

# Caracterización de los secaderos de té en la zona productora: Total de secaderos, capacidad de procesamiento, certificaciones y distribución espacial

Actualización Zafra 2020-2021

Lysiak, E. , Termachuka, F. , Arndt, G. , Alvarenga, F.

**Boletín Técnico N° 18 /2021**

## **Caracterización de los secaderos de té en la zona productora: Total de secaderos, capacidad de procesamiento, certificaciones y distribución espacial**

**Actualización Zafra 2020-2021**

**Lysiak, E.<sup>1</sup>, Termachuka, F.<sup>2</sup>, Arndt, G.<sup>3</sup>, Alvarenga, F.<sup>4</sup>**

**2021**

**INTA – ESTACIÓN EXPERIMENTAL AGROPECUARIA CERRO AZUL**

---

<sup>1</sup> Licenciado en Economía. Magister en Agronegocios y Alimentos. Investigador, Área de Economía Agraria, INTA EEA Cerro Azul, CR Misiones, Argentina. E-mail: [lysiak.emiliano@inta.gob.ar](mailto:lysiak.emiliano@inta.gob.ar)

<sup>2</sup> Licenciado en el Tratamiento y Análisis de Datos para la Investigación Socio-Económica. Investigador, Grupo de Recursos Naturales y Gestión Ambiental, INTA EEA Cerro Azul, CR Misiones, Argentina. E-mail: [termachuka.fernando@inta.gob.ar](mailto:termachuka.fernando@inta.gob.ar)

<sup>3</sup> Ingeniero Agrónomo. Magister en Tecnología de los Alimentos. Investigador, Área de Yerba Mate y Te, INTA EEA Cerro Azul, CR Misiones, Argentina. E-mail: [arndt.guillermo@inta.gob.ar](mailto:arndt.guillermo@inta.gob.ar)

<sup>4</sup> Licenciado en Sistemas. (M.Sc.). Teledetección y SIG. Grupo de Recursos Naturales y Gestión Ambiental, INTA EEA Cerro Azul, CR Misiones, Argentina. E-mail: [alvarenga.fernando@inta.gob.ar](mailto:alvarenga.fernando@inta.gob.ar)

## **E.E.A Cerro Azul — INTA. Boletín Técnico N° 18/2021**

E.E.A. Cerro Azul – INTA. Dirección: Ruta Nacional 14. Km. 836

3313 – Cerro Azul- Misiones, Argentina

Teléfono: (0376) 449 4740, (0376) 449 4741

**DIRECTOR: Ing. Agr. Horacio BABI**

### **COMISIÓN ASESORA DE PUBLICACIONES**

Dr. Alejandro TORO

Mgter. Emiliano LYSIAK

Dr. Lucas MORETTI (Presidente)

Mgter. Diego GUERRERO

Dra. Sandra MOLINA

Mgter. Verónica LAMAS

Lysiak, E., Termachuka, F., Arndt, G. y Alvarenga, F. 2021. Caracterización de los secaderos de té en la zona productora: Total de secaderos, capacidad de procesamiento, certificaciones y distribución espacial Actualización Zafra 2020-2021. Cerro Azul. E.E.A INTA Cerro Azul. Boletín Técnico N° 18/2021

## Caracterización de los secaderos de té en la zona productora: Total de secaderos, capacidad de procesamiento, certificaciones y distribución espacial

### Actualización Zafra 2020-2021

Lysiak, E., Termachuka, F., Arndt, G., Alvarenga, F.

#### Resumen

Ante la escasez de datos sobre la cantidad de secaderos de té en funcionamiento, en el año 2016 se publicó un relevamiento del número de secaderos de té y su capacidad de procesamiento en Misiones y Corrientes. Pasados 5 años de ese informe el presente trabajo tiene como objetivo la actualización de aquel relevamiento, desarrollado con información de las certificaciones que tienen los secaderos como Rainforest Alliance y/o BPM. Fue verificado el aumento de 1 secadero sobre el total registrado en 2016 y un aumento de la capacidad de procesamiento del 2,8%. Con respecto a las certificaciones se determinó que el 55% de los secaderos cuentan con alguna certificación, prevaleciendo la norma Rainforest Alliance y BPM.

**Palabras Claves:** Normas de calidad, *Camellia sinensis*, industria

#### Introducción

En los últimos años la actividad tealera muestra una tendencia al estancamiento en sus niveles de producción, en valores cercanos a las 75.000 tn y por la competencia por la tierra que genera el margen bruto de la yerba mate se viene dando la eliminación de superficie. Sin embargo, se construyen nuevos secaderos de té, se reciben inversiones extranjeras y se invierte en exigentes certificaciones para competir en los mercados internacionales.

En la última zafra 2020-2021, y en respuesta a la caída de la producción generada por factores climáticos y económicos, los grandes secaderos buscan ampliar su zona de abastecimiento de brotes de té, apostando a una mejor cobertura de la zona de producción con nuevos secaderos. Por otro lado, es muy importante para los productores primarios, contar con secaderos cercanos ya que les permite disminuir los costos de flete. Además, a través del dato de la cantidad de empresas se puede conocer el estado y evolución del sector y definir políticas públicas, importante para la toma de decisiones a nivel de gobiernos provinciales y nacionales.

Hace 5 años, publicamos un relevamiento de la cantidad y capacidad de procesamiento de los secaderos de té, con el fin de brindar información sobre la cantidad de empresas existentes hasta ese momento (Lysiak, 2016). Desde entonces no se generaron nuevos informes al respecto. Este trabajo tiene como objetivo hacer una actualización a los 5 años de aquel trabajo inicial. El relevamiento en forma periódica de los establecimientos es de suma importancia para acompañar la evolución de los datos del sector. Simultáneamente, se incorporó información sobre las certificaciones que tienen los secaderos.

Hay que destacar que en los últimos años la certificación de estándares de calidad adquirió importancia, ya que suele ser un requisito indispensable para comercializar los productos en determinados mercados. Además, el cumplimiento de estos estándares garantiza a clientes y consumidores que el producto se elabora bajo procesos de calidad auditables y certificables. Para

las empresas el sello de certificación es al mismo tiempo una herramienta de marketing, ya que los consumidores vienen exigiendo productos en góndola con estas características.

## Materiales y métodos

El trabajo consistió en entrevistar a los propietarios; gerentes de las empresas o informantes calificados. El relevamiento obtuvo la respuesta de 46 empresas y 5 informantes calificados. El estudio se realizó entre los meses de noviembre de 2020 y marzo de 2021. Las consultas se hicieron telefónicamente y por correo electrónico. Se indagó sobre los siguientes temas:

- 1) La capacidad de procesamiento de brote de té por hora.
- 2) Si estuvo en funcionamiento durante la campaña 20-21.
- 3) Qué certificaciones tiene el secadero, entre otros.

Se obtuvieron datos directos de 59 plantas procesadoras (75% del total), 8 datos por medio de informantes calificados y los 11 datos restantes se estimaron en base a estudios anteriores (principalmente para secaderos que no trabajaron los últimos años). Las empresas y plantas procesadoras encuestadas se determinaron en base al listado del estudio del año 2016 y que se actualizó mediante los informantes calificados.

Los datos fueron procesados para una estadística descriptiva con Microsoft Excel y la información espacial fue procesada mediante un Sistema de Información Geográfica (QGIS) utilizando las coordenadas geográficas de las industrias, recabando datos del estudio anterior y para nuevos registros se trabajó con Google Maps, de acuerdo con lo informado por las empresas.

Dado que para este estudio se agregó el relevamiento sobre las certificaciones con que cuentan los secaderos, se realiza a continuación una caracterización de las certificaciones disponibles para los mismos.

## Certificaciones en el sector industrial del té

La mayoría de estos sellos de calidad se certifican de manera voluntaria y lo realiza una certificadora independiente, lo que implica un costo extra para las empresas tealeras. Por este motivo no todas las empresas tienen el mismo sello, sino que la elección de esquema a certificar lo definen muchas veces de acuerdo con las exigencias del comprador o el país al que se destina el producto (Diario Del Exportador, 2019).

La industria tealera cuenta con la posibilidad de certificar varias normas, de las cuales algunas aseguran calidad e inocuidad del producto, otros productos orgánicos, cuidado del ambiente y comportamientos éticos que hacen énfasis en la transparencia en la comercialización, responsabilidad social y empresarial (Plataforma de HGA, 2019).

Las normas certificadas por las empresas tealeras que fueron relevadas por este trabajo son: Ethical Tea Partnership (ETP); Orgánicos (NOP); Orgánicos (AOL); Rainforest Alliance (RAS); Buenas Prácticas de Manufactura (BPM); Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP); Norma ISO 9000; Norma ISO 22000; Norma Food Safety System Certification (FSSC 22000) y el Certificado KOSHER.

A continuación, se describen algunas de las características generales de cada uno de los esquemas. En primer lugar, se describirán las certificaciones con incumbencias dentro de la producción primaria y luego las referidas a la industria.



## Rainforest Alliance (RAS)

Esta certificación asegura a los consumidores que los productos de las fincas y bosques son producidos utilizando prácticas ambiental y socialmente responsables.

Rainforest Alliance y UTZ, dos de las principales organizaciones de certificación en el mundo se unieron y formaron una nueva organización Rainforest Alliance, es decir, una norma única y global de certificación que simplifica el proceso para agricultores y empodera a las empresas para que puedan establecer cadenas de abastecimiento más responsables y de forma más eficiente.

Los criterios de la norma miden el cumplimiento de los diez principios de la agricultura sostenible: Implementar un sistema de gestión social y ambiental; Conservar los ecosistemas; Proteger la vida silvestre; Conservar los recursos hídricos; Asegurar buenas condiciones para los trabajadores; Tomar medidas para la salud y seguridad ocupacional; Mantener buenas relaciones con las comunidades; Implementar un manejo integrado del cultivo; Tomar medidas para la conservación del suelo y Adoptar un manejo integrado de desechos.



Por lo general cada empresa tealera tiene un grupo de productores, los cuales están certificados y son sus proveedores. En el caso que quieran comprar la materia prima (brotes de té) a terceros certificados, se deberá realizar la certificación de la Cadena de Custodia, que rastrea un producto desde una finca certificada en cada paso del proceso hasta obtener el producto final.

A nivel industrial, las empresas deberán completar una Evaluación de Riesgo de Cadena de Custodia (Chain of Custody Risk Assessment -CRA). La CRA consiste en una serie de preguntas sobre sus operaciones que permite evaluar el riesgo en su proceso. Por ejemplo, las empresas que obtienen productos exclusivos de Rainforest Alliance Certified suelen tener un riesgo menor. Mientras que las compañías que mezclan productos certificados y no certificados generalmente tienen un mayor riesgo. Dependiendo del nivel de riesgo de su empresa, se definirán las medidas necesarias para poder realizar la certificación de la cadena de custodia y así garantizar con seguridad la cadena de suministros.

### *Productos orgánicos*

Se trata de un sistema de producción sostenible que promueve el cuidado ambiental, mediante el fortalecimiento de la biodiversidad y la actividad biótica del suelo. Son además alimentos trazables, producto de un sistema de normas y fiscalización reconocido internacionalmente.

La producción orgánica propone: un manejo racional de los recursos naturales; sin la aplicación de productos de síntesis química: insecticidas, herbicidas, fertilizantes, etc.; mantener la fertilidad del suelo y la diversidad ecológica; producir alimentos sanos y abundantes; los productores, manipuladores, procesadores y comerciantes de alimentos orgánicos se rigen por normas que mantienen su integridad; esto permite a los consumidores identificarlos a través de un sistema de certificación que lo garantice (MAPO, 2021).

Una característica de los productos orgánicos es que dependiendo del lugar de destino pueden cambiar algunos requisitos, es por esto que varios países desarrollaron sus propios programas de requisitos para el ingreso y comercialización de productos orgánicos.

En Té se están utilizando dos programas:



### Orgánicos (AOL)

Es el programa Ley Argentina Orgánica (AOL), que permite a los operadores certificados en Argentina poder comercializar sus productos orgánicos tanto en el mercado interno como en países de la Unión Europea y otros destinos homologados. También permite a operadores certificados en otros países comercializar con destino a la Argentina. La certificación se realiza en las diferentes etapas: producción primaria, procesamiento y comercialización.



### Orgánicos (NOP)

El Programa Nacional de Orgánicos (National Organic Program – NOP), de los EE. UU., establece los requisitos que deben cumplir los productos que quieren ser comercializados en dicho mercado. El mismo es administrado por el Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA) y tiene como requisito el cumplimiento de los Reglamentos Orgánicos (USDA organic regulations) 7 CFR Part 205.

La certificación se realiza en las diferentes etapas: producción primaria, procesamiento y comercialización. También existen certificaciones referidas a la responsabilidad social de la empresa cuyas iniciativas suelen estar orientadas a defender los derechos de los trabajadores y de su comunidad.



### Ethical Tea Partnership (ETP)

Es una organización sin fines de lucro, cuyos miembros son más de 50 empresas y minoristas internacionales de té. Su objetivo es mejorar la sostenibilidad del sector del té, las vidas y los medios de subsistencia de los trabajadores y agricultores y el medio ambiente en que se produce (Ethical tea partnership, 2021).

Se desarrolla un trabajo de mejora continua en la chacra y la fábrica, mediante la ejecución de proyectos y programas gestionados a través de gobiernos, ONG y agencias de desarrollo, etc., para crear el cambio sistémico y estructural necesario para mejorar los medios de vida de las personas y producir té.

La membresía de Ethical Tea Partnership (ETP) está abierta a cualquier empresa involucrada en el abastecimiento, comercialización, envasado o venta al por menor de té.

A nivel industrial se busca contar con normas que permitan garantizar la calidad y la inocuidad de los productos que se están elaborando.



### Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Son una serie de prácticas y procedimientos que se encuentran incluidos en el Capítulo N° II del Código Alimentos Argentino (CAA) desde el año 1997, por lo que son obligatorias para los establecimientos que comercializan sus productos alimenticios en el país y que son una herramienta clave para lograr la inocuidad de los alimentos que se manipulan en nuestro país (ANMAT, 2021). Si bien la implementación es obligatoria, la opción de certificar su implementación es voluntaria.

Asimismo, la Resolución 80/96 del Reglamento del Mercosur indica la aplicación de las BPM para establecimientos elaboradores de alimentos que comercializan sus productos en dicho mercado.

En este contexto, es bien sabido que la inocuidad de los alimentos es una responsabilidad ampliamente compartida entre todos los que componen la cadena agroalimentaria. Aunque está bien establecido que los elaboradores son los principales responsables por la inocuidad de los alimentos que producen, sumados también a la Autoridad Sanitaria hasta el consumidor.

Las BPM son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.

Son un prerrequisito para la aplicación del Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), de un programa de Gestión de Calidad Total (TQM) o de un Sistema de Calidad como ISO 9000.

Esta norma es aplicable a establecimientos que realicen algunas de las siguientes actividades: elaboración, industrialización, fraccionamiento, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.



### Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

El plan HACCP gestiona la seguridad alimentaria a través de la identificación, análisis y control de los peligros físicos, químicos, biológicos y radiológicos que puedan perjudicar a los alimentos. Inspecciona desde las materias primas, las etapas del proceso de elaboración, la distribución y el consumo del producto terminado.

El sistema aplica para toda aquella industria enfocada a la producción de alimentos y para aquellas empresas dedicadas a producir insumos y/o materiales que estén en contacto con los alimentos.

#### Principios de HACCP

- **Peligros:** Se identifican todos los peligros físicos, químicos y biológicos potenciales.
- **Identificar:** Se deben localizar los puntos en los que se tienen que hacer los controles para lograr la inocuidad de los productos.
- **Limitar:** Establecer los límites críticos de las medidas de control para identificar lo que es seguro y lo que no.
- **Vigilar:** Es para asegurar que los procesos se cumplen bajo las condiciones previamente fijadas.
- **Acciones Correctivas:** Son las acciones definidas para corregir un punto crítico de control.
- **Verificar:** Es para confirmar que el sistema HACCP funciona correctamente.
- **Documentar:** El registro permite demostrar que la aplicación de los controles asegura la inocuidad del producto a lo largo del proceso de producción.

Para que el sistema HACCP sea efectivo es necesario que sus principios se apliquen a todos los aspectos de la industria alimentaria, incluyendo el cultivo, cosecha, procesamiento, manufactura, distribución, venta y la preparación de los alimentos.



### ISO 22000

Esta normativa constituye un sistema de gestión de la inocuidad alimentaria, y para lograr esto, no establece los mismos requerimientos para todos, ya que las normas y procedimientos requeridos para áreas de alto riesgo de un sector de la alimentación pueden no ser apropiados para otros.

La norma no se limita solamente a proporcionar un “check–list” de cumplimientos, sino que la empresa que desea obtener un certificado de acuerdo con la norma ISO 22000, debe realizar una vigilancia de las leyes propias del mercado local y de exportación, así como de las especificaciones y requerimientos de sus clientes. De este modo la normativa ISO 22000 requiere la adaptación específica a las necesidades de la industria de cada tipo de producto alimenticio.

La norma ISO 22000 constituye la base para FSSC 22000 y combina:

- Comunicación interactiva
- Sistema de gestión
- Programa de prerrequisitos
- Principios de HACCP

Es aplicable a organizaciones de todo tipo y tamaño, que directa o indirectamente están involucradas en una o más etapas de la cadena alimentaria.



### Food Safety System Certification (FSSC 22000)

Esta norma ha sido desarrollada por la Foundation for Food Safety Certification (Fundación para la certificación de la seguridad alimentaria) siendo en definitiva el resultado de la unión del Estándar de Gestión de Seguridad Alimentaria ISO 22000 y la Especificación PAS 220 (o ISO/TS 22002-1), además de otros requisitos con el objetivo de cumplir con los requisitos de certificación de la iniciativa mundial de seguridad alimentaria (GFSI).

La norma FSSC establece un marco de referencia para los requisitos de la seguridad alimentaria teniendo en cuenta tres aspectos clave:

El establecimiento de un Sistema de gestión de la seguridad alimentaria.

Incorporar las Buenas Prácticas (agrícolas, de fabricación y de distribución).

Considerar los principios para el análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).

Establecimiento de los requisitos para unos sistemas de gestión de seguridad alimentaria.

La obtención del certificado en FSSC 22000 tiene múltiples beneficios ya que demuestran el cumplimiento de los requisitos legales dentro de la industria alimentaria, lo que promueve y mejora la confianza del cliente facilitando el acceso al mercado, a su vez las empresas certificadas pueden acreditar la consistencia de sus procesos facilitando el comercio internacional y acceso a nuevos mercados.



### Kosher

El certificado KOSHER es un sistema de control de calidad de los alimentos que garantiza que un producto y todos sus ingredientes cumplen con la normativa bíblica y talmúdica de la ley judía.

La palabra hebrea kosher (kasher), significa “puro” y que hoy en día se traduce como “Muy aptos para el consumo”.

El valor de este certificado consiste en que, si su producto o establecimiento consigue esta etiqueta, es una garantía para los consumidores de que cumple con la política de alimentos Kosher, lo que implica que se cumplen con límites estrictos.

## Resultados y discusión

Del relevamiento se determinó la existencia de 78 plantas procesadoras, 1 más que en 2016. Si bien la cantidad de secaderos aumentó, es resultado del cierre de tres y apertura de 4 nuevos. Del total de secaderos, 27 (35%) producen té en rama y 51 tipifican (65%). Las 78 plantas en conjunto tienen una capacidad instalada para procesar 212.847 kg de brote por hora, esto representa un incremento del 2,8% con respecto al valor corregido de 2016 (Tabla 1). Con 78 plantas y una superficie total de té de 39.718 ha (Lysiak y Albarracín, 2014) existen en promedio 509 ha de té implantadas por cada planta procesadora.

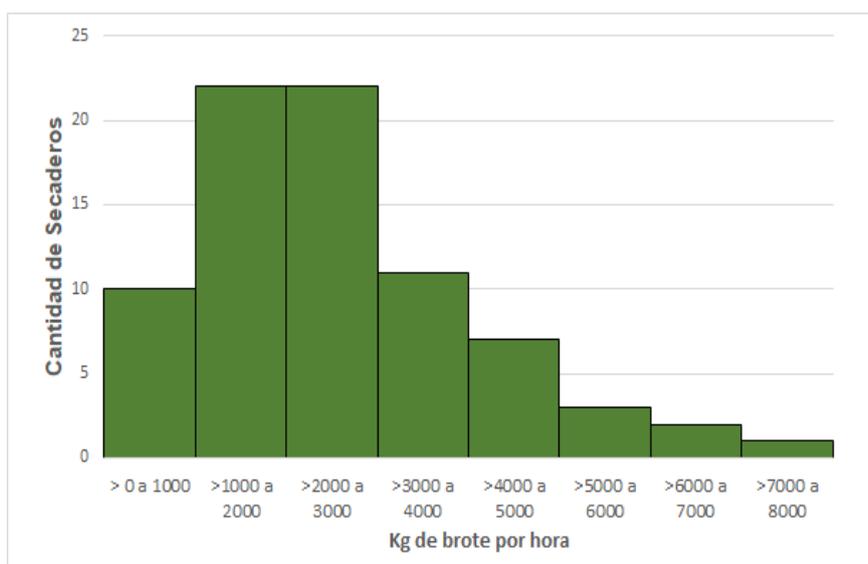
**Tabla 1.** Cantidades y promedios de las capacidades de procesamiento de brote de té por hora

| Detalle   | Zafra 2020-2021 | Relevamiento 2016 |
|---|-----------------|-------------------|
| Secaderos (cant.)   | 78              | 77                |
| Secaderos que no trabajaron en la zafra 2020-2021 (cant.) | 12              | s/d               |
| Secaderos con tipificación (cant.)                        | 51              | 50                |
| Secaderos sin tipificación (cant.)                        | 27              | 27                |
| Secaderos alquilados (cant.)                              | 5               | s/d               |
| Capacidad total de procesamiento (kg brote/hs)            | 212.847         | 207.066           |
| Capacidad promedio de procesamiento (kg brote/hs)         | 2.729           | 2.689             |
| Secaderos que cuentan con alguna certificación (cant.)    | 43              | s/d               |

Utilizando toda la capacidad instalada y una producción estimada de 330 millones de kg de brote (75.000 tn seco), los secaderos en promedio deberían trabajar 1550 hs, lo que representa unos 64,5 días de trabajo de 24 hs. Además, considerando que la campaña se extiende desde el 15 de octubre al 30 de abril (197 días) las plantas trabajaron al 32% de su máxima capacidad, en comparación al 47% relevado en 2016. Pero el cálculo anterior no considera las condiciones climáticas y la estacionalidad de la cosecha.

De los secaderos relevados en el presente trabajo los que tienen tipificación cuentan con una capacidad promedio entre 416 a 7500 kg de brotes de té por hora. En tanto en los 27 establecimientos que no tienen el proceso de tipificación esa capacidad es de 500 a 3750 kg de brotes de té por hora. En la figura 1 se observa que las capacidades en general predominan entre los 1000 y 3000 kg de brotes de té por hora.

El 84% de los secaderos tienen una capacidad de hasta 4000 kg por hora. Estos secaderos concentran el 66% de la capacidad global. Mientras que los secaderos que superan los 4000 kg por hora (16%) procesan el 34% restante.



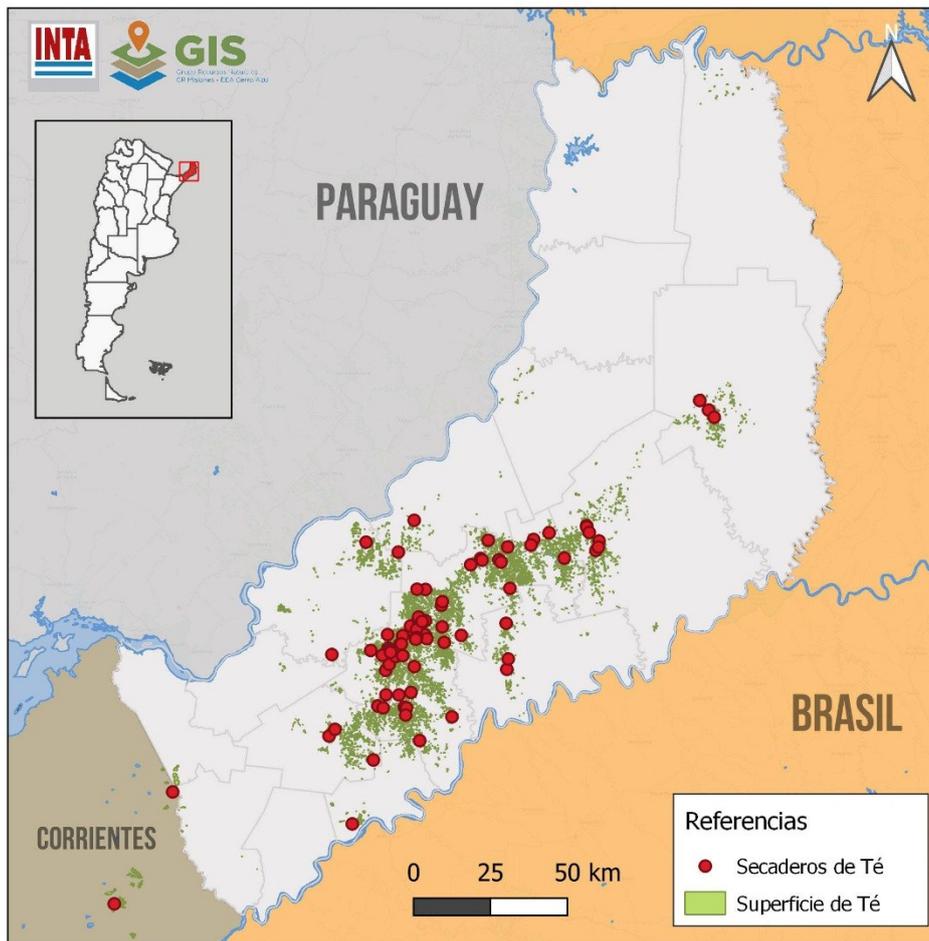
**Figura 1.** Histograma de la distribución de la capacidad de procesamiento

En lo referente a la cantidad de empresas, es difícil conocer los propietarios de las plantas dado que existen sociedades de varias empresas, secaderos alquilados y demás situaciones de propiedad que complican obtener la información. A pesar de este problema en un intento de tener un número estimado se consideró la existencia de 66 empresas propietarias de los secaderos de las cuales 6 son cooperativas. Tomando como unidad a la empresa, el promedio de procesamiento fue de 3.525 kg por hora.

**Tabla 2.** Distribución departamental de las plantas elaboradoras de té y su capacidad de procesamiento.

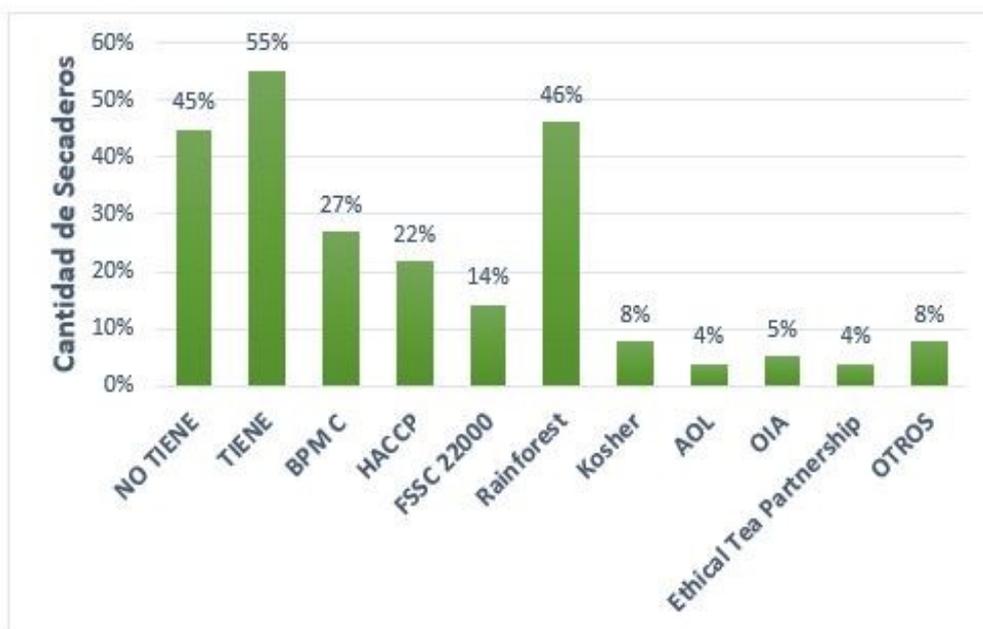
| Departamentos de Misiones y<br>Provincia de Corrientes | Capacidad<br>instalada | Capacidad<br>promedio | Nro. Secaderos |
|--|------------------------|-----------------------|----------------|
|  | Kg por hora            | Kg por hora           | Cant.          |
| <b>General</b>   | <b>212847</b>          | <b>2.729</b>          | <b>78</b>      |
| 25 de Mayo   | 5.300                  | 1.767                 | 3              |
| Cainguás   | 50.365                 | 3.148                 | 16             |
| Gral. San Martín                                       | 3.200                  | 1.600                 | 2              |
| Guaraní  | 13.600                 | 2.267                 | 6              |
| L. N. Alem   | 11.100                 | 3.700                 | 3              |
| Oberá  | 106.232                | 2.724                 | 39             |
| San Ignacio  | 10.000                 | 3.333                 | 3              |
| San Javier   | 1.200                  | 1.200                 | 1              |
| San Pedro  | 5.550                  | 1.850                 | 3              |
| Corrientes   | 6.300                  | 3.150                 | 2              |

En la tabla 2 se destacó Oberá como el departamento con mayor cantidad de secaderos de té, concentrando el 50% de los secaderos y de capacidad instalada. Seguido por el departamento Cainguás con el 20% de los secaderos y el 24% de la capacidad instalada. Entretanto Guaraní contribuyó con el 8% de los secaderos y el 6% de la capacidad instalada. En forma ilustrativa se presenta la ubicación de los secaderos de té, donde se puede observar en la figura 2.



**Figura 2.** Distribución de los secaderos de té en la zona productora.

Con respecto a la cantidad de certificaciones que tienen las empresas se muestran los resultados en la figura 3 donde se aprecia que el 55% de los secaderos cuentan con algún tipo de certificación. De los secaderos que tienen certificación predomina la norma Rainforest Alliance con el 46% de los secaderos.



**Figura 3.** Porcentaje de secaderos que cuentan con las diferentes certificaciones

Como fue descripto, hay ciertas certificaciones que están vinculadas entre ellas. Ese es el caso de BPM, HACCP y FSSC 22.000. Generalmente las empresas inician con las certificaciones de BPM y van posteriormente certificando normas más exigentes como FSSC 22.000. En este proceso de avance de certificación, si bien solo el 14% de los secaderos tienen FSSC 22000, ya hay 27 secaderos que están en el proceso para poder aspirar a certificar FSSC 22000 por tener certificaciones de BPM y/o HACCP.

En el caso de caracterizar a los secaderos entre los que tipifican y no, se verificó que el 15% de los secaderos en rama tienen alguna certificación, comparando al 76% de los secaderos que tipifican y tienen alguna certificación.

Sumando la capacidad de procesamiento al análisis, se determinó que el 67% de la capacidad de procesamiento del sector tiene alguna certificación. Respecto a Rainforest Alliance, el 61% de la capacidad de procesamiento cuenta con esta certificación.

### Conclusiones

A pesar de las dificultades que el sector tealero ha experimentado en los últimos años, y que lo colocan en situación de desventaja respecto a otras producciones, aún se observan algunas mejoras. Comparando los datos del presente trabajo, con respecto al 2016, se observó un aumento del número de secaderos y, levemente, de la capacidad de procesamiento. A pesar de ello, se registra una disminución de la capacidad de trabajo por parte de los secaderos debido al descenso de la producción primaria.

Con respecto a la distribución territorial de los secaderos, el departamento de Oberá concentra el mayor porcentaje de los secaderos (50%), seguido por el departamento Cainguaés (20%).

Sobre las certificaciones, se puede destacar que más de la mitad de los secaderos cuentan con alguna norma certificada, entre las cuales se destacan los sellos de Rainforest Alliance, BPM y HACCP.

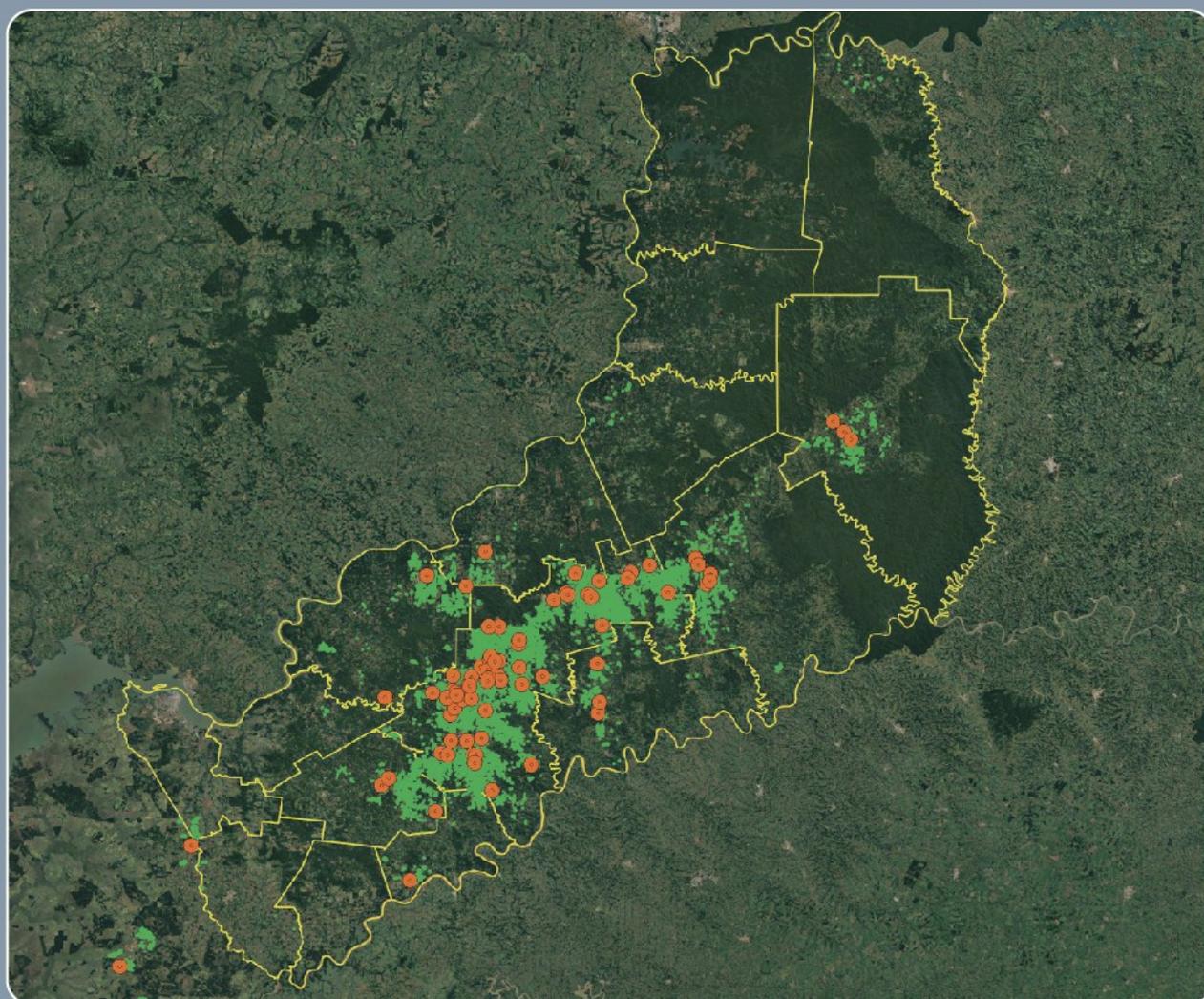
La certificación de alguna norma se da principalmente en los secaderos que cuentan con tipificación, cuyo producto se comercializa en el exterior y muchas veces es un requisito para poder ingresar en

esos mercados, mientras que los secaderos en “rama” que normalmente trabajan con compradores locales, optan por certificar solo si el mercado local le exige.

## Referencias

- Diario Del Exportador. 2019. Hablamos de certificación. Capítulo 005. En: <https://www.diariodelexportador.com/2019/10/capitulo-005-hablemos-de-certificacion.html> [Acceso: 18/03/21]
- Ethical tea partnership. 2021. Crear una industria del té más justa, mejor y más sostenible para los trabajadores, los agricultores y el medio ambiente. En: <https://www.ethicalteapartnership.org/> [Acceso: 04/05/21]
- HGA INTA. 2019. Plataforma: Herramientas de Gestión de la Calidad INTA. Documento Interno.
- ISO. 2021. Organización Internacional de Normalización. En: <https://www.iso.org/standards.html>. [Acceso: 04/03/21]
- Lysiak, E. 2016. Cantidad de secaderos de té, capacidad de procesamiento y distribución espacial en las provincias de Misiones y Corrientes. Cerro Azul. E.E.A INTA Cerro Azul. Miscelánea N° 73. En: <https://inta.gob.ar/documentos/cantidad-de-secaderos-de-te-capacidad-de-procesamiento-y-distribucion-espacial-en-las-provincias-de-misiones-y-corrientes> [Acceso: 07/06/21]
- Lysiak, E. y Albarracín, S. 2014. Relevamiento aerofotogramétrico de la superficie tealera existente en Misiones en el año 2010. Ciencia y tecnología de los cultivos industriales. Año 4 N° 6. Ediciones INTA. 85-88. En <https://inta.gob.ar/documentos/relevamiento-aerofotogrametrico-de-la-superficie-tealera-existente-en-misiones-en-el-ano-2010> [Acceso: 07/06/21]
- MAPO. 2021. Movimiento Argentino para la Producción Orgánica. Página web: <https://www.mapo.org.ar/que-es-la-produccion-organica/>. [Acceso: 04/04/21]
- Rainforest Alliance. 2021. En: <https://www.rainforest-alliance.org/es/>. [Acceso: 04/03/21]
- Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA). 2012. Portafolio educativo en temas clave en Control de la Inocuidad de los Alimentos. Capítulo 4. Página web: [http://www.anmat.gov.ar/portafolio\\_educativo/pdf/cap4.pdf](http://www.anmat.gov.ar/portafolio_educativo/pdf/cap4.pdf). [Acceso: 14/04/21].

Ante la escasez de datos sobre la cantidad de secaderos de té en funcionamiento, en el año 2016 se publicó un relevamiento del número de secaderos de té y su capacidad de procesamiento en Misiones y Corrientes. Pasados 5 años de ese informe el presente trabajo tiene como objetivo la actualización de aquel relevamiento, desarrollado con información de las certificaciones que tienen los secaderos como Rainforest Alliance y/o BPM. Fue verificado el aumento de 1 secadero sobre el total registrado en 2016 y un aumento de la capacidad de procesamiento del 2,8%. Con respecto a las certificaciones se determinó que el 55% de los secaderos cuentan con alguna certificación, prevaleciendo la norma Rainforest Alliance y BPM.



Boletín Técnico N° 18/2021



Ministerio de Agricultura,  
Ganadería y Pesca  
Presidencia de la Nación