



Congreso Argentino de Ciencia
y Tecnología de Alimentos

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS EN LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS CÁRNICOS DE CONEJO EN UN ESTABLECIMIENTO DEL DEPARTAMENTO CALAMUCHITA, CÓRDOBA.

MAZZONI, Dagna (1); RIBOTTA, Pablo D. (2, 3) y MARIN, María A. (2).

(1) Maestrando-Master Internacional en Tecnología de los Alimentos. Facultad de Agronomía - Buenos Aires (FAUBA).

(2) Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales (FCEFyN - UNC).

(3) Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos Córdoba (CONICET - UNC).

Av. Vélez Sarsfield 1611-(5000) Córdoba (Argentina). e-mail: ma.andrea.marin@gmail.com

La Seguridad Alimentaria es objeto de enorme trascendencia y preocupación a nivel Mundial y en conformidad, la inocuidad y la nutrición, son considerados valores innegociables. En este contexto el control de los riesgos y las prácticas de higiene alimentaria en los procesos de producción primaria, transformación, almacenamiento y distribución deben ser abordados tanto a nivel industrial como en la elaboración artesanal de alimentos. Los incidentes alimentarios registrados en los últimos tiempos en Córdoba, Argentina ponen de manifiesto que es necesario diseñar y desarrollar estrategias de concientización y formación de los principales agentes involucrados, destinadas a la obtención de productos inocuos. La producción de conejos para carne, comparada con la cría de otros animales de granja, posee un gran número de ventajas como lo son una alimentación sencilla de los animales, una reproducción rápida y la reutilización de cueros, pieles y estiércol en diferentes aplicaciones. Sobre todos estos aspectos se destaca la producción de una carne de elevada calidad nutricional ya que es rica en proteínas, contiene bajos porcentajes de grasas, bajo colesterol, es de fácil digestión, reducida en calorías, muy rica en vitamina B y en minerales. La elaboración de productos cárnicos artesanales de segunda transformación, como escabeches, salame, arrollado, pate o jamón, significa agregar valor en origen y representa un desafío no solo tecnológico sino también en relación a la inocuidad de los productos elaborados. Los objetivos de este trabajo fueron implementar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en una pequeña empresa familiar elaboradora de productos artesanales derivados de carne de conejo del Departamento Calamuchita en la provincia de Córdoba y redactar un manual de BPM en conformidad con la Norma IRAM-NM 324:2010. Se evaluó la situación inicial del establecimiento en cuanto a la implementación de BPM y la documentación vinculada y se establecieron los requerimientos de infraestructura para el funcionamiento adecuado. Se diseñaron Programas de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y Manejo Integral de Plagas (MIP) y se redactaron los procedimientos operativos para la elaboración de escabeche, pate, arrollado y jamón. Se diseñaron los registros para el seguimiento de los procesos para garantizar la calidad y contribuir a la inocuidad de los productos y se redactó un Manual de BPM. La implementación de las BPM, los POES y el programa para el MIP sistematizaron las prácticas higiénicas, permitieron la correcta planificación de las actividades productivas, contribuyeron a prevenir la contaminación cruzada y constituyeron un aporte al aumento del grado de confianza en la producción artesanal de los derivados cárnicos no-industrializados. Asimismo, esto le permitirá al establecimiento la apertura comercial con impacto en el crecimiento económico de la región a través de la habilitación provincial del establecimiento.

Palabras clave: buenas prácticas de manufactura, elaboración artesanal, carne de conejo, inocuidad.