

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PARA PRODUCTOS LÁCTEOS DERIVADOS DE LECHE OVINA

1. INTRODUCCIÓN

En un territorio de fuerte tradición de cría ovina, con sus producciones de carne, lana y cuero, surge como alternativa la producción de distintos productos lácteos derivados de leche de oveja. Esta diversificación disminuye riesgos, genera productos con valor agregado y aumenta la mano de obra calificada.

El procesamiento involucra diferentes actores, quienes se incorporan a la cadena productiva, desde las etapas de producción ganadera ovina primaria hasta el expendio final del producto obtenido a locales mayoristas y/o distribuidores.

La finalidad del Protocolo Particular para productos lácteos derivados de la leche ovina es diferenciar y resaltar los productos finales obtenidos; brindando a los productores/empresas locales una herramienta adicional para la obtención de productos de calidad diferenciada, poniendo especial énfasis en la seguridad alimenticia a través de la incorporación de atributos intrínsecos de inocuidad y trazabilidad, junto a la sustentabilidad social, económica y ambiental de los sistemas que los originan. Vale decir que este canal se considera no sólo como una importante vía para integrar e impulsar el desarrollo de la producción primaria sostenible, sino también como una medio para la generación de agregado de valor local.

Por tratarse de un documento de características dinámicas, este protocolo podrá ser revisado periódicamente sobre la base de las necesidades que surjan del sector público y/o privado.

2. ALCANCE

Leche de oveja y productos lácteos derivados de leche de oveja, siendo la actividad desarrollada dentro de los límites de la Provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur.

3. REQUISITOS BASICO DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Las empresas que aspiren a implementar este protocolo deberán cumplir con los requisitos establecidos en la legislación vigente y por la autoridad de contralor que corresponda. Todo requisito adicional, no contradecirá aquellos.

Se deberá demostrar el cumplimiento de la normativa vigente con la documentación correspondiente

4. REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO DE ATRIBUTOS DIFERENCIALES

4.1. ATRIBUTOS DE ORIGEN

Ovinos con caracteres orientados a la producción lechera y adaptados al medio local.

La leche de oveja se caracteriza por tener aproximadamente el doble de concentración de proteínas, materia grasa y un valor energético superior a la de vaca. Además, contiene vitaminas y es rica en macrominerales y oligoelementos como ser el hierro, zinc, cobre, manganeso, calcio, fósforo y sodio.

- Para productos lácteos derivados de leche ovina, la empresa deberá preferir en este orden:

- a) Materia prima proveniente de tambos lácteos operando dentro de los límites de la provincia de Tierra del Fuego, certificados con el sello de calidad.
- b) Si la materia prima proveniente de tambos lácteos operando dentro de los límites de la provincia de Tierra del Fuego no estuviese certificada, la empresa deberá:
 - b.1) informar los motivos de no cumplimiento del punto (a)
 - b.2) utilizar productos obtenidos del desarrollo de actividades registradas y habilitadas por autoridad competente
 - b.3) probar sus esfuerzos para que sus proveedores, en caso de existir proveedores locales no certificados, se involucren en el programa de Sello de Calidad Certificada

- La materia prima de la empresa deberá ser de origen comprobable, exigiéndose la presentación de la documentación que avale la compra

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PARA PRODUCTOS LÁCTEOS DERIVADOS DE LECHE OVINA

y sus registros/habilitaciones correspondientes, en caso que productor y elaborador no sean la misma persona. La empresa deberá disponer de un sistema que le permita gestionar las comprar y asegurar información actualizada de sus proveedores.

- La empresa deberá tener un procedimiento para la recepción de mercaderías y sus respectivos controles de aceptación. En caso que el producto recibido no sea apto, ya sea por cuestiones de inocuidad o calidad, la empresa deberá proceder a la devolución del mismo, debiendo contar con un procedimiento ante producto no conforme, su gestión y registros.

4.2. ATRIBUTOS DE PRODUCCION PRIMARIA

Para el caso en que el tambo o la empresa elaboradora de productos lácteos derivados de leche ovina cuente con producción ganadera ovina primaria destinada a tal fin (obtención de leche de oveja), deberá cumplir/certificar lo establecido en el Protocolo Particular de Carne Ovina- Atributos de Producción Primaria.

4.3 ATRIBUTOS DE PROCESAMIENTO

4.3.1 PRODUCCION DE LECHE OVINA (tambo)

4.3.1.1 Agua

- El tambo deberá tener una fuente que suministre agua potable en abundancia. En el caso en que el suministro de agua provenga de pozo se deberá evitar la contaminación del mismo, debiendo estar ubicado a un nivel superior y a no menos de 100 m de distancia de un pozo negro.

- El tanque de reserva deberá ser capaz de abastecer las necesidades del establecimiento.

- El tanque deberá ser de material adecuado no tóxico y se someterá a limpieza y desinfección.

- El sistema de extracción y distribución deberán evitar la contaminación del agua.

- Se deberán realizar análisis Físico Químico y Microbiológico. Si es necesario se deberá clorar el agua.

4.3.1.2 Instalaciones

- El tambo deberá ubicarse en un lugar alto, no inundable, exento de olores indeseables y de fuentes de contaminación.

- El terreno circundante deberá estar limpio, sin cúmulos de desechos y/o materiales en desuso, evitando la acumulación de estiércol en los alrededores.

- Otros criaderos de granja deberán estar a una distancia mayor de 100 m del tambo.

- Las instalaciones deberán ser las adecuadas tanto para el buen manejo de los animales, respetando su bienestar, como para el producto obtenido, simplificando el trabajo del personal con la seguridad debida. Deberán estar ordenadas, limpias y libres de objetos ajenos a la tarea específica para la cual son consignadas; y evitar la contaminación del producto. Deberán contar con una adecuada ventilación e iluminación. Los focos lumínicos poseerán protectores por roturas.

- El piso deberá ser de material. Habrá pendiente adecuada con desagües de tamaño suficiente para facilitar el drenaje y evitar cúmulos de líquidos. No deberán existir grietas o aberturas que sirvan de albergue a las plagas o permitan su ingreso al establecimiento.

- Las paredes deberán ser de color claro, lavables hasta cierta altura.

- El techo deberá ser de material apropiado, de altura suficiente.

- Deberá existir por lo menos un pico de agua que asegure el abastecimiento adecuado de las instalaciones.

- La sala de ordeño no deberá utilizarse como lugar de depósito. No deberán acumularse enseres en desuso ni almacenarse ración u otros.

- La sala de máquina deberá estar separada de la sala de ordeño y frío con el propósito de evitar vapores de gases o humo susceptibles de contaminar las instalaciones o el producto (Excepto para el caso de motores eléctricos que se mantengan en condiciones de higiene adecuadas. Es decir, en condiciones que eviten la generación de gases. En tal caso puede no ser válida la exigencia de delimitación).

- La sala de frío deberá estar separada del tambo, de manera de garantizar la inocuidad del alimento.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PARA PRODUCTOS LÁCTEOS DERIVADOS DE LECHE OVINA

- El diseño de las instalaciones y anexos deberá permitir manejar correctamente los animales, teniendo en cuenta además las distancias a recorrer y el espacio por animal.

4.3.1.3 Ambiente. El manejo de efluentes y desperdicios deberá prevenir la contaminación y la proliferación de plagas.

4.3.1.4 Mantenimiento. Las instalaciones y maquinarias del tambo, deben estar sujetas a un plan de mantenimiento para conservar sus características funcionales e higiénicas.

4.3.1.5 Ordeño

- En el ordeño se deberá elaborar una rutina acorde con las buenas prácticas, que prevea la higiene de animales, operarios, instalaciones y maquinarias. Se deberá indicar la forma de limpieza, la vestimenta del personal y el lavado de manos cada vez que sea necesario.

- Las ubres deberán estar limpias, de lo contrario se limpiarán y se secarán solo los pezones con material descartable.

- Se deberá eliminar los primeros chorros, controlando la existencia de mastitis, antes de la colocación de las pezoneras.

- Se deberá estimular la ubre mediante masajes suaves y de corta duración (con pezoneras puestas) para lograr nueva eyección de la leche. Previo al retiro de las pezoneras se deberá realizar el apurado a máquina. Dando masajes fuertes de la ubre, con las pezoneras puestas por treinta segundos.

- Se puede realizar el repaso a mano para extraer los últimos chorros de leche retenida en la ubre.

- El sellado de pezón post-ordeño es opcional.

4.3.1.6 Filtrado y enfriamiento. Terminado el ordeño, se deberá filtrar y enfriar la leche. La leche debe pasar por filtros renovables, de mallas finas de lienzo o algodón, y enfriarse inmediatamente después o simultáneamente. El enfriamiento debe realizarse mediante piletas de agua con capacidad suficiente como para contener la cantidad de tarros que generalmente se utilicen. La temperatura de enfriamiento no deberá ser superior a los 8 °C en el caso de recogida diaria y los 6°C si no se recoge a diario.

4.3.1.7 Buenas Prácticas de Manufactura

- La empresa deberá contar con un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y sus respectivos Procedimientos operativos estandarizados escritos y registrados.

- Se recomienda que la empresa determine y documente un análisis de peligros y puntos críticos de control, y lo implemente para mantenerlos controlados. Los mismos serán referidos a la inocuidad primeramente (en potenciales peligros químicos, físicos y microbiológicos) y luego a la calidad del producto deseado (opcional) a lo largo de cada una de las etapas de proceso. Se recomienda que la empresa defina la estrategia a aplicar para prevenir, reducir y/o eliminar cada peligro a niveles aceptables, esto es acciones preventivas y correctivas a aplicar.

4.3.1.8 Transporte. El transporte de leche desde el lugar de acopio hasta la planta de elaboración, deberá hacerse en vehículos habilitados para tal fin, en condiciones higiénicas y manteniendo la temperatura requerida para la leche.

4.3.1.9 Medidas de contingencia. La empresa deberá presentar medidas adecuadas ante casos de contingencia y comunicarla a sus empleados. De esta manera, se deberán tener documentados los procedimientos alternativos al orden normal de la misma, permitiendo y/o garantizando su normal funcionamiento, aún cuando uno de sus procesos se viese afectado por un incidente interno o externo.

4.3.2 PRODUCCION DE PRODUCTOS LÁCTEOS DERIVADOS DE LECHE DE OVEJA. El proceso se entiende desde la recepción de materia prima, almacenamiento, etapas de procesamiento, almacenamiento de producto terminado y su despacho final por medio de transportes habilitados, sean propios o bien tercerizados.

4.3.2.1 Agua

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PARA PRODUCTOS LÁCTEOS DERIVADOS DE LECHE OVINA

- El establecimiento deberá tener una fuente que suministre agua potable en las cantidades requeridas para la operatoria desarrollada. En caso de que el suministro de agua provenga de pozo, se deberá evitar la contaminación del mismo, debiendo estar ubicado a un nivel superior y a no menos de 100 m de distancia de un pozo negro.
- El tanque de reserva deberá ser capaz de abastecer las necesidades del establecimiento.
- El tanque deberá ser de material adecuado no tóxico y se someterá a limpieza y desinfección.
- El sistema de extracción y distribución deberá evitar la contaminación del agua.
- Se deberán realizar análisis Físico Químico y Microbiológico. Si es necesario se deberá clorar el agua.

4.3.2.2 Instalaciones

- La planta de proceso deberá ubicarse en un lugar alto, no inundable, exento de olores indeseables y de fuentes de contaminación.
- El terreno circundante deberá estar limpio, sin cúmulos de desechos y/o materiales en desuso.
- Las instalaciones deberán ser las adecuadas para el buen manejo del animal vivo y del producto cárnico obtenido luego de la faena, simplificando el trabajo del personal con la seguridad debida. Deberán facilitar la limpieza y desinfección, debiendo estar ordenadas, limpias y libres de objetos ajenos a la tarea específica para la cual son consignadas; y evitar la contaminación del producto. Deberán contar con una adecuada ventilación e iluminación. Los focos lumínicos poseerán protectores por roturas.
- El piso deberá ser de material. Deberá tener pendiente adecuada, con desagües de tamaño suficiente para facilitar el drenaje y evitar cúmulos de líquidos. No deberán existir grietas o aberturas que sirvan de albergue a las plagas o permitan su ingreso al establecimiento.
- Las paredes deberán ser de color claro, lavables hasta cierta altura.
- El techo deberá ser de material apropiado, de altura suficiente.
- Deberá existir por lo menos un pico de agua que asegure el abastecimiento adecuado de las instalaciones.

4.3.2.3 Ambiente. El manejo de efluentes y desperdicios deberá prevenir la contaminación y la proliferación de plagas.

4.3.2.4 Mantenimiento. Las instalaciones y maquinarias de la planta, deberán estar sujetas a un plan de mantenimiento para conservar sus características funcionales e higiénicas.

4.3.2.5 Ingreso de materia prima. La empresa deberá realizar el ingreso de materia prima de acuerdo a lo indicado en apartado 4.1, verificando que no haya cruzamiento con otras producciones no certificadas.

4.3.2.6 Buenas Prácticas de Manufactura

- La empresa deberá contar con un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y sus respectivos Procedimientos operativos estandarizados escritos y registrados.
- Evitar el uso de aditivos (conservantes, colorantes) y productos artificiales en la medida que el proceso lo permita.
- Se recomienda que la empresa determine y documente un análisis de peligros y puntos críticos de control, y lo implemente para mantenerlos controlados. Los mismos serán referidos a la inocuidad primeramente (en potenciales peligros químicos, físicos y microbiológicos) y luego a la calidad del producto deseado (opcional) a lo largo de cada una de las etapas de proceso. Se recomienda que la empresa defina la estrategia a aplicar para prevenir, reducir y/o eliminar cada peligro a niveles aceptables, esto es acciones preventivas y correctivas a aplicar.

4.3.2.7 Almacenamiento. Las zonas de almacenamiento (de materia prima y producto terminado, claramente identificados), como así también las condiciones del mismo, deberán cumplir con lo establecido en la normativa vigente, respetando además las condiciones de temperatura, humedad, apilado, indicadas en el embalaje o especificaciones de la materia prima o producto final. Se deberán registrar todas las entradas y salidas (de materia prima como de productos elaborados) y se deberá respetar la gestión PEPS -primero entra, primero sale- para favorecer la rotación de stock.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PARA PRODUCTOS LÁCTEOS DERIVADOS DE LECHE OVINA

4.3.2.8 Transporte. La empresa deberá asegurar que el transporte del producto terminado, sea interno o externo a la empresa, cumpla con las condiciones de higiene, conservación y limpieza del vehículo, y deberá encontrarse habilitado y ser utilizado sólo para el transporte de alimentos. Las condiciones de transporte dependerán de cada producto en particular.

4.3.2.9 Envasado y etiquetado. Tanto el envase destinado para la contención del producto final, como los rótulos y/o etiquetas, deberán cumplir con la legislación nacional referida a envases, rotulado y/o etiquetado.

El envase de los productos finales certificados deberá comunicar los atributos del producto, su lugar de producción, su autenticidad y lo distintivo que le imprime cada elaborador en particular.

El producto vendido en diferentes puntos de venta deberá comunicar sus atributos especiales mediante su envase, en su exhibición, la degustación, en folletería y otros.

4.3.2.10 Sistema de trazabilidad. La empresa deberán tener implementado un sistema de trazabilidad, tanto horizontal como vertical (si correspondiese), de todos los productos que certifica, sistema capaz de identificar el origen de los animales ingresados, insumos usados, y del producto obtenido bajo el protocolo específico y el destino del mismo. Para ello se establecerá un sistema documental de control y registro de entrada, producciones, movimientos y salidas de sus productos, que garantice la trazabilidad de todo lo producido de acuerdo al presente protocolo.

4.3.2.11 Medidas de contingencia. La empresa deberá presentar medidas adecuadas ante casos de contingencia y comunicarla a sus empleados. De esta manera, se deberán tener documentados los procedimientos alternativos al orden normal de la misma, permitiendo y/o garantizando su normal funcionamiento, aún cuando uno de sus procesos se viese afectado por un incidente interno o externo.

4.4 ATRIBUTOS GENERALES

4.4.1 Protocolo de limpieza y desinfección

La empresa deberá tener un protocolo, en el cual conste el plan de limpieza y desinfección. En el mismo se deberá evaluar el nivel de riesgo de cada sección de la empresa, y de los diferentes tipos de superficies existentes y la elección de productos, métodos y utensilios para realizar la limpieza y desinfección.

Las actividades periódicas que se realizarán para llevar a cabo el protocolo se deberán documentar en registros y se deberá designar un responsable y un encargado.

4.4.2 Plan de control de plagas. La empresa deberá disponer de un plan escrito que haga referencia al control de plagas. En el mismo deberá especificarse tipo de control realizado, productos usados y las medidas de seguridad a tener en cuenta durante y posteriores a los tratamientos para evitar todo riesgo para la salud de los trabajadores, como así también toda posible contaminación de los productos elaborados o materia primas.

Las actividades periódicas que se realizarán para llevar a cabo el plan se deberán documentar en registros y deberá designarse un responsable y un encargado de la tarea de desinsectación y desratización.

4.4.3 Plan de gestión de residuos. La empresa deberá implementar un sistema de gestión de residuos que podrá comprender operaciones de almacenamiento, clasificación, transporte, tratamiento, recuperación y/o eliminación de los mismos.

4.4.4 Auditoría interna. La empresa deberá implementar un sistema de auditoría interna anual. Si se encontrara alguna anomalía o desvío en cualquiera de los ámbitos de la empresa, se deberá emitir un informe describiendo el tipo de irregularidad, las posibles causas del desvío y las medidas correctivas aplicadas.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PARA PRODUCTOS LÁCTEOS DERIVADOS DE LECHE OVINA

4.4.5 Libro de quejas y reclamos. La empresa deberá contar con un Registro de Quejas y Reclamos, foliado, para dar ingreso a las quejas y/o reclamos recibidos, según la fecha de recepción. Se deberán evaluar las quejas y/o reclamos y decidir la acción correctiva a realizar. Se deberá supervisar que las acciones correctivas sean llevadas a cabo. Las acciones tomadas y su eficacia deberán ser documentadas. El mismo deberá estar disponible al momento de la auditoría, o en el momento que se lo requiera, para evaluar el cumplimiento de los requisitos anteriores.

4.4.6 Plan de Higiene y Seguridad Laboral. La empresa deberá tener un Plan de Higiene y Seguridad para el personal y los instructivos escritos para los distintos puestos de trabajo en donde se mencionen las acciones que se deberán llevar a cabo en caso de emergencias que representen una amenaza para la salud humana, seguridad alimenticia y de los trabajadores. Los instructivos deberán estar expuestos mediante carteles colocados en lugares estratégicos y con íconos fácilmente distinguibles.

4.4.7 Capacitación. La empresa deberá contar con un Plan Anual de Capacitaciones aprobado y vigente en materia de calidad, de acuerdo a un cronograma estipulado. El mismo deberá incluir higiene y seguridad laboral, buenas prácticas de manufactura, procesos productivos estandarizados, técnicas de limpieza y desinfección y aquellas específicas relacionadas con el Protocolo particular y el sector productivo en cuestión. Se deberá acompañar el mismo con registros.

4.4.8 Condiciones laborales. El personal de la empresa deberá estar bajo las normativas legales de empleo.

4.4.9 Responsabilidad Social Empresaria (RSE). En reconocimiento de su responsabilidad ante los impactos (positivos o negativos) que sus decisiones y actividades ocasionan, total o parcialmente, en la sociedad y/o el medio ambiente, la empresa deberá definir una política de RSE, con metas sociales, económicas y ambientales, medibles y/o cuantificables, en las que identifique e involucre a los individuos o grupos de personas que participan de manera directa y/o indirectamente en las operaciones de la empresa.

La política establecida deberá contribuir, mediante acciones y prácticas voluntarias, al desarrollo sostenible, favoreciendo y/o potenciando el acceso a derechos humanos (trabajo, alimentación, educación, salud, seguridad social); las prácticas laborales (desarrollo humano, formación, salud y seguridad de los trabajadores) que impliquen una calidad de vida elevada; el respeto por los consumidores (educación, práctica justa de marketing, salud y seguridad, reclamos y compensación, privacidad); la prosperidad con justicia social (competencia justa, derrame a la cadena de valor, respeto a los derechos de propiedad); el mantenimiento de la capacidad del ambiente en el que opera para conservar la diversidad y hacer uso sostenible de los recursos, disminuyendo la contaminación y colaborando con la mitigación al cambio climática; entre otras.

Esta política deberá ser revisada para mejorar de manera continua las acciones y prácticas en materia de RSE, propendiendo a su evaluación en términos de medición de impacto generado por la empresa. Las mejoras deberán ser sostenibles y escalables.

4.4.10 Comunicación. La empresa deberá transmitir por medio de la comunicación las prácticas adoptadas en cuanto a sustentabilidad ambiental, la responsabilidad social empresaria y las características del Sello de Calidad Certificada. El logo del Sello de Calidad y/o el confirme de auditoría deberá ser exhibido tanto en el establecimiento como en el rotulo/etiqueta de producto y el material de marketing y comunicación que la empresa utilice.

4.4.11 Registro documental. La empresa deberá contar con la siguiente documentación (la que aplique de acuerdo a la etapa que se certifique) disponible al momento de la inspección o cuando se le requiera.

- Documentos que acrediten el cumplimiento de la normativa vigente, de acuerdo a la/s actividad/es desarrollada/s.
- Registro de proveedores de materia prima, indicando origen y certificación Sello de Calidad, así como procedimiento de aceptación y devolución (producto no conforme).
- Plan de Mantenimiento de maquinarias e instalaciones
- Manual de Buenas Prácticas Manufacturas; Procedimientos Operativos Estandarizados (POE) de elaboración de alimentos; y los correspondientes registros requeridos.
- Plan de Contingencias.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PARA PRODUCTOS LÁCTEOS DERIVADOS DE LECHE OVINA

- Protocolo de Limpieza y Desinfección, y sus correspondientes registros. Incluye Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)
- Plan de Control de Plagas, y sus correspondientes registros
- Plan de Gestión de Residuos
- Libro de Quejas y Reclamos
- Plan de Higiene y Seguridad Laboral, y sus correspondientes instructivos
- Plan Anual de Capacitación y sus correspondientes planillas de registros.

Estos registros deberán estar documentados y archivados de modo tal que permitan una rápida y clara interpretación, y que la revisión de los mismos se lleve a cabo de manera fluida para poder realizar la inspección/auditoría en los tiempos pautados.

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PARA PRODUCTOS LÁCTEOS DERIVADOS DE LECHE OVINA

GLOSARIO

LECHE: se entiende por leche, sin calificativo alguno, el producto obtenido del ordeño total e ininterrumpido, en condiciones de higiene, de la vaca lechera en un buen estado de salud y alimentación proveniente de tambos inscriptos y habilitados por la autoridad sanitaria bromatológica jurisdiccional y sin aditivos de ninguna especie. La leche proveniente de otros animales deberá denominarse con el nombre de la especie productora, en este caso leche de oveja.

ALIMENTOS LÁCTEOS: se entiende la leche obtenida de vacuno u otros mamíferos, sus derivados o subproductos, simples o elaborados, destinados a la alimentación humana.

QUESO: Es el producto fresco o madurado, que se obtiene por separación del suero de la leche o de la leche reconstituida (entera, total o parcialmente descremada), coaguladas por acción del cuajo y/o enzimas específicas, complementada o no por bacterias específicas o por ácidos orgánicos permitidos a este fin, con o sin el agregado de sustancias colorantes permitidas, especias, o condimentos u otros productos alimenticios.

QUESERÍA ARTESANAL: Establecimiento que elabora quesos con leche proveniente de un plantel propio, y donde la elaboración lleva implícita mucho trabajo manual, generalmente, con un proceso discontinuo o no de elaboración y poco volumen de materia prima.

AUDITORÍA INTERNA: Es un proceso cuya responsabilidad parte de la Alta Gerencia de las compañías, y se encuentra diseñado para proporcionar una seguridad razonable sobre el logro de los objetivos de la organización.

BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS: Procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos y saludables.

DESINFECCIÓN: Eliminación o reducción del número de microorganismos a un nivel que no permita la contaminación, mediante el uso de agentes químicos o métodos físicos adecuados.

ELABORACIÓN O MANUFACTURA: Conjunto de todas las operaciones y procesos practicados para la obtención de un alimento o preparación terminados.

HIGIENE: Todas las medidas necesarias para asegurar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde la recepción, elaboración y distribución hasta su consumo final.

INOCUIDAD: La garantía de que los alimentos no causan daño al consumidor cuando se elaboren o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan. NOTA. Su sinónimo es calidad sanitaria.

LIMPIEZA: Acción y efecto de aseo y pulcritud de indumentaria e instalaciones.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Todas las operaciones que se efectúan sobre la materia prima y los ingredientes para obtener el alimento terminado, en cualquier etapa desde la recepción hasta su entrega al cliente.

MEDIDAS DE CONTINGENCIA: Se refiere a las acciones que se pueden llevar a cabo ante contingencias por medio de un plan. El plan de contingencia, es un tipo de plan preventivo, predictivo y reactivo, que propone una serie de procedimientos alternativos al funcionamiento normal de una organización, cuando alguna de sus funciones usuales se ve perjudicada por una contingencia interna o externa.

PLAN DE HIGIENE Y SEGURIDAD LABORAL: Conjunto de medidas técnicas, educacionales, procedimentales y psicológicas tendientes a la protección de la integridad física y mental del trabajador, con el objetivo fundamental de prevenir accidentes y eliminar las condiciones inseguras del ambiente, además de instruir o convencer a las personas acerca de la necesidad de implementación de prácticas preventivas.

RESPONSABILIDAD SOCIAL: Acciones de una organización para responsabilizarse del impacto de sus actividades sobre la sociedad y el medioambiente, donde estas acciones:

SELLO DE CALIDAD CERTIFICADA TIERRA DEL FUEGO FIN DEL MUNDO

PROTOCOLO PARTICULAR PARA PRODUCTOS LÁCTEOS DERIVADOS DE LECHE OVINA

- son coherentes con los intereses de la sociedad y el desarrollo sostenible y sustentable;
- están basadas en el comportamiento ético, cumplimiento con las leyes e instrumentos intergubernamentales aplicables;
- están integradas en las actividades en curso de la organización.

SANEAMIENTO: Acciones destinadas a mantener o restablecer un estado de limpieza y desinfección en las instalaciones, ambientes y equipos, para impedir la contaminación microbiana del producto.

TRAZABILIDAD: Serie de procedimientos que permiten seguir el proceso de evolución de un producto en cada una de sus etapas.

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

- La implantación de las buenas prácticas ganaderas en establecimientos productores de leche. Homologación del tambo argentino para exportar a la Unión Europea. Cuaderno tecnológico nº 4 lácteos. Autor Dr. Mario Román. Noviembre de 2005. INTI Lácteos
- Buenas Prácticas de Manufactura en queso artesanal de ovejas. Margarita Buseti, Catalina Langbehn y Víctor Suárez.
- Guía de buenas prácticas en explotaciones lecheras. Federación Internacional de Lechería y Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación. FAO, Roma 2004.