

Buenas Prácticas de Manufactura en la Elaboración de Productos Lácteos en Corrientes

Impacto de las capacitaciones en pequeños productores

Eje temático: **Salud, ambiente, hábitat integral y desarrollo sustentable**

Rebak Gladis Isabel (TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS. UNNE) **Obregón Gladys Roxana** (TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS. UNNE.) **Gomez Diego Manuel** (TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS. UNNE) **Vazquez Laura Mariel** (TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS. UNNE) **Obregón Julia Beatriz** (TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS. UNNE) **Pino Mariano Sebastián** (TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS. UNNE)

Palabras Clave: **Capacitación - Transferencia - Buenas Prácticas - Leche - Manipulación**

INTRODUCCIÓN

Los productores pequeños y de subsistencia ordeñan leche de vaca y búfala para abastecimiento propio y el excedente se destina a elaboración de quesos para ventas en ferias. Con la finalidad de impartir capacitaciones en Buenas Prácticas de Manufactura para agregar valor a productos lácteos, aplicar las normas de bienestar animal, conocer la importancia de la pasteurización de la leche para evitar la transmisión de enfermedades transmisibles.

RESULTADOS / DISCUSIÓN

Todos los capacitados fueron encuestados y afirmaron haber implementado lo aprendido en las capacitaciones, lo que ha generado mejoras en la calidad de sus productos. Además, todos manifestaron interés en recibir nuevas capacitaciones, con un 32% de interesados en la elaboración de queso mozzarella, otro 32% en la producción de yogur, un 16% en la fabricación de dulce de leche y el 20% restante expresó su deseo de participar en todos los cursos ofrecidos.

OBJETIVO

Evaluar el impacto de las capacitaciones en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la elaboración de productos lácteos, brindadas a pequeños productores de Tata Cuá, Isla Apipé Grande, Ituzaingó y Concepción del Yaguareté Corá (Corrientes).

CONCLUSIONES

Es importante la transferencia de tecnología de bajo costo a población de bajos recursos para que ofrezcan productos sanos, saludables con la incorporación del núcleo familiar en dichas actividades, agregando valor a las producciones de subsistencia.

METODOLOGÍA

Se trabajó en hogares de productores, utilizando material audiovisual. Se impartieron conocimientos sobre higiene en el ordeño, la manipulación adecuada de la leche, uso de termómetros, de estarters y elaboración de subproductos: queso y otros.

BIBLIOGRAFÍA

Código Alimentario Argentino OCLA



Anexo:
@tecnoalimentos_fcv_unne-
<https://www.facebook.com/profile.php?id=100005109646151>
Descripción:
Sin datos