

Desarrollo de una herramienta modelo para el control de peligros y calidad en sistemas de producción lechera caprina.

Scaltritti, María del Rosario (2011) *Desarrollo de una herramienta modelo para el control de peligros y calidad en sistemas de producción lechera caprina*. [Tesis de maestría]

El texto completo no está disponible en este repositorio.

Resumen

En Argentina la producción de leche de cabra se localiza fundamentalmente en la zona noroeste (NOA), con ésta se elaboran quesos de tipo artesanal, para el consumo familiar o para la venta en los mercados locales o nacionales. La legislación nacional no incluye valores de referencia higiénico-sanitarios, ni de composición para la leche de cabra y sus productos. Estos sistemas no disponen de herramientas para el control de la inocuidad en el proceso de producción primaria. El objetivo del presente trabajo fue desarrollar una herramienta aplicable a sistemas lecheros caprinos, que permitan asegurar la calidad-inocuidad de la leche y mejorar la calidad del proceso, que fuera de fácil aplicación y adaptabilidad para todos los establecimientos lecheros. Para alcanzar este objetivo, en primer lugar se estudiaron las características de la producción de lechera caprina en nuestro país. El estudio realizado mostró que éstos se pueden clasificar en dos tipos: el tradicional y el tecnificado. Luego, se llevó a cabo el análisis de peligros, tomando el enfoque del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. También se confeccionó una variable que fuera indicadora de la ocurrencia de los peligros y una ecuación para estimar la magnitud del riesgo. Estos últimos se desarrollaron específicamente para éste trabajo. También se realizó una propuesta de valores de referencia higiénico-sanitario de leche de cabra. Los mismos se elaboraron sobre la base de información nacional e internacional y con mediciones realizadas en establecimientos ubicados en el NOA. De acuerdo con esto, se propusieron valores de referencia para el conteo de células somáticas, recuento de bacterias mesófilas, recuento de coliformes totales, la acidez de la leche y pH. Con toda esta información se elaboró la GUIA MILC, una herramienta para preservar la inocuidad de la leche y que permite a los productores auditar su proceso. Es posible combinar el análisis de peligro, las buenas prácticas y herramientas de comunicación visual para elaborar herramientas para preservar la inocuidad de la leche.

Tipología documental: Tesis de maestría

Descriptores: [Q Ciencia > QD Química](#)
[T Tecnología > TALIM Tecnología de los Alimentos](#)

Unidad Académica: [Universidad Católica de Córdoba > Facultad de Ciencias Químicas](#)