

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

Rébak G^{1*}; Obregón G¹; Gomez 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

Resumen:

de Origen” (CR-1-PFI-2023), el INTA capacita a pequeños productores bubalinos en la elaboración 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. Las actividades incluyeron talleres teóricos y prácticos sobre el manejo higiénico del ordeño, la manipulación adecuada de la leche y el uso de tecnología apropiada para la producción de queso. Esta iniciativa busca articular la inclusión de mujeres, adolescentes, jóvenes y adultos con diferentes niveles educativos y culturales, interactuando con estudiantes del último año de Ciencias Veterinarias, fomentando la sociabilización entre los actores. Las capacitaciones se realizaron con pobladores de Concepción del Yaguareté 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. En una segunda etapa, se ofreció capacitación en la elaboración de quesos y en la utilización de métodos de conservación. 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. 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.

Palabras clave: elaboración, lácteos, inocuidad

Eje 2 Desarrollo socioproyectivo y emprendedor