

Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura en la Producción de Lácteos por Pequeños Productores de Corrientes

Rébak G^{1*}; Obregón G¹; Gómez D¹; Obregón J¹; Molina R¹; Pino M¹; Falivene G¹; Segovia-Espindola L¹; Zárate S².

1. Cátedra Tecnología de los Alimentos. Facultad de Ciencias Veterinarias. Sargento Cabral 2139 (3400). Corrientes. Argentina.

2. INTA Santa Rosa.

*tecnoalimentosfcvunne@gmail.com

Introducción

El Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) implementa políticas destinadas a mejorar las condiciones de vida de los pequeños productores de Corrientes, promoviendo el desarrollo sostenible y el valor agregado en la producción láctea local. En conjunto con la Cátedra de Tecnología de los Alimentos y como parte del Proyecto PFI 2023: "Evaluación Analítica de la Calidad de la Leche de Búfala de Corrientes para el Agregado de Valor de quesos, fomentando el espíritu asociativo y emprendedor sin que abandonen sus orígenes, obteniendo así alimentos seguros e inocuos. Se llevaron a cabo capacitaciones dirigidas a pequeños productores en la elaboración de quesos artesanales, enfocadas en la aplicación de buenas prácticas de manufactura, con un énfasis especial en la inocuidad y calidad de los productos.

Resultados

Los resultados de estas capacitaciones han sido positivos, con una notable mejora en la calidad de los productos lácteos y un mayor interés de los productores en seguir capacitándose para acceder a mercados más amplios.

Metodología

Las capacitaciones se realizaron con pobladores de Concepción del Yaguararé Corá, donde se impartieron cursos sobre Buenas Prácticas de Ordeño y Manufactura, así como sobre elaboración higiénica de quesos. En primera instancia, se trabajó en los lugares propuestos por los productores, presentando material audiovisual y enseñando sobre la manipulación de alimentos y utensilios de trabajo, elementos e instrumentos de medición (balanza, termómetro, peachímetro, etc.), subrayando la importancia de la higiene personal y de la indumentaria (Fig. 1). En una segunda etapa, se ofreció capacitación en la elaboración de quesos y en la utilización de métodos de conservación (Fig. 2). Además, se trataron aspectos cruciales como la conservación, empaque y rotulación de los productos para su comercialización a nivel local y regional. El INTA también promovió la participación activa del grupo familiar, fomentando el espíritu emprendedor y la sostenibilidad económica en las comunidades rurales (Fig. 3).



Fig. 1: Capacitación a los pobladores de Concepción del Yaguararé Corá



Fig. 2: Elaboración de queso criollo con los productores locales



Fig. 3: Participación conjunta de INTA, UNNE y los pequeños productores de la zona

Conclusiones

El INTA está contribuyendo a mejorar las condiciones de vida de los pequeños productores, a través de la capacitación técnica y el fomento del emprendimiento, siempre con un enfoque en la sostenibilidad y el respeto a sus tradiciones locales.

BIBLIOGRAFÍA:

PATÍÑO, E.M. 2009. El búfalo. Leche bubalina: Producción mundial. Comparación con la leche bovina. Alimentos funcionales derivados de la leche
OBSERVATORIO DE LA CADENA LÁCTEA ARGENTINA. 2023. Producción Mundial de leche-todas las especies
DI PAULO, R.2020. Búfalos de agua en Latinoamérica. 3era Edición. Editorial BM editores. México. 256-293-1320-1336