

INTERVENCION Y APORTE EN LA MEJORA DE LA ELABORACION DE MASA PARA MOZZARELLA EN EL TAMBO – FABRICA DE LA COOPERATIVA HOMERO BARRENESE

María Eugenia Vela, Eliana Barreto, Patricio Vértiz, Gabriela Bello

Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales - UNLP. Calle 60 e/118 y 119. La Plata CP: 1900. La Plata. Buenos Aires. Argentina.

mariu_mil@hotmail.com, elibarreto20@hotmail.com, patovertiz@yahoo.com.ar, grbello@yahoo.com.ar

PALABRAS CLAVE: Intervención, masa, protocolo.

El presente trabajo se enmarca en una experiencia de intervención profesional para obtener el título de grado en la FCAyF- UNLP que aborda las prácticas de transformación de la materia prima en pequeñas explotaciones familiares tamberas en los partidos de Magdalena y Punta Indio, pertenecientes a la Cuenca de Abasto Sur de Buenos Aires.

Desde hace más de 2 años, algunos integrantes de esta ponencia, venimos acompañando el proceso de conformación de un grupo de productores tamberos mediante una serie de estrategias de intervención, que ha decantado en la conformación de una cooperativa. Producto de la experiencia de trabajo conjunta y de la confianza construida pudimos reconocer diversas problemáticas en las unidades productivas.

En este trabajo, en particular centraremos el análisis en el proceso de transformación de la materia prima en explotaciones productoras de masa para mozzarella con el objetivo de contribuir a la mejora de sus prácticas de elaboración entendiendo las diversas estrategias y contextos familiares.

Partiendo del conocimiento de la existencia de algunas prácticas que repercuten en la calidad y homogeneidad del producto obtenido, realizamos observaciones de las instalaciones y de los procesos de elaboración en tres de los establecimientos integrantes de la cooperativa que consideramos representativos de las micro escalas de producción. Como producto de esas observaciones confirmamos que los productores no llevan adelante buenas prácticas de manufactura, entre ellas: el lavado frecuente de manos, el uso de vestimenta adecuada o la suspensión de actividades en el campo en simultaneidad al momento de elaborar; tampoco existe un protocolo común de procesamiento que garantice la obtención de un producto homogéneo y de calidad. De este modo, detectamos la necesidad de trabajar sobre las buenas prácticas y sobre la redacción de un protocolo común para la elaboración de subproductos lácteos.

Al respecto, construimos un protocolo de elaboración de masa para mozzarella y de buenas prácticas de manufactura, especialmente diseñados para esta escala de producción, que fueron aplicados en una actividad de elaboración guiada en uno de los establecimientos. Se realizaron análisis físico- químicos de la leche a fin de definir la calidad de esta materia prima, así como también análisis de la composición química de la masa elaborada y su aptitud para el hilado. Por último, se aplicaron pruebas microbiológicas con el fin de evaluar su inocuidad.

Los resultados obtenidos indicaron que el producto elaborado según este protocolo presentaba valores composicionales dentro de los parámetros establecidos por el Código Alimentario Argentino, capacidad para ser

hilada y ausencia total de bacterias coliformes fecales en la muestra llevada a laboratorio.

Por último, diseñamos una propuesta de capacitación destinada a los productores que les permita repensar las prácticas individuales y grupales y aporte a la comprensión y significación de los conceptos de higiene e inocuidad en torno a los procesos de buenas prácticas de elaboración. El diseño incluye una serie de talleres que constituyen una alternativa metodológica fundamentada en la plena participación de los integrantes durante el proceso de aprendizaje. Asimismo se pretende partir de la propia experiencia de los participantes teniendo por objetivo que puedan problematizar su situación y que adquieran nuevas herramientas para el análisis crítico de sus prácticas y puedan aportar en la transformación de las mismas.