

- **¿Puede el Estado provincial administrar los recursos hídricos?**

Sí, el agua, como recurso natural y de acuerdo con el Art. 124 de la Constitución Nacional, puede ser administrada por las provincias, quienes detentan el dominio originario de los recursos naturales existentes en su territorio. En este sentido, Misiones es el primer Estado provincial que reivindica su legítimo derecho sobre sus aguas superficiales, subterráneas y pluviales, captándolas de manera racional y sostenible.

- **¿Cuántas Plantas tiene la Empresa y dónde están ubicadas?**

La Empresa cuenta con dos Plantas en funcionamiento: Planta San Javier, inaugurada el 23 de noviembre de 2011, situada en la localidad del mismo nombre, y Planta Santa María, localizada en Itacaruaré, que ha comenzado a funcionar en el año 2013. En la primera se elaboran las botellas PET; en la segunda, nuestros productos Gourmet.

- **¿Se realizan visitas guiadas a las Plantas?**

Se han realizado visitas puntuales a Planta, como por ejemplo, la invitación realizada a la Prensa con el fin de difundir los procesos productivos de la Empresa a toda la población, especialmente, la de Misiones, y la invitación a la Escuela N°109, escuela que nuestra empresa apadrina, una vez al año, en ocasión del Día Mundial del Agua. Las visitas guiadas para el público en general no están planificadas por el momento.

- **¿Cómo es la infraestructura de la Empresa?**

La Sede Administrativa se encuentra ubicada en la ciudad de Posadas y consta de adecuadas instalaciones como oficinas y un Centro de Documentación. En la misma ciudad, contamos con nuestro Centro de Logística y Servicios, desde donde se realizan los envíos de nuestros productos a los diferentes puntos del país.

Contamos también con dos Plantas de Producción: Planta San Javier (situada en la localidad del mismo nombre) y Planta Santa María (ubicada en la localidad de Itacaruaré)

- **¿A qué dirección se pueden enviar CVs?**

Se pueden enviar CVs a [contacto@aguasmisioneras.com](mailto:contacto@aguasmisioneras.com)

- **Agua de las misiones, ¿es agua de la canilla o agua mineral natural?**

Agua de las misiones es agua mineral natural, de mineralización débil. Es captada tal cual como la presenta la naturaleza, sin agregados artificiales.

- **¿Qué es el agua mineral natural?** (Link: Instituto de Investigación Agua y Salud – <http://institutoaguaysalud.es/agua-mineral-natural/-que-es-el-agua-mineral/>)

- **¿Cuáles son los beneficios del agua mineral natural?** (Link: Instituto de Investigación Agua y Salud – <http://institutoaguaysalud.es/agua-mineral-natural/sus-beneficios/>)

- **¿Existe algún factor principal que determine la calidad del agua mineral?**

Cada agua mineral debe cumplir con todos los requisitos establecidos en el art. 985 del Código Alimentario Argentino (CAA); allí se enumeran todos los parámetros que deben cumplimentar los productos para pertenecer a esta categorización.

- **¿Agua de las misiones se extrae del Sistema Acuífero Guaraní (SAG)?**

**No.** Agua de las misiones se capta de napas subterráneas superiores al Sistema de Acuífero Guaraní (SAG), ya que se realiza a través de perforaciones de 100m aproximadamente, mientras que el techo del SAG, en esa zona de nuestra provincia, se encuentra a una profundidad de 400m. Por otro lado, el agua que proviene del SAG tiene una temperatura de entre 40° y 60° - justamente porque a mayor profundidad la temperatura del agua aumenta - mientras que Agua de las misiones se capta a una temperatura de 22°.

- **¿En qué consiste el proceso productivo de Agua de las misiones?**

Nuestro proceso productivo comprende las siguientes etapas:

**A) Captación y procesamiento de agua.** Son las etapas y procesos relacionados con la preparación para la obtención del producto “agua mineral natural” o “agua mineral con gas”.

El agua es captada desde uno o varios acuíferos perforados, de alrededor de 100m. de profundidad, con bombas y cañerías de acero inoxidable en su totalidad. A la salida de cada acuífero se colocan tomas de muestras, caudalímetros y demás artefactos para realizar controles y mediciones.

Luego, el agua es transportada por cañerías de acero inoxidable cubiertas con

material aislante para pasar por el proceso de filtración, donde se utilizan filtros para partículas de diferentes tamaños (micronaje) De allí, pasa por un proceso de desinfección por Ozono antes de ser enviada a las máquinas llenadoras. Una vez finalizados estos procesos, el agua está lista para ser embotellada y la denominamos “materia prima”: agua mineral natural.

**B) Proceso de soplado de envases.** Comprende las etapas relacionadas con la transformación de preformas en envases de diferentes presentaciones, los cuales posteriormente serán insumos para el embotellado del agua mineral.

Es el proceso automático por el cual se forman las botellas dentro de las que luego se colocará la “materia prima”. El operario o maquinista coloca la caja de insumos completa en la tolva alimentadora de preformas y por medio de una cinta elevadora se la conduce a la máquina “sopladora de envases”. Las preformas son sometidas a calor y luego se les inyecta aire filtrado de calidad controlada a alta presión, completando así el “proceso de soplado”. El material PET toma la forma del molde o matriz obteniéndose, de esta manera, las diferentes presentaciones de las botellas.

**C) Proceso de embotellado y paqueado.** Abarca las etapas relacionadas con el embotellado, rotulado, etiquetado y paqueado final para la obtención del producto comercial.

Una vez procesada el agua y producidos los envases se llega al proceso de embotellado. Por un lado, ingresan - por medio de cintas transportadoras - las botellas subproducto del proceso anterior y, por el otro, el agua mineral o “materia prima” por medio de cañerías de acero inoxidable en su totalidad. La máquina es totalmente automática: enjuaga las botellas, las llena y finalmente las tapa. El proceso de enjuague de botellas se realiza con la misma agua mineral ozonizada, por lo cual también actúa como un proceso de desinfección de los envases.

Una vez que las botellas han sido llenadas y tapadas, son etiquetadas y loteadas. Ambos procesos son también automáticos. Luego de la inspección en línea, las botellas - siempre trasladadas por medio de cintas transportadoras - son conducidas a la envolvedora y horno de contracción, donde se agrupan en diferentes cantidades, según la presentación comercial, para luego envolverlas con film termo contraíble para el armado final del producto denominado “pack”.

Éstos son finalmente agrupados sobre tarimas de madera (pallets) y estibados para su comercialización final. Todos los “pallets” se envuelven con film

“stretch” y se rotulan para su identificación por lote, lo cual permite su trazabilidad. Todas las botellas poseen rótulo con identificación de lote y fecha de vencimiento. Los packs comerciales son de 12 unidades para la presentación de 500ml y de 6 unidades para la presentación de 1500ml.

### **ENVASADO DE AGUA CON GAS**

Luego de obtener el “agua mineral”, ésta es enfriada y conducida a un equipo saturador, el cual agrega dióxido de carbono mediante presión para la obtención del producto final “agua mineral con gas”. Una vez obtenida la misma, se la conduce por medio de cañerías de acero inoxidable hasta la máquina llenadora donde continúa el mismo proceso de llenado.

- **¿Cómo se registran los productos?**

Todos los procesos productivos son registrados vía sistemas informáticos de manera de seguir la trazabilidad de los mismos desde las materias primas e insumos hasta el despacho al cliente.

- **¿Cuándo y cómo se hacen los controles de calidad?**

Los controles de calidad se realizan de manera permanente por lotes y procesos. Inicialmente, se realiza una evaluación organoléptica del producto, sea ésta sabor, olor, etc. y luego, para mayor seguridad, un análisis bromatológico (de sus características físicas, químicas y microbiológicas) en laboratorios, de manera periódica (diariamente y por lote, según loteo y producción siguiendo Manual de Procedimientos). Todos los insumos utilizados poseen certificados de aptitud para la industria alimenticia y son sometidos a controles en Planta durante el proceso productivo como también en la recepción y almacenamiento de los mismos.

- **¿Cuándo y cómo se realiza el control higiénico sanitario?**

La higienización del local, juntamente con las maquinarias utilizadas, se realiza durante y luego de finalizar la jornada de producción con agentes de limpieza autorizados por la autoridad sanitaria, procediendo a un enjuague final con agua en todo el sistema y desinfección periódica de toda la línea del proceso.

- **¿Cuál es el tiempo de conservación de los productos?**

El tiempo que el producto mantiene sus cualidades es de 10 meses para los productos sin gas y de 8 meses para los productos con gas, siempre y cuando el mismo se mantenga protegido del sol, en lugar seco y lejos de olores agresivos.

- **¿Cuál es la cantidad de producción que Aguas Misioneras puede alcanzar mensualmente?**

Las diferentes etapas y procesos poseen capacidades definidas de acuerdo con el diseño de ingeniería de la Planta. Las cantidades producidas pueden superar el millón de botellas.

- **¿Con qué tipo de presentaciones trabaja actualmente Agua de las misiones?**

Las presentaciones son: Agua de las misiones 500ml con y sin gas, Agua de las misiones 1500ml con y sin gas, Agua de las misiones 6,5L, Agua de las misiones Gourmet (botella de vidrio) de 500ml con y sin gas y agua de mesa "Aguas Misioneras" en botellón retornable de 20L (este último es únicamente para consumo interno de nuestros colaboradores)