

20 AÑOS DEL CURSO DE CALIDAD DE LECHE EN INTI LACTEOS COMO GENERADOR DE NUEVAS POSIBILIDADES EN EL SECTOR LACTEO

Carlos Sebastián Nabais; Axel Nadir Ebi Condomi; Daniela Nélide Stoklosa

INTI Lácteos

senabais@inti.gob.ar; aebi@inti.gob.ar; stoklosa@inti.gob.ar

Introducción

El Centro de Investigaciones Tecnológicas de la Industria Láctea fue designado como Laboratorio Nacional de Referencia y actúa como referente en numerosos temas relacionados con el aumento de la eficiencia y la productividad de los procesos tecnológicos de las pequeñas y medianas industrias, brindando a las empresas herramientas útiles para la mejora de la calidad desde la obtención de la leche hasta el producto terminado.

El Centro ofrece cursos y capacitaciones para toda la cadena láctea, dispone de un programa de capacitación anual, entre los cuales se destaca el Curso de Calidad de Leche Cruda.

Objetivo

El curso de calidad de leche, tiene como objetivo, brindar conocimientos sobre las metodologías de análisis microbiológicos, fisicoquímicos y cromatográficos de la leche, como así también, actualizar información y metodologías de ensayos de referencia y métodos instrumentales, en conjunto con el aseguramiento de la calidad de los resultados y la seguridad e higiene necesaria, uso de EPP, así como el reconocimiento de riesgos laborales en el trabajo dentro de los laboratorios.

Introducir a los participantes presentes, al conocimiento de las diferentes áreas del INTI-Lácteos y sus temáticas.

Ofrecer a los participantes nuevas tecnologías, equipamientos e insumos, a partir de la exposición in situ de diversos proveedores invitados por el INTI-Lácteos.

Descripción

Durante los últimos 20 años, el INTI Lácteos ha dictado una capacitación – taller, de 5 días de duración, que comprende teoría y práctica de las técnicas específicas para el análisis de la leche cruda, por metodologías de referencia e instrumentales.

Dicho curso está pensado y desarrollado para transmitir, mediante actividades programadas, una visión más amplia del desarrollo de las técnicas analíticas a los participantes del curso.

Esta contribución está orientada al intercambio y generación de conocimiento en cada uno de los agentes involucrados, así es que durante el transcurso de la misma, se evidencia el interés de los participantes en diversas actividades que ofrece el INTI-Lácteos, como por ejemplo:

- Inscripción a la Red de Laboratorios Lácteos (REDELAC)
- Inscripción a los Ensayos de Aptitud por comparaciones Interlaboratorios (EIL)
- Inscripción al Control periódico en leche en polvo (CPLP)
- Inscripción al Control periódico en queso (CPQ)
- Inscripción al Control periódico en dulce de leche (CPDL)
- Provisión de materiales de referencia lácteos, a través del Sistema centralizado de calibración (SICECAL)
- Red de laboratorios Lácteos de Latinoamérica y El Caribe (REDLAT)

El curso de calidad de leche se dicta dentro de las instalaciones del INTI Lácteos, en sus diferentes laboratorios, pudiendo realizar de manera práctica las metodologías planteadas durante el curso. Durante el desarrollo de estas técnicas se genera en los participantes un interés por el conocimiento de las metodologías asociadas a los demás productos lácteos.

El interés surgido ha sido muy variado, ya que quienes han participado desarrollan sus actividades en los diferentes eslabones de la cadena láctea, desde personas independientes emprendiendo su proyecto, pequeños productores, pymes lecheras, laboratorios de pago de leche pos calidad, hasta analistas de las grandes empresas

lácteas nacionales, incluso participantes de empresas lácteas del extranjero.

Los participantes del curso de calidad de leche han manifestado gran interés en varios de los servicios y actividades que brinda el INTI Lácteos, entre ellos:

- Solicitud de asistencias tecnológicas a las pymes.
- Asesoramiento en equipamientos específicos de laboratorio.
- Capacitaciones personales en otras matrices lácteas.
- Capacitaciones personales en técnicas específicas de referencia.
- Solicitud de material bibliográfico, publicaciones y presentaciones de trabajos técnicos, conferencias en congresos, jornadas y seminarios.
- Capacitación y asistencia en la implementación de la norma ISO/IEC 17025, e ISO/IEC 17043.

De esta manera, el INTI Lácteos logra brindar a los participantes, un amplio panorama de incumbencias dentro de la temática láctea, aportando diferentes propuestas para todos aquellos que lo requieran, de manera que logren completar sus necesidades de capacitación y obtengan respuesta a todas las inquietudes que manifiesten.

La especialización de los analistas que dictan este tipo de capacitaciones representa una oportunidad para potenciar las capacidades de nuestro Centro, que posee un vínculo directo con la Industria, para brindarle asesoramiento continuo.

Resultado

Es de destacar la cantidad y calidad de las devoluciones que recibimos, a través de encuestas y charlas de variada extensión y profundidad, respecto a la necesidad e interés de continuidad en las relaciones laborales con quienes han participado del curso de calidad de leche.

Hoy en día, muchos integrantes - miembros de los eslabones de la Cadena Láctea Argentina- que se han acercado a nuestro Centro a través del curso de calidad de leche, se encuentran participando en diferentes controles que lleva a cabo el INTI Lácteos.

Conclusiones

El curso de Calidad de leche cruda cumple sus objetivos desde hace más de 20 años, fomentando la calidad de la leche a través de la capacitación de sus participantes en la implementación de técnicas analíticas para controles químicos, físicos y microbiológicos, de reconocimiento internacional.

Es una capacitación pensada y sostenida a lo largo del tiempo para fomentar el intercambio dinámico de los conocimientos y contribuir al fortalecimiento de las capacidades analíticas. Además, agrega valor al INTI Lácteos a través del contacto activo que mantienen sus participantes con el Centro a través de los años.

Imágenes

