

EXTENSIÓN

12 º JORNADA DE EXTENSIÓN

19 de octubre de 2017

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
Sargento Cabral 2139 - W3402BKG
Corrientes - Argentina
Telfax: (+54) 3794 4425753



ANÁLISIS BACTERIOLÓGICO Y FÍSICO-QUÍMICO DE AGUA PARA CONSUMO Y/O USO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Arzú Oscar; Polej Egon; Ayala María; Alegre Elsa; Arzú Rodrigo; Flinta Albertina;
Montenegro Luz

Servicio de Análisis de Alimentos y agua - Anexo a la Cátedra Bromatología e Higiene Alimentaria - Facultad de Ciencias Veterinarias – UNNE.

La prestación del Servicio de examen bacteriológico y físico-químico del agua destinada al consumo humano y aquella que utilizan los distintos procesadores de alimentos a experimentado un importante crecimiento en relación a periodos anteriores, unas de las demandas significativa la generaron empresas dedicadas a la sanitización de depósitos y redes de distribución de agua, requeridos por establecimientos educacionales, organismos estatales proveedores de servicios públicos, entidades financieras, establecimientos médicos asistenciales, hoteleros y locales comerciales expendedores de alimentos, en función de verificar analíticamente la eficacia en los procedimientos de limpieza. Se continuó como en años anteriores atendiendo a firmas locales elaboradoras de agua de bebida envasada. Dentro de las actividades propias del servicio, un capítulo importante fue dedicado a la atención de la necesidad de Asociaciones Civiles y Cooperativas Apícolas Chaqueñas sobre las exigencias de servicios oficiales de fiscalización agroalimentaria, referidos a la calidad sanitaria del agua para la habilitación de sus salas extractoras de miel. En este sentido y directamente vinculado a las actividades de extensión, se brindó capacitación en el desarrollo de sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria (HACCP) a una de estas Cooperativas. Se prestó asesoramiento técnico y se brindó el servicio de Auditoría higiénico sanitaria externa a una empresa multinacional que provee servicio de comidas en la ciudad de Goya, Corrientes. Los resultados se brindan a los distintos actores en informes escritos, que durante el periodo del año 2017 arrojaron datos que indican el procesamiento de un total de 216 muestras de agua, de las cuales, 21 de ellas fueron examinadas mediante análisis físico-químico, el resto se procesaron microbiológicamente. El equipo docente trabaja en la formación de recursos humanos, capacitando profesionales, alumnos adscriptos y becarios de prestación efectiva de servicios.