



Instituto Nacional  
de Tecnología Industrial



# Centro de Investigaciones Tecnológicas de la **Industria Láctea**



Ministerio de Economía  
Argentina

Secretaría de Industria  
y Desarrollo Productivo

# Principales líneas de trabajo

## DESARROLLO TECNOLÓGICO, INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN:

- Proyectos autogenerados y a demanda de la industria.
- Formulación y reformulación de productos con distintas propiedades nutricionales (sin azúcar, bajos en grasa, deslactosados, etc.).
- Aplicación de nuevos ingredientes y aditivos.
- Relevamiento comercial y bibliográfico.
- Generación de prototipos y asistencia técnica para el escalado en planta.
- Transferencia de tecnología a la industria.

## GESTIÓN AMBIENTAL Y TRATAMIENTO DE EFLUENTES:

- Generación de líneas de I+D que involucren la valorización y aprovechamiento de subproductos de la cadena láctea.
- Asistencia en implementación de Herramientas de Gestión Ambiental.
- Servicios analíticos para caracterización de aguas, efluentes líquidos y biosólidos.

## ASISTENCIA TÉCNICA:

- Formulación de proyectos de factibilidad, diseño de lay-out, y reingeniería de plantas lácteas.
- Mejoras en los procesos productivos.
- Asesoría en perfiles nutricionales de productos, cumplimiento de la legislación vigente y factibilidad de comunicación de atributos nutricionales.
- Asesoría e implementación de sistemas de Gestión de la Calidad en planta (BPM, Prerrequisitos, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y sistemas de Gestión de la Calidad en laboratorios (ISO/IEC 17025 e ISO/IEC 17043, Buenas Prácticas de Laboratorio).
- Auditorías y Sistema de Pago de Leche por Calidad.
- Transferencia y Cooperación Internacional.



## DIRECCIÓN TÉCNICA DE CONCURSOS DE PRODUCTOS LÁCTEOS:

Los concursos de productos lácteos han tomado en los últimos años una relativa importancia a nivel nacional e internacional. Tienen como objetivo difundir el conocimiento de los productos que participan y posicionar a los quesos en el mercado interno e internacional jerarquizando no sólo al producto, sino también a toda la cadena: el tambero, el vendedor de insumos, el industrial, el exportador y al consumidor.

El INTI tiene la dirección técnica de distintos eventos, la cual involucra desde la confección de bases y reglamentos, inscripción, metodología de jura, selección y entrenamiento de jueces, análisis de resultados, entrega de informe a participantes.

## FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN A TERCEROS:

- Tecnologías de elaboración de productos lácteos (quesos, leches fermentadas, dulce de leche, helados).
- Sistemas de gestión de calidad.
- Gestión ambiental. Caracterización de efluentes lácteos.
- Valorización del lactosuero.
- Capacitaciones en métodos de referencia.
- Calidad de leche.
- Análisis sensorial de productos lácteos.

Para más información  
[click aquí](#)

## HERRAMIENTAS METROLÓGICAS PARA ASEGURAR LA VALIDEZ DE LOS RESULTADOS DE LABORATORIOS LÁCTEOS Y DE ALIMENTOS:

### **Sistema Integrado REDELAC-SICECAL**

- Provisión de Ensayos de Aptitud a través de la REDELAC.
- Provisión de Materiales de Referencia (MR) y Materiales de Referencia Certificados (MRC) en distintas matrices lácteas, a través del SICECAL.

Para acceder al  
**Catálogo**  
**interlaboratorios**  
[click aquí](#)

Para acceder al [cronograma anual de producción y la solicitud](#) [click aquí](#)

Para más información sobre cada uno de los MR/MRC producidos [click aquí](#)

## TRAZABILIDAD METROLÓGICA A TRAVÉS DE LA REALIZACIÓN DE MEDICIONES DE REFERENCIA QUÍMICAS, FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y CROMATOGRÁFICAS, CON IMPACTO EN ALIMENTOS, AMBIENTE Y SALUD.

### Mediciones de referencia:

- El INTI, desde el Departamento de Laboratorios de Referencia en Alimentos en Rafaela y el Departamento de Red de Laboratorios Lácteos en Buenos Aires, respectivamente, brindan trazabilidad metrológica a través de la realización de mediciones de referencia químicas, físico-químicas, microbiológicas y cromatográficas aplicando métodos primarios y secundarios con trazabilidad metrológica al SI demostrada, con impacto en alimentos, ambiente y salud.
- **Evaluación técnica en laboratorios:** validación de equipos y métodos alternativos.
- **Servicios Analíticos:** Mediciones de referencia para el sector Lácteo. Control de productos de exportación.

Para más información sobre los [servicios analíticos](#) [click aquí](#)

## EVALUACIÓN SENSORIAL

- Ensayos control de calidad: Cuantificación y reconocimiento de las desviaciones sensoriales de un producto respecto a su patrón.
- Perfiles sensoriales: Descripción de características sensoriales de los productos y cuantificación de sus atributos través de la utilización de metodologías nuevas o clásicas.
- Detección de migración de componentes del envase al alimento.
- Estudios con consumidores: comprensión del comportamiento de los consumidores, las necesidades y deseos de los clientes, así como las tendencias del mercado en un determinado momento a través de la utilización de diversas técnicas de investigación, como encuestas, entrevistas, grupos de discusión, ensayos de aceptabilidad y otras preguntas.
- Ensayos instrumentales: Mediciones instrumentales de color, flavor y textura utilizando diferentes equipos, tales como el colorímetro, el iris electrónico, la nariz electrónica, el texturómetro y el viscosímetro.



## INFORMACIÓN PÚBLICA:

- Se mantiene la información técnica en la página WEB del INTI donde el sector productivo puede encontrar información específica y pública.



Para más información [click aquí](#)



## REPRESENTACIÓN INSTITUCIONAL:

- 
- Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, Dirección Nacional Láctea, integrando la Comisión de seguimiento del SIGLeA - Sistema Integrado de Gestión de la Lechería Argentina.
  - FunPEL - Fundación para la Promoción y el Desarrollo de la Cadena Láctea Argentina, integrando el Consejo Consultivo de la Fundación.
  - Mesa Provincial Lechera de la provincia de Santa Fe.
  - Mesa de Lechería de la provincia de Buenos Aires.
  - Mesa Técnica Provincial de Industrias Lácteas, de la Provincia de Entre Ríos.
  - Mesa de Tambos - Queserías de la provincia de Entre Ríos
  - CONAL – Comisión Nacional de Alimentos: Actualización y revisión de artículos del CAA (Código Alimentario Argentino).
  - Punto Focal CODEX.
  - IRAM- Instituto Argentino de Normalización y Certificación.
  - ICAR 's Milk Analysis Sub-Committee (International Committee for Animal Recording).

## SOCIOS DEL CENTRO

- CIL – Centro de la Industria Lechera
- JIPL – Junta Intercooperativa de Productores de Leche
- APYMEL- Asociación de Pequeñas y Medianas Empresas Lácteas
- Mastellone Hnos. S.A.
- Sucesores de Alfredo Williner S.A.
- Molfino Hnos S.A.
- Verónica S.A.
- Milkaut
- Manfrey
- Ernesto Rodriguez e Hijos S.A.
- CHR. Hansen
- NUTRALIA S.R.L.
- ACHA - Asociación Criadores Holando Argentino
- BIOTEC S.A.
- Organización Internacional Agropecuaria S.A. (OIA)
- DSM NUTRITIONAL PRODUCTS ARGENTINA
- Gobierno De la Provincia de Entre Ríos



## PERFIL DE USUARIO

- Industrias lácteas
- Productores de leche
- Proveedores de la industria láctea
- Institutos y organismos oficiales
- Ministerios nacionales y provinciales
- Universidades nacionales e internacionales
- Laboratorios públicos y privados
- Instituciones y organismos internacionales

## Más de 50 años acompañando al sector lácteo

El Centro de Investigaciones Tecnológicas de la Industria Láctea, más tarde renombrado como INTI-Lácteos, fue creado el 21 de junio de 1968, mediante el convenio de conformación formalizado entre el INTI y el Centro de la Industria Lechera (CIL) para la conformación de un centro de investigación, con sede en el Parque Tecnológico Miguelete (PTM), Buenos Aires, con el objetivo de estudiar, difundir y asistir a la producción, el procesamiento y la comercialización, en todas sus etapas, de la leche y sus derivados.

Luego de 15 años de su creación, el 5 de agosto de 1983 se inauguraron en Rafaela, provincia de Santa Fe, las instalaciones de la segunda sede del Centro, gracias a las gestiones del INTI y de sus socios promotores, en ese entonces el CIL y la JIPL (Junta Intercooperativa de Productores de Leche). La Cuenca Central Lechera Santafesina, en las inmediaciones de Rafaela, resultaba un espacio estratégico para el accionar del INTI.

Durante todos estos años se han sumado productores de leche, asociaciones de pequeñas y medianas empresas lácteas, proveedores de la industria láctea, organismos oficiales, y otras empresas y asociaciones privadas, interesadas en el cumplimiento del objeto y finalidad de INTI Lácteos

Con más de 50 años de trayectoria impulsando el crecimiento de la cadena agroalimentaria de la leche, aportando soluciones innovadoras a las demandas del sector, promoviendo el desarrollo y transferencia tecnológica al sector industrial, y brindando asesoramiento técnico integral, hoy el centro de Lácteos del INTI es un referente, no solo a nivel nacional sino también latinoamericano e internacional para la industria láctea.



Instituto Nacional  
de Tecnología Industrial

**INTI**



## CONTACTANOS

[lacteos@inti.gov.ar](mailto:lacteos@inti.gov.ar)  
[lacteosrafaela@inti.gov.ar](mailto:lacteosrafaela@inti.gov.ar)  
[atecnolac@inti.gov.ar](mailto:atecnolac@inti.gov.ar)



[www.inti.gov.ar](http://www.inti.gov.ar)  
[consultas@inti.gov.ar](mailto:consultas@inti.gov.ar)  
0800 444 4004



Ministerio de Economía  
Argentina

Secretaría de Industria  
y Desarrollo Productivo