

Evaluación de la temperatura y su relación como una de las condiciones óptimas para el transporte de productos cárnicos procesados

Herrera Cano, Lucas Ignacio (2011) *Evaluación de la temperatura y su relación como una de las condiciones óptimas para el transporte de productos cárnicos procesados*. [Tesis de maestría]

El texto completo no está disponible en este repositorio.

Resumen

Debido a que las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAS) son de gran incidencia en el mundo según la Organización Mundial de la Salud (OMS), se torna imprescindible el control de los peligros físicos, químicos y biológicos. Papel fundamental lo proporcionan las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y sistemas como Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC; del inglés hazard analysis and critical control point) que permiten minimizar o eliminar los peligros. Las BPM y HACCP involucran a la temperatura como medida importante en el control sanitario. Así el trabajo se fundamentó en el control de la temperatura como el factor extrínseco más importante de los factores ambientales que afectan la viabilidad y el desarrollo microbiano; variable que oscila con la estación climática del año. El presente estudio tuvo como objeto verificar el cumplimiento del mantenimiento de temperatura de transporte de productos cárnicos procesados y corroborar si existe relación directa entre la duración del transporte y la temperatura de descarga de los mismos en estaciones cálidas (desde noviembre hasta marzo) en la provincia de Córdoba, Catamarca, San Luis y la Rioja a fin de dar respuesta adecuada a las normativas. Para ello se realizó un estudio experimental prospectivo comparativo donde se utilizó el software "TESTO COMFORT"; el cual mostró lectura programada cada quince minutos de la temperatura del interior de la caja de carga. Se realizó en el centro de distribución (de la provincia de Córdoba) habilitado por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) para los rubros "Depósito de Productos Cárnicos y Cámaras Frigoríficas", denominado establecimiento Oficial N° 3208; propiedad de la firma Frigorífico Paladini S.A.; sito en Carlos Tejedor 2040, Barrio Sarmiento, ciudad de Córdoba. En general el tiempo de transporte no superó los 20 minutos promedio (al primer cliente) en la mayoría de los choferes; salvo aquellos que fueron designados a viajes largos de más de 2 horas de tránsito. Las devoluciones en general fueron por llegada fuera de horario (88,48 %), siendo muy poco el porcentaje por exceso de temperatura en destino (11,52 %). Se llegó a la conclusión que se cumplieron los objetivos planteados antes del momento de la carga y posteriormente; mediante análisis de regresión lineal y dispersión. No existió correlación positiva entre tiempo de traslado de mercadería y la temperatura de descarga de los distintos transportes. Por lo tanto no es de importancia el tiempo de mercadería en traslado. No se encontraron diferencias significativas en la temperatura de descarga de los distintos transportes, diferentes semanas y diferentes meses; sólo tuvo diferencias significativas el mes de enero; por lo más elevado de las temperaturas ambientales en relación a los años anteriores; que llevó implicado una mayor temperatura en el momento de la carga. En conclusión los resultados del presente trabajo final han permitido la implementación de planilla de control de limpieza y temperatura en las sucursales de la firma distribuidas en todo el país como así también la realización de mejoras en los transportes destinados a tal fin.

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](#)