité de Seguimiento de la Marca PRODUCTOYUNGAS, cualquier inconveniente que se presentare al respecto.

FIRMA

Nombre y Apellido

Cargo

DNI N°

FIRMA

Nombre y Apellido

Cargo

DNI N°

FIRMA

Nombre y Apellido

Cargo

DNI N°

En _____

(Lugar, Día /Mes /Año)

ADHESIONES

El/Los abajo firmantes, adherimos al protocolo de la marca PRODUCTOYUNGAS correspondiente al producto Dulce de Yungas.

Firmamos en representación y con expreso mandato de:

(Nombre de la asociación)

Y nos comprometemos a hacer cumplir la totalidad de las cláusulas expresadas e informar al Comité de Seguimiento de la Marca PRODUCTOYUNGAS, cualquier inconveniente que se presentare al respecto.

FIRMA	Nombre y Apellido	Cargo	DNI N°
-------	-------------------	-------	--------

FIRMA	Nombre y Apellido	Cargo	DNI N°
-------	-------------------	-------	--------

FIRMA	Nombre y Apellido	Cargo	DNI N°
-------	-------------------	-------	--------

En _____
(Lugar, Día /Mes /Año)