

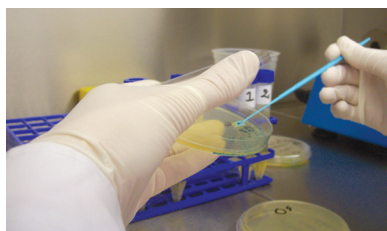
Asistencia técnica a la cadena productiva de lecherías regionales



Cada vez con más fuerza crecen las tendencias en el consumo de productos lácteos derivados de leches no tradicionales, como de búfala, oveja y cabra. INTI-Lácteos elaboró metodologías y líneas de trabajo para impulsar el desarrollo y agregar valor a estas nuevas economías regionales.

página 4

Relevan plantas de queso fresco para detectar *Listeria monocytogenes*



INTI-Lácteos realizó controles ambientales en cámaras de maduración y saladeros de quesos frescos con la finalidad de determinar la presencia de *Listeria monocytogenes*. La iniciativa se realizó como parte de un trabajo de tesis.

página 3

"Queremos que el INTI sea un socio en la búsqueda de soluciones tecnológicas"



Así lo afirmó el subsecretario de Lechería de la Nación, Alejandro Sammartino, durante su visita al INTI, quien sostuvo la necesidad de trabajar en conjunto para el desarrollo productivo del sector, en pos de agregar mayor "institucionalidad" a las políticas lecheras.

página 7

Realizan la dirección técnica del primer concurso nacional de quesos y yogures

Se llevó adelante en el marco del proyecto de cooperación binacional Bolivia Argentina (FO-AR), donde expertos del Laboratorio de Evaluación Sensorial de INTI-Lácteos brindaron capacitaciones al jurado y suministraron la metodología para llevar a cabo esta actividad.

página 6

INTI-Lácteos jurado en el Concurso Mundial de Quesos



La Asociación Wisconsin Cheese Makers invitó a la ingeniera Haydée Montero, integrante del Centro de Lácteos, para participar como jurado experto en el concurso de quesos en la ciudad de Madison, Estados Unidos.

página 5

Los lácteos y la nutrición

El INTI reunió a expertos del sector privado y público, quienes presentaron estudios sobre el consumo de lácteos en el país, las diferentes problemáticas en materia de nutrición así como el abordaje de políticas públicas.

página 2

ADEMÁS

- Reunión de la REDLAT
- Congreso FEPALE
- Lanzan folletos educativos
- JIAT 2016

Los lácteos y la nutrición

El Centro INTI-Lácteos reunió a expertos del sector privado y público, quienes presentaron estudios sobre el consumo de lácteos en el país, las diferentes problemáticas en materia de nutrición así como el abordaje de políticas públicas por parte del Estado.



Convocatoria.

Participaron investigadores, docentes universitarios y secundarios, profesionales de la salud, productores tamberos y proveedores de insumos.

La actividad se realizó el 1º de junio en la sede central del INTI, donde cerca de 100 asistentes pudieron acceder a diversas disertaciones orientadas principalmente a revalorizar el rol de la leche y de los productos lácteos, en el marco de una alimentación saludable. La primera presentación estuvo a cargo del licenciado en Nutrición, Sergio Britos, director del Centro de Estudios sobre Políticas y Economía de la Alimentación (CEPEA), quien basó su exposición en la investigación sobre brechas alimentarias entre el consumo de lácteos de la dieta promedio en la Argentina, en relación a las recomendaciones de

las nuevas Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA). A continuación, el ingeniero Eduardo Fernández Durruty, gerente de cuentas clave de la empresa Tetra Pak de la Oficina de Alimentos para el Desarrollo, presentó diferentes investigaciones sobre la percepción del valor de la leche en el contexto mundial y la forma de presentación de los lácteos para su mejor aceptación. La segunda mitad de la jornada comenzó con las disertaciones de las licenciadas María Cecilia Antun, directora de la Dirección General de Desarrollo Saludable de la Vicejefatura de GCBA, y Marina De Ruggiero, gerenta operativa de Desarrollo de Contenidos y Capacitación en Salud de la misma Dirección. Ambas presentaron las experiencias referidas a la promoción de los lácteos dentro de los programas Mi Escuela Saludable y Estaciones Saludables, que se llevan adelante en la Ciudad de Buenos Aires con el propósito de instalar a la educación alimentaria como política pública transversal. El cierre estuvo a cargo de las licenciadas Marcela Murphy, Guadalupe Roldán y Mariela López, integrantes del Centro INTI-Lácteos, quienes a través de la presentación de folletos sobre “verdades de la leche”, elaborados por el Centro, manifestaron su compromiso de difundir a partir de información respaldada por evidencia científica. ■

Leer la nota completa en:

www.inti.gob.ar/noticias/politicaIndustrial/jornada_lacteos.htm

Los folletos elaborados por el Centro INTI-Lácteos pueden descargarse en: www.inti.gob.ar/lacteos

FORTALECIMIENTO REGIONAL

Jornada de Innovación y Actualización Tecnológica 2016

El encuentro organizado por el Centro INTI-Lácteos, sede Rafaela, contó con la presencia de 18 expertos del sector quienes disertaron ante 80 asistentes provenientes de empresas lácteas e instituciones de la región.

La Segunda Jornada de Innovación y Actualización Tecnológica para la industria láctea tuvo una gran convocatoria que se vio reflejada en la amplia participación de técnicos de empresas lácteas, quienes además de escuchar las exposiciones dialogaron en forma directa con los disertantes, intercambiando ideas y actualizando sus conocimientos sobre los temas abordados.

Este espacio de diálogo estuvo compuesto por mandos medios y altos de empresas lácteas, pertenecientes a las áreas de producción, aseguramiento de la calidad, investigación y desarrollo, mantenimiento, ingeniería, diseño, comercialización y ventas.

Los ejes de las jornadas incluyeron temas relacionados con nuevos conocimientos y tecnología en materia de productos fermentados, nuevas tendencias y procesos en tecnología quesera, y el agua como recurso en la industria láctea. Estas líneas de acción fueron abordadas por expertos de centros de investigación, funcionarios

nacionales y profesionales de la actividad privada, lo que aportó una mirada interdisciplinaria. Además, presentaron tendencias en materia de equipamiento, insumos e innovación tecnológica.

La jornada fue posible gracias a la participación de empresas e instituciones auspiciantes, que por segundo año consecutivo dijeron presente en esta actividad a través de sus disertantes, posibilitando la generación de un ámbito técnico de actualización e innovación impulsado por el Centro INTI-Lácteos. ■

Para más información: www.inti.gob.ar/eventos/JIAT/

Entre los auspiciantes se encontraban empresas proveedoras de equipamiento, insumos e ingredientes, e instituciones de la región, como Food Solutions, IMAI, CHR. Hansen, Mezure Soluciones Industriales, KyC instrumentos S.A, IFF, Frautschi, Givaudan, DuPont, Aguas & Procesos, BIA Consult y Sealed Air Food Care.

Relevamiento ambiental en pequeñas y medianas plantas procesadoras de queso fresco

Profesionales de INTI-Lácteos realizaron controles ambientales en cámaras de maduración y saladeros de quesos frescos con la finalidad de determinar la presencia de *Listeria monocytogenes*. Esta iniciativa se realizó como parte de un trabajo de tesis orientado a contribuir con el control de la inocuidad de los alimentos.

Contacto:
Lorena Di Ninni
ldininni@inti.gob.ar

El relevamiento se efectuó en pequeñas y medianas plantas lácteas procesadoras de queso fresco, ubicadas en la región centro de la cuenca lechera. Las muestras se extrajeron de pisos, paredes y puertas de las cámaras de maduración, y de saladeros de quesos frescos. Excepcionalmente, en algunas fábricas se muestrearon paredes internas o laterales de piletas de salmueras y bandejas plásticas.

Una vez obtenidas todas las muestras se procedió a utilizar la metodología de referencia de la Norma ISO 11290-1: 1996 Amendment 1 2004, que contempla el método horizontal para la detección y enumeración de *Listeria monocytogenes*: Confirmación Singlepath® L'mono.

De acuerdo a los resultados obtenidos, tal como se indica en la Gráfico 1, no se detectó la presencia de *Listeria monocytogenes* en ninguno de los sitios de muestreo de las distintas plantas seleccionadas.



Controles sanitarios.
Las características del queso, así como las condiciones ambientales que prevalecen en las que-
serías, hacen de este producto lácteo un sustrato ideal para el desarrollo de distintas bacterias
presentes en el ambiente.

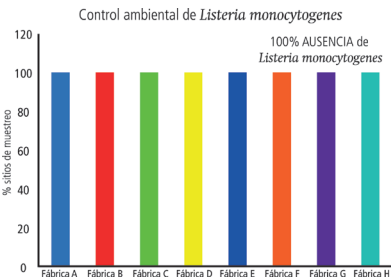
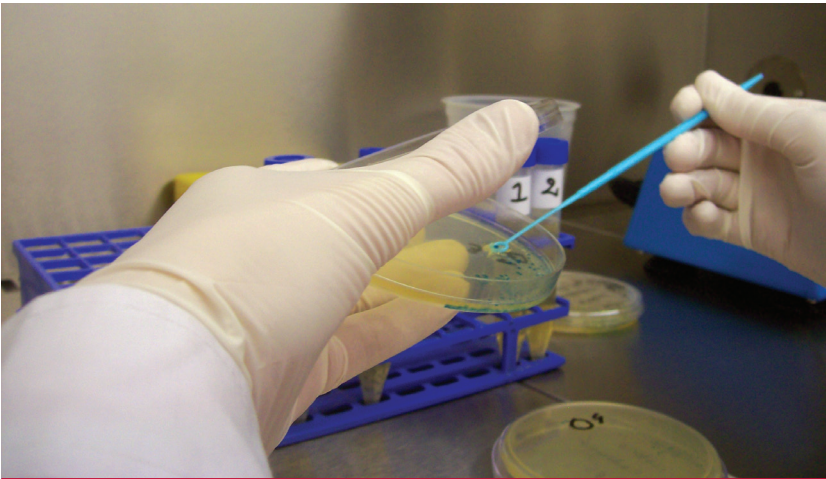


Gráfico 1. Resultados del control ambiental de *Listeria monocytogenes* en ocho plantas

En la actualidad, la producción de quesos es una actividad cada vez más impor-
tante, especialmente en la región centro
de la cuenca lechera argentina. En este
sentido, las características del queso, así
como las condiciones ambientales que
prevalecen en las fábricas, hacen de este
producto lácteo un sustrato ideal para el
desarrollo de distintas bacterias presen-
tes en el ambiente de todos los sectores
del proceso productivo.



Listeriosis.
Ataca especialmente a los individuos inmuno-deprimidos o inmuno-comprometidos y puede
presentar severas manifestaciones como meningitis, septicemia, conjuntivitis, entre otras.

Por este motivo, existe una marcada ten-
dencia en el control de agentes patógenos
para garantizar la seguridad del producto,
evitando la propagación de distintas Enfe-
rmedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

Acerca de *Listeria monocytogenes*
Es una bacteria patógena resistente
a condiciones ambientales diversas,
que provoca una infección alimentaria
llamada listeriosis. Ataca especialmente
a los individuos inmuno-deprimidos o
inmuno-comprometidos; y, en general,
presenta severas manifestaciones como
meningitis, septicemia, conjuntivitis,
encefalitis, endocarditis, abortos y gas-
troenteritis febril. ■

Asistencia técnica a la cadena productiva de lecherías regionales

Cada vez con más fuerza crecen las tendencias en el consumo de productos lácteos derivados de leches no tradicionales, como de búfala, oveja y cabra. INTI-Lácteos elaboró metodologías y líneas de trabajo para impulsar el desarrollo y agregar valor a estas nuevas economías regionales.

Contactos:
Bruno Aimar
baimar@inti.gob.ar,
Carlos Cañameras
carlosc@inti.gob.ar



Trabajo en territorio.
Se realizan talleres teórico-prácticos, como una forma pedagógica de lograr la integración entre conocimiento empírico y científico.

Integrantes del Centro de Lácteos vienen participando en forma directa en tareas de asistencia técnica para el sector de lechería no tradicional en distintas regiones del país con intervenciones en varias provincias, y participando en ámbitos de discusión de políticas y acciones regionales. Esto ubica al INTI como actor estratégico para la ejecución de acciones concretas que produzcan el crecimiento en la cadena de valor de este sector lácteo. En primera instancia, los expertos del INTI efectúan diagnósticos técnicos-territoriales para obtener información sobre

aspectos tecnológicos y sobre el contexto sociocultural del campo en estudio. Teniendo en cuenta que la información obtenida es predominantemente de índole empírica, se incorpora contenido científico adaptado a la realidad productiva del territorio.

A partir del intercambio y de la integración de conocimientos, se logran definir y optimizar distintas tecnologías, respetando la cultura productiva de los diferentes territorios. Luego, se realizan talleres teórico-prácticos, como una forma pedagógica para lograr la integra-

ción entre conocimiento empírico y científico. En dicho ámbito, se analizan y fundamentan los diferentes parámetros tecnológicos relacionados con el proceso de transformación de la materia prima y el agregado de valor. Siguiendo con la metodología de trabajo planteada por el INTI, los técnicos buscan vincular a los diferentes actores; determinar problemáticas y objetivos; planificar y ejecutar actividades; y, por último, realizar el seguimiento y la medición de impacto.



Tecnología en alimentos.
Frente a un panorama de gran potencial, el INTI ofrece asistencia técnica para el desarrollo de alimentos.

Acciones de transferencia en territorio

Entre las líneas de trabajo más importantes que se están realizando se destacan la caracterización fisicoquímica y microbiológica de leche caprina, en la cuenca cordobesa San Pedro de Gutemberg; armado de un protocolo de elaboración y conservación artesanal de cuajo de cabrito; propuestas metodológicas para optimizar tecnologías de elaboración de quesos en pequeña escala; intervención territorial para el fortalecimiento de la lechería caprina en el noroeste de Córdoba; investigación sobre el uso de cera natural de abeja como cobertura en quesos artesanales; análisis de muestras para determinar parámetros de calidad fisicoquímica y microbiológica de leche ovina y caprina destinados al aporte de datos para la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL); creación de clínicas tecnológicas en establecimientos bubalinos

del NEA y provincia de Buenos Aires; y capacitación en tecnología de elaboración de quesos hilados de búfala.

Frente a estas cadenas no tradicionales de gran potencial, la asistencia tecnológica y las acciones que lleva adelante en territorio INTI-Lácteos cobran un gran valor frente a una economía en desarrollo que presenta múltiples desafíos.

Entre ellos pueden mencionarse: apropiación de la tecnología por parte de los productores; elaboración de productos inocuos, con especificaciones de calidad definidas en un marco formal según normativas vigentes; obtención de productos con mayor valor agregado; acceso a diferentes mercados; impulso al desarrollo de economías regionales a partir de la industrialización de la leche; y mejora de la calidad de vida de los actores del territorio.

Acerca de la lechería no tradicional en Argentina

La ganadería bubalina se concentra en la región noreste (NEA), el 85% se encuentra en las provincias de Corrientes y Formosa, y cuenta con un estimado de 90 mil cabezas a nivel nacional (SENASA, 2014). En las localidades bonaerenses de Pilar y Las Flores existen algunos emprendimientos destinados a la producción de quesos semiduros e hilados, orientados al sector gourmet.

En el caso de la ganadería caprina, existen 4.720.674 caprinos, la mayoría de tipo criollo que sirven de soporte económico a 50 mil pequeños productores de escasos recursos y bajo nivel sociocultural (SENASA, 2015). La producción comercial de leche de cabra se estima en 3,5 a 4 millones de litros/año, equivalente a 450-500 toneladas de queso (Taverna, 2010).

Con respecto a la lechería ovina, la mayoría de los establecimientos productores se encuentran en la provincia de Buenos Aires, principalmente en la cuenca ubicada en las cercanías de Las Flores. Se registran también emprendimientos elaboradores de lácteos ovinos en La Pampa, la región Cuyana, Santa Fe, Santiago del Estero, Salta, Neuquén, Chubut y Tierra del Fuego.

El destino de la leche es para elaborar quesos de pasta semidura y dulce de leche. A pesar de contar con un mercado de alta demanda y en un ambiente de características agroecológicas favorables, la escasa articulación en la cadena de valor impide su crecimiento. (Buseti, Suarez. INTA Anguil, 2009).

Frente a este panorama de gran potencial pero aún en desarrollo, INTI-Lácteos pone a disposición su oferta tecnológica. ■

WISCONSIN, EE.UU.

INTI-Lácteos jurado en el Concurso Mundial de Quesos

La Asociación Wisconsin Cheese Makers invitó a la ingeniera Haydée Montero, integrante del Centro de Lácteos, para participar como jurado experto en el concurso de quesos que se realizó en el mes de marzo, en la ciudad de Madison, Estados Unidos.

En el evento que se desarrolla cada dos años se evaluaron 2.955 quesos distribuidos en 110 categorías; además, por primera vez se calificaron yogures y mantecas. Los quesos se sometieron a la evaluación de 50 jurados expertos, miembros de instituciones y empresas de Estados Unidos, Canadá, México, Europa, Oceanía y una representante de Argentina.

Los jurados fueron ubicados por pares en diferentes mesas y la evaluación se realizó en forma anónima, sistematizando los puntajes en Tablets que contenían un programa con los descriptores de apariencia, textura y flavor de los quesos; aspectos del envase y tecnología de elaboración. El software utilizado se implementó por primera vez en este concurso.

La ingeniera Montero, junto a su par estadounidense, evaluaron 25 quesos azules, 18 quesos Appenzeler, 30 quesos de la categoría postre y 29 quesos duros de cabra. Posteriormente se realizó la primera selección de los quesos finalistas y luego la ronda final en la que quedaron 16 quesos, entre los que se encontraban productos provenientes de Estados Unidos, Canadá,



Trabajo en equipo.

La ingeniera Montero representó a Argentina en el jurado conformado por 50 expertos Estados Unidos, Canadá, México, Europa y Oceanía.

Holanda, Suiza, Alemania, Austria y España. Luego de 30 años, el primer premio correspondió a un queso duro elaborado en Wisconsin, resultado que fue muy valorado por el público asistente. El segundo puesto fue para un queso semiduro suizo y el tercero lo obtuvo un queso Gouda de Holanda.

Es importante destacar que la participación del INTI en el *World Championship*

Cheese Contest 2016 permitió conocer una amplia variedad de quesos europeos y americanos, muchos de ellos con características similares a los que se elaboran en el país, y otros que resultan alternativas para innovar. Además, las visitas a plantas queseras de la zona y el intercambio con expertos internacionales permitieron enriquecer los conocimientos para luego ser aplicados en INTI-Lácteos. ■

El INTI realizó la dirección técnica del primer concurso nacional de quesos y yogures

Se llevó adelante en el marco del proyecto de cooperación binacional Bolivia - Argentina (FO-AR), donde expertos del Laboratorio de Evaluación Sensorial de INTI-Lácteos brindaron capacitaciones al jurado y suministraron la metodología para llevar a cabo esta actividad.

Contactos:
Germán Aranibar
aranibar@inti.gob.ar
Fernando Pino
fpino@inti.gob.ar



Resultados.
Las evaluaciones de cada producto fueron sistematizadas en tiempo real, utilizando un software que facilitó INTI-Lácteos.

Los concursos de quesos y yogures tuvieron lugar en la ciudad de La Paz durante el mes de marzo, bajo la organización del Programa PRO Bolivia, perteneciente al Ministerio de Desarrollo Productivo y Economía Plural del país andino. El evento nucleó a 35 productores artesanales e industriales de distintas regiones,

quienes presentaron 31 quesos y 31 yogures de distintas variedades. Los jurados fueron capacitados previamente por profesionales del INTI y la jura se llevó a cabo siguiendo una metodología de consenso. Durante el concurso, las evaluaciones de cada producto fueron sistematizadas en tiempo real, utilizando un software que

facilitó el Centro de Lácteos a través de computadoras empleadas para la carga de datos. Los concursos tuvieron amplia repercusión en los medios de prensa local.

Para más información:
www.inti.gob.ar/noticias/cooperacionInternacional/probolivia.htm

DIFUSIÓN Y PREVENCIÓN

Lanzan folletos educativos sobre la calidad bacteriológica de la leche cruda

Contactos:
Marina Cornacchini
marinac@inti.gob.ar

INTI-Lácteos elaboró cuatro folletos informativos para disponer de herramientas de difusión sobre la calidad bacteriológica de la leche cruda, dirigidos a productores, transformadores de pymes lácteas y al público en general.

Los técnicos a cargo de su realización abordaron temas como *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp* y Coliformes totales

con el objetivo de explicar las características de su presencia así como las formas de contaminación, prevención y acciones correctivas. También elaboraron un folleto denominado "Limpieza de máquinas de ordeño y de tanques de leche", donde se explican las fases de limpieza, prevención y acciones correctivas.

Actualmente, integrantes del Centro de Lácteos se encuentran armando dos publicaciones sobre *Staphilococcus aureus* y recuento total de microorganismos. La meta es continuar difundiendo la mayor cantidad de temáticas en las que trabaja el Centro. ■



Los folletos se encuentran publicados en la página web de INTI-Lácteos:
www.inti.gob.ar/lacteos/calidadBacteriologicaLeche.htm

“Queremos que INTI-Lácteos sea un socio en la búsqueda de soluciones tecnológicas”

Así lo afirmó el subsecretario de Lechería de la Nación, Alejandro Sammartino, durante su visita al INTI, quien sostuvo la necesidad de trabajar en conjunto para el desarrollo productivo del sector, en pos de agregar mayor “institucionalidad” a las políticas lecheras.

El encuentro se estableció a partir de la necesidad de brindar un marco de formalidad en materia de políticas de lechería, profundizando la interacción entre los organismos tecnológicos como el INTI y la Subsecretaría a la hora de establecer prioridades para atender al sector productivo.

“Tenemos que llenar de institucionalidad al sector agropecuario y a la lechería en particular y por ello queremos brindar respuestas técnicas. La intención es establecer una agenda de trabajo mutua para satisfacer las necesidades que tiene el sector”, aseguró Sammartino al inicio del encuentro.

Por su parte, Jorge Speranza, director del Centro INTI-Lácteos, presentó la estructura, las líneas estratégicas y los campos de acción en los que se encuentran trabajando. “La misión es asistir técnicamente al desarrollo de la cadena agroalimentaria de la leche, trabajando mayormente el eslabón industrial sin que eso signifique dejar de atender el resto de los eslabones que componen la cadena”, sostuvo.

A continuación destacó y enumeró algunos trabajos específicos como la generación de investigación y desarrollo que involucra la valorización y aprovechamiento de subproductos; estudios de fenómenos que alteran la calidad y vida útil de los productos; desarrollo de procesos en el área de tratamiento biológico de efluentes mediante la aplicación de herramientas de biotecnología y química ambiental; tecnología para la producción de lácteos funcionales; plantas lácteas móviles, sistemas de pago de leche por calidad y trabajo en cuencas extra pampeanas, entre otros temas.

“Cuando uno observa la agenda de INTI-Lácteos puede apreciar la cantidad de puntos de contacto que tenemos para trabajar juntos”, dijo el máximo representante de la Subsecretaría de Lechería, entidad que actualmente se encuentra trabajando con las provincias en un relevamiento de todas las plantas procesado-



Presentación.

El director del Centro INTI-Lácteos presentó la estructura, las líneas estratégicas y los campos de acción en los que se encuentran trabajando.

ras para optimizar su funcionamiento. En el encuentro también participó Eduardo Di Bartolo, coordinador de Programas de Calidad del organismo dependiente del Ministerio de Agroindustria, quien agregó “hemos tomado como base muchas encuestas de organismos y entidades para armar un cuestionario lo más amplio posible. Queremos obtener un relevamiento que involucre la comercialización de leche cruda pero desde el punto de vista de la normatización de la industria láctea y así analizar cuál es la realidad a la que se enfrentan los productores”.

“La misión de INTI-Lácteos es asistir técnicamente al desarrollo de la cadena agroalimentaria de la leche, apuntalando el eslabón industrial”, sostuvo Jorge Speranza.

Los funcionarios afirmaron que ello tiene que ver con la intención de simplificar procesos burocráticos e impulsar la modernización de las pymes. Esto involucra la inclusión de las empresas que no están matriculadas, la aplicación de financiamiento y de programas de soluciones ambientales y la reconversión industrial. A estas políticas se agrega un programa integral de gestión empresarial que se están llevando a nivel nacional. Por parte del INTI participaron de la reunión junto a Jorge Speranza, Patricia Labacá, coordinadora de la Unidad Técnica Servicios Externos de Aseguramiento de la Calidad; Alejandra Rodríguez, coordinadora de la UT Servicios de Análisis y Ensayos; Pedro Fornero, coordinador de la UT Análisis, Ensayos y Producción de Materiales de Referencia; Bruno Aimar, en representación de la UT Asistencia Tecnológica y Desarrollos; Antonio Toledo del Área de Asistencia Técnica y Marcelo González, coordinador de la UT Asistencia Tecnológica y responsable a cargo del Centro de Lácteos, sede Parque Tecnológico Miguelete. ■

ENCUENTRO REGIONAL

Reunión de la REDLAT

En abril se desarrolló en la ciudad chilena de Puerto Varas el segundo encuentro de coordinación de la Red de Laboratorios de Latinoamérica y el Caribe (REDLAT).

Expertos de la región que integran la Red dijeron presente con el objetivo de repasar los temas desarrollados durante el 2015 y evaluar las propuestas previstas para 2016, entre las que se encuentran actividades de difusión, participación en eventos y capacitaciones.

La reunión tuvo lugar en el hotel Patagónico de Puerto Varas Chile, donde esa misma semana se desarrolló el 14° Congreso Panamericano de la Leche (ver nota **Especialistas se reunieron para compartir avances del sector lácteo**). Por parte del INTI, participaron Graciela Muset y Agustina Maggiore de la Gerencia de Cooperación junto a Marcelo González y Jorge Speranza del Centro INTI-Lácteos. Además, el encuentro contó con representantes de organismos públicos y empresas del sector que integran la Red, provenientes de Argentina, Bolivia, Chile, Colombia, Ecuador y Uruguay. ■

Para más información ingresar a:

<https://www.inti.gov.ar/lacteos/pdf/Plataforma-REDLAT.pdf>



Acerca de la REDLAT

La Red coordinada por el INTI se creó en 2015 y actualmente la integran 22 instituciones de Latinoamérica y el Caribe. Tiene como objetivo fortalecer sus capacidades analíticas y de gestión de calidad relacionados con la calidad composicional e higiénico sanitaria de la leche, con pago diferenciado por calidad, y con controles lecheros, veterinarios (brucelosis/tuberculosis/aftosa) y de productos lácteos elaborados.

CONGRESO INTERNACIONAL

Especialistas se reunieron para compartir avances del sector lácteo

En esta oportunidad, Jorge Speranza y Marcelo González, integrantes del Centro INTI-Lácteos, llevaron a cabo una conferencia sobre "Sistemas integrados de control, verificación y trazabilidad para asegurar la calidad de resultados en el análisis de leche". Además presentaron cuatro trabajos de investigación y divulgación que lleva adelante el Centro:

- Caracterización del Queso Azul Argentino.
- Situación actual del Lactosuero de pymes queseras en la provincia de Buenos Aires.
- Sistema REDELAC-SICECAL en una red de laboratorios para mejorar la calidad de leche.



- Plataforma Iberoamericana para mejorar la cadena láctea (Proyecto REDLAT).

Más de 600 asistentes se congregaron en la ceremonia de apertura, instancia que contó

con la participación de autoridades gubernamentales de más de 25 países, representantes de organismos internacionales, dirigentes gremiales, productores, representantes de empresas y medios de comunicación.

En este marco, se realizaron visitas técnicas a un tambo con sala de ordeño robotizado y un sistema de alimentación de animales a pastoreo directo. Los participantes pudieron recorrer la planta láctea Colun, orientada a la elaboración de quesos duros y semiduros, donde actualmente se procesan 400 mil litros de leche por día y está ubicada en la Cooperativa Agrícola y Lechera de la Unión. ■

CAPACITACIONES

El Centro INTI-Lácteos lleva a cabo actividades de formación y capacitación en diferentes áreas de la cadena láctea:

Para más información sobre los cursos vigentes ingresar a: www.inti.gov.ar/lacteos/carteleraCursos.htm

CONECTADOS

INTI-Lácteos

- Consultas sobre asistencia tecnológica
atecnolac@inti.gov.ar

- Red de Laboratorios Lácteos Argentina
www.redelac.gov.ar

- Portal de Quesos Argentinos
www.quesosargentinos.gov.ar

INTI Lácteos

Sede Parque Tecnológico Miguelete
Avenida General Paz 5445
B1650KNA San Martín
Buenos Aires, Argentina
Teléfono (54 11) 4724 6403/6548
Fax (54 11) 4754 4068
Email lacteos@inti.gov.ar

Sede Rafaela
Ruta Nacional 34 Km 227,6
S2300WAC Rafaela
Santa Fe, Argentina
Teléfono (54 3492) 440 607
Email lacteosraf@inti.gov.ar