

“Diagnóstico e Implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad en la Producción Lechera Tucumana” Segunda Etapa: Yogurito



INTRODUCCIÓN

El crecimiento asociado a la infancia demanda un cuidadoso aporte de alimentos a fin de satisfacer las necesidades energéticas de macro- (proteínas, hidratos de carbono, grasas) y micro (vitaminas, minerales, aminoácidos) nutrientes. Las deficiencias alimenticias por el aumento de la pobreza, la desocupación y la desigualdad social impactan profundamente sobre el estado sanitario de la población, particularmente los niños.

En 2003 la provincia de Tucumán fue tristemente conocida por casos severos de desnutrición infantil. La leche, alimento de alta calidad nutricional, es el punto de partida de varios productos alimenticios, entre ellos los “*productos lácteos fermentados*”. Las investigaciones de los últimos años acerca de los beneficios del agregado de cepas lácticas probióticas al yogur y otras leches fermentadas concluyeron que existen suficientes evidencias científicas para afirmar que los probióticos son seguros para uso

humano y pueden conferir beneficios para la salud del huésped. Estos efectos sobre la salud permiten su utilización en la prevención y tratamiento de infecciones gastrointestinales, respiratorias y del tracto urogenital, todos ellos trastornos que afligen a gran parte de la población mundial.

En trabajos experimentales realizados en territorio tucumano se evaluaron los efectos de un yogur probiótico sobre la salud de unos 300 niños (3-5 años de edad) concurrentes a comedores comunitarios de zonas con necesidades básicas insatisfechas (NBI) del Gran San Miguel de Tucumán, en base a protocolos estandarizados y validados por un Comité de Ética de la Universidad Nacional de Tucumán. Los resultados mostraron que el consumo del probiótico tuvo varios efectos destacados:

1. Aumentó las defensas naturales de la población infantil (impacto en el sistema inmunológico) registrándose un incremento de la inmunoglobulina A (43%).
2. Disminuyó la frecuencia y gravedad de las infecciones gastrointestinales y respiratorias encontrándose que sólo el 34% de los niños que consumieron YOGURITO registraron eventos infecciosos, comparado con el grupo placebo (66%).
3. Redujo la frecuencia de parasitosis y el número de especies infectantes.

Los beneficios derivados del consumo de YOGURITO se vieron reflejados en una menor deserción escolar por estas causas. Otros logros fueron una mayor articulación intersectorial (Ciencia-Estado-Industria-Sociedad) y la generación de hábitos saludables de higiene y alimentación en las familias participantes.

Desde 2008, YOGURITO se implementó con éxito en escuelas de zonas carenciadas del Gran San Miguel de Tucumán, beneficiando a unos 100.000 escolares, con una producción mensual de 200.000 litros de yogur probiótico en el marco de un Convenio firmado entre el CONICET y el Gobierno de la Provincia de Tucumán.

El creciente consumo del Yogur probiótico impulsó una reactivación de la cuenca lechera, la formación de una cooperativa de productores (APROLECHE), mayor capitalización de la empresa y mayor concientización de la comunidad acerca de los beneficios de hábitos higiénicos y una alimentación saludable.

Para una implementación adecuada del proyecto en términos de tiempo y recursos se observa la necesidad de realizar un monitoreo permanente de los eslabones de la cadena productiva de este alimento (producción primaria, transporte a fábrica, elaboración del producto, distribución hasta el consumidor: niños en escuelas) de modo que cada una de las actividades estén coordinadas y normalizadas.

ALCANCES

Como beneficiarios directos del proyecto se consideran 6 tambos y la planta elaboradora de Yogurito.

OBJETIVOS

Implementar un sistema de calidad higiénico sanitaria, según normativa establecida, de las distintas etapas de producción y consumo del Yogurito escolar como un alimento destinado a resolver problemas relacionados con la vulnerabilidad y la exclusión social.

Lograr esto implica varias acciones:

- Efectuar un relevamiento de la producción lechera primaria en tambos que destinan esta materia prima a la elaboración del Yogurito.
- Hacer un relevamiento de la producción de Yogurito
- Implementar Buenas Prácticas de Manufactura en la planta elaboradora.
- Diseñar el soporte documental.
- Capacitar a todos los actores que participan de la elaboración de Yogurito

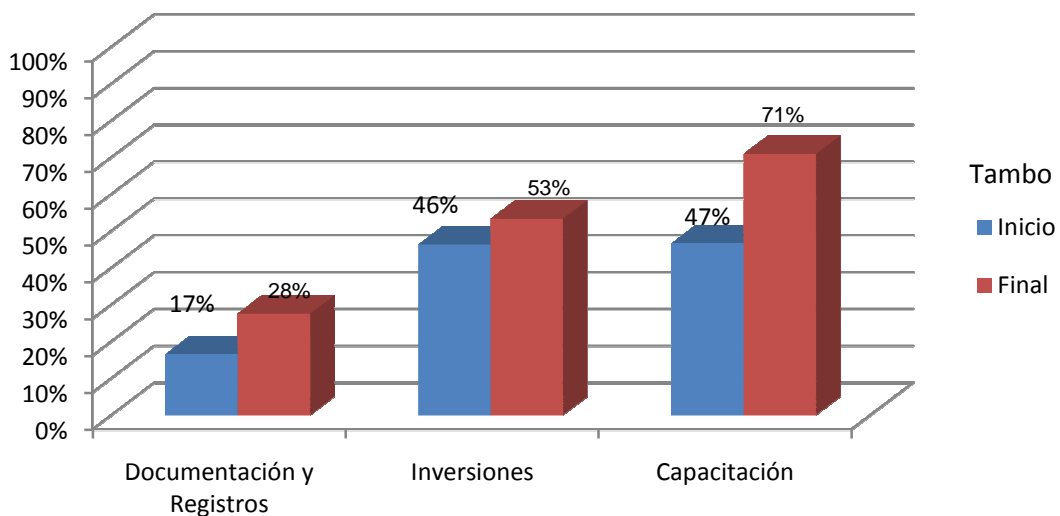
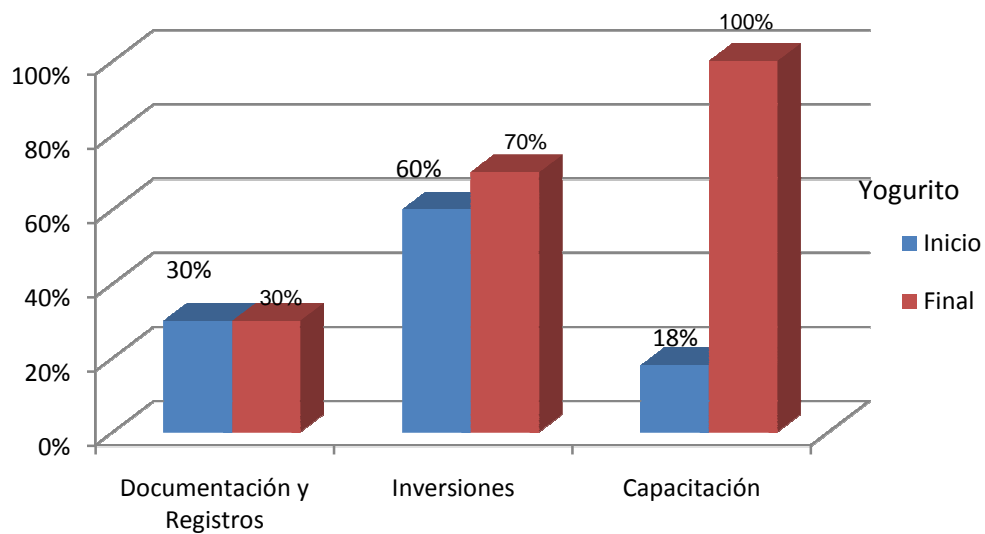
RESULTADOS

A lo largo del proyecto se observó un alto grado de participación de los beneficiarios. En el caso de los tambos, además de vender leche a productores locales, su principal y más reconocido cliente es la empresa Molfino. Esta firma analiza cada partida de leche e informa a los tamberos los resultados del control. En el caso de la elaboración de Yogurito, la importancia política y social que representa su distribución en las escuelas públicas y el momento de expansión y desarrollo de nuevos productos por parte de la empresa hace más que importante cumplir con las BPM.

Las instancias de capacitación tuvieron excelente recepción y se constituyeron en momentos de análisis, reflexión y discusión respecto de los contenidos propuestos y su aplicación en la empresa.

El material entregado -cartillas de capacitación, guías de implementación y elementos para el control de calidad y limpieza- permitirá a los productores realizar la implementación paulatina de las Buenas Prácticas.

EVOLUCIÓN DE INDICADORES DE IMPLEMENTACIÓN



CONSULTORES QUE LLEVARON ADELANTE EL PROYECTO

- Lic. Sara Guillermina Luisa Luluaga (Tucumán)
- Bioq. Martha Núñez de Kairúz (Tucumán)