

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos-PROCAL II

Proyecto Piloto:

**IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD PARA LA DENOMINACIÓN DE
ORIGEN DEL QUESO DE TAFÍ DEL VALLE DE LA PROVINCIA DE TUCUMÁN**



INTRODUCCIÓN

El Queso de Tafí del Valle es uno de los quesos más antiguos y con más historia entre los quesos argentinos. Es fabricado tradicionalmente en la Localidad de Tafí del Valle y se caracteriza por sus propiedades organolépticas únicas y distintivas, definidas por las propiedades singulares de la zona. El clima de la región condiciona las características de los forrajes, lo que permite la obtención de leche de calidad y composición particular. El clima seco interviene además en la maduración de los quesos produciendo un desecado distintivo del producto. A ello se suma también el factor humano local, todo lo cual permite la manufactura de quesos típicos.

De esta manera, la Denominación de Origen se convierte en una herramienta fundamental para el Queso de Tafí, siendo la protección que el producto necesita para la conservación de su tradicional fabricación. Asimismo, la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura en todos los actores de la cadena, es el inicio hacia la obtención de un producto de calidad y valor agregado.

ALCANCES

El presente proyecto tuvo la participación de 19 beneficiarios directos, entre ellos propietarios y empleados de 8 empresas involucradas en la cadena de valor del Queso de Tafí.

OBJETIVOS

Objetivo General

- Implementar BPM para solicitar la Denominación de Origen de “Queso de Tafí”

Objetivos principales:

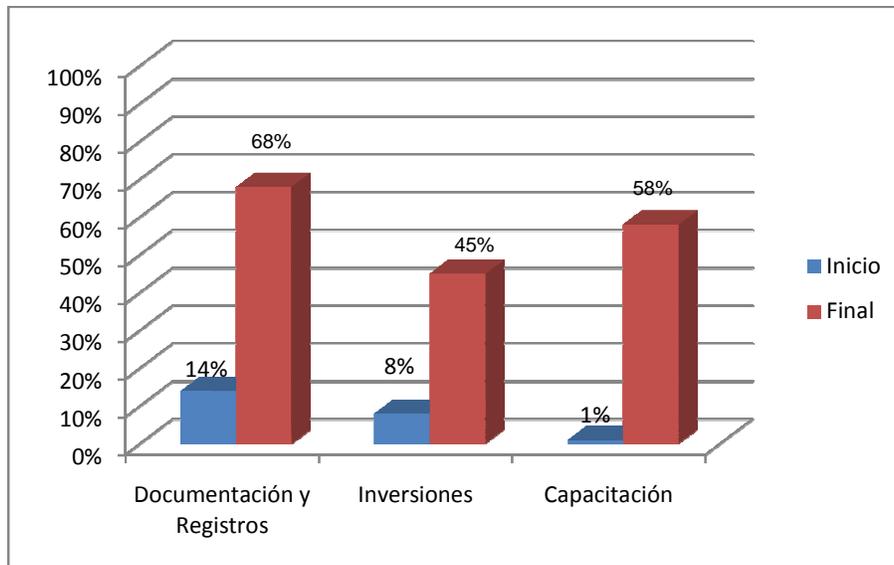
- Realizar un diagnóstico de las condiciones higiénico-sanitarias de fabricación del queso de Tafí.
- Implementar una metodología que permita determinar inocuidad y calidad alimentaria en las fábricas y lugares de consumo de quesos.
- Realizar un seguimiento de normas de calidad, inocuidad y genuinidad a lo largo de toda la cadena de valor (elaboración y comercialización).
- Contar con un grupo de productores sensibilizados y capacitados respecto de BPM y denominación de origen.

RESULTADOS

Se realizó la implementación de BPM en todos los beneficiarios ajustando los parámetros a las actividades realizadas por cada uno de ellos (fábrica de quesos, servicio de comidas, etc.). Asimismo, se los acompañó en la puesta en marcha de obras físicas y mejoras atendiendo a las necesidades de inocuidad para la obtención de un producto de calidad.

Se concientizó a los Beneficiarios sobre la necesidad de implementar un Sistema de Registros. Se diseñaron Registros de Producción y de Limpieza (POES), que integraron el Manual de Calidad y se adicionaron planillas de registro, de fácil lectura, de potabilización de agua en los casos pertinentes, de stock de materias primas, etc.

EVOLUCIÓN DE INDICADORES DE IMPLEMENTACIÓN



CONSULTORES QUE LLEVARON ADELANTE EL PROYECTO:

- Dr. Rubén Oliszewski
- Lic. en Biotecnología Bruno MAURO.