

INTERVENCIONES EN CALIDAD E INOCUIDAD PARA LA PRODUCCION SUSTENTABLE DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS OBTENIDAS EN EL VALLE DE CALAMUCHITA DE CORDOBA – ARGENTINA

Faillaci Silvina M.

Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos – CV-BioGestión de la FCEFyN – UNCórdoba. Av. V.Sarsfield 1611. Ciudad Universitaria– Córdoba- Argentina. silvinafaillaci@gmail.com.

Las bebidas alcohólicas para consumo humano que se fabrican, elaboran, hidratan, envasan, almacenan, distribuyen, transportan, comercializan, expenden, exportan o importan en el territorio nacional e internacional, deben proteger la vida, la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error o engaño al consumidor. Por lo tanto, implementar y asegurar las medidas de control de la inocuidad gestionando integralmente la cadena y la interacción con su entorno otorgan un marco más sustentable a dicho aseguramiento. En su afán por diversificar la economía, demasiado atada al turismo, entidades intermedias y municipios del Valle de Calamuchita de Córdoba aspiran a sumar a la vitivinicultura y a la producción de cerveza, principalmente, entre sus actividades destacadas. Sin embargo, la presencia de contaminantes desde las materias primas pueden contribuir a alterar la calidad de los productos constituyendo una amenaza para la inocuidad y la sustentabilidad de la actividad en armonía con otras que sostienen a la región.

En esta exposición se abordarán los distintos aspectos de intervenciones enfocadas a minimizar o eliminar aquellos agentes que condicionen los requisitos de calidad e inocuidad desde el origen; de los que pudieran aparecer en el proceso de elaboración y/o almacenamiento de las bebidas alcohólicas que se producen hoy a pequeña escala en el Valle de Calamuchita de Córdoba, Argentina. Dado el impacto económico y social, todas ellas están basadas sobre un esquema estratégico de trabajo para el desarrollo y la producción sustentable destinados a un crecimiento responsable y sostenido del sector en la región.