

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

Proyecto Piloto:

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA E INDICACIÓN GEOGRAFICA PARA QUESILLO DE LA PROVINCIA DE TUCUMAN



INTRODUCCIÓN

De acuerdo con el contexto en el cual se lo fabrica, al quesillo se lo define como “Queso Artesanal del Noroeste Argentino”. El quesillo no es un producto resultante de un proceso industrial, sino una artesanía que encierra secretos transmitidos a través de generaciones en forma oral.

El Centro de Referencias para Lactobacilos (CERELA-CONICET) y la Facultad de Agronomía y Zootecnia de la UNT vienen estudiando este producto a los fines de estandarizar su proceso de elaboración y calidad higiénica y organoléptica. Estos estudios están plasmados en las Normas IRAM “Requisitos para el establecimiento y personal” y Requisitos para materias primas y elaboración”; ambos documentos están bajo estudio.

El quesillo tiene amplia aceptación a nivel provincial, así como del turismo que llega a Tucumán. Sin embargo las posibilidades de entrar al mercado formal y a mercados fuera del ámbito provincial se ven limitados por la corta vida útil del quesillo y las condiciones de elaboración que provocan cumplimientos irregulares de los límites microbiológicos establecidos en el C.A.A. Estas situaciones requieren de un profundo trabajo de sensibilización con los productores para lograr la modificación de ciertos parámetros de elaboración que aseguren calidad constante.

Dado que el quesillo es un producto típico, elaborado utilizando los recursos locales, consideramos es apropiado solicitar la Indicación geográfica teniendo en cuenta las siguientes estrategias:

- Sensibilización de los productores para lograr unificación del proceso productivo, cohesión, organización y apropiación del sello.
- Sensibilización respecto de inocuidad e higiene en la elaboración del quesillo
- Estandarización del producto alcanzando la normativa establecida en el CAA y las Normas IRAM.

ALCANCES

El presente proyecto tuvo la participación de 20 beneficiarios directos de Trancas y Tafi del Valle, y como beneficiarios indirectos los alumnos de la Tecnicatura en Agroindustrias de la localidad de Trancas.

OBJETIVOS

Objetivo General

- Implementar BPM para solicitar el sello Indicación geográfica para Quesillo

Objetivos principales:

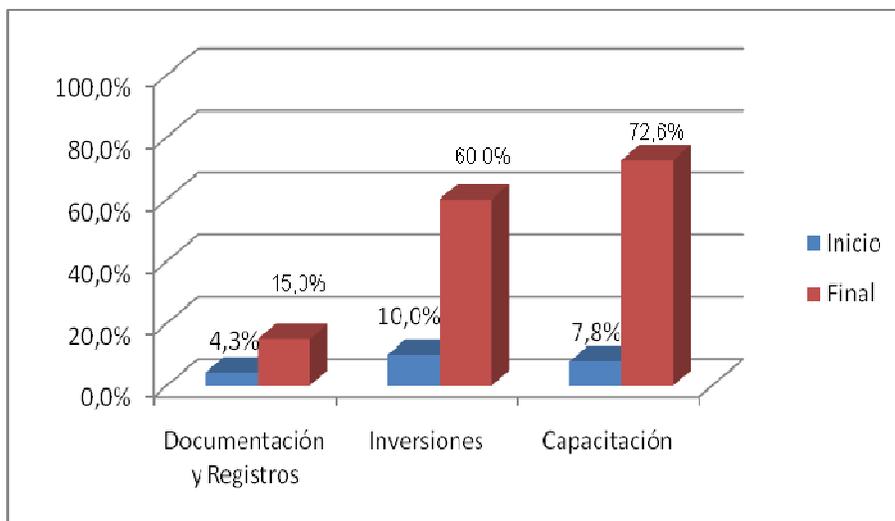
- Hacer un relevamiento del número de productores, características del establecimiento, porcentaje de cumplimiento de los requisitos de la Resolución MERCOSUR sobre BPM, puntos de venta, capacidad de producción, etc.
- Realizar talleres de planeamiento participativo para acordar formas de asociación, estrategias de comercialización y marketing y defensa del producto con indicación geográfica, formas de producción.
- Realizar talleres de capacitación sobre BPM
- Realizar talleres de capacitación sobre indicación geográfica
- Realizar talleres de elaboración de quesillo.
- Implementar requisitos mínimos de buenas prácticas en los establecimientos elaboradores.
- Implementar controles mínimos de calidad en la leche y producto elaborado.

RESULTADOS

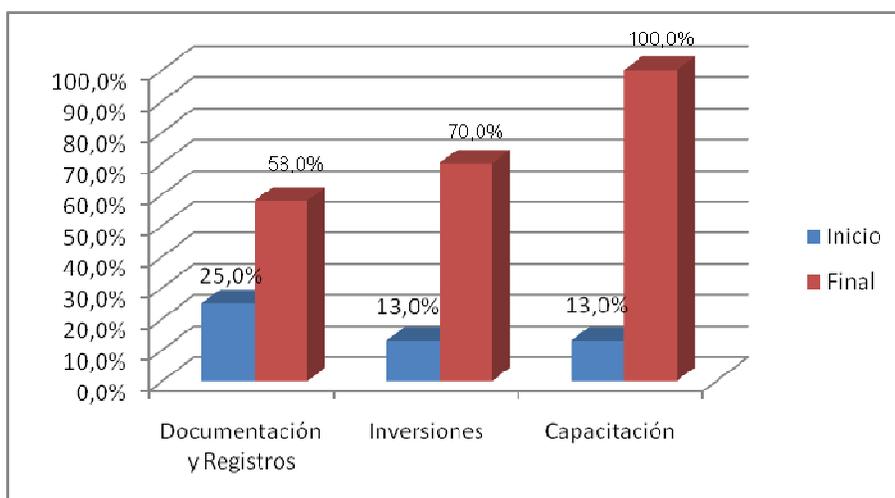
- Contacto con productores de quesillo de Trancas y Tafi del Valle
- Sensibilización respecto de la importancia de las BPM.
- Incorporación de elementos para la implementación de BPM y control de calidad
- Sensibilización mediante la práctica y observación de la importancia de incorporar cambios al proceso de elaboración habitual de quesillo, tales como: pasteurización de leche y empleo de fermentos
- Detección de puntos críticos del proceso de elaboración, mediante observación y análisis microbiológicos
- Conformación de un grupo de productores que demostraron interés y constancia en su participación.
- Conformación de un grupo de alumnos de la Tecnicatura en Agroindustrias de Trancas interesados en el Proyecto y motivados a seguir aprendiendo respecto de las BPM y las técnicas de elaboración.

EVOLUCIÓN DE INDICADORES DE IMPLEMENTACIÓN

TRANCAS



TAFI DEL VALLE



Nota:

Hay una diferencia metodológica para medir el porcentaje de cumplimiento de indicadores entre Tafi del Valle y Trancas.

En el caso de Tafi del Valle el % de cumplimiento se midió respecto de los contenidos establecidos en el Plan de trabajo propuesto para este proyecto; mientras que para Trancas el % de cumplimiento se midió contra los requisitos mínimos de BPM establecidos en la Resolución 80/96 Mercosur.

CONSULTORES QUE LLEVARON ADELANTE EL PROYECTO:

- Lic. Sara Luluaga
- Dra. Martha Nuñez
- Dr. Rubén Oliszewski