

Probaron la ensachetadora que beneficiará a las pequeñas cuencas lecheras

Con la presencia de Daniel Arroyo y Luis Basterra –ministros de Desarrollo Social y de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, respectivamente– y Susana Mirassou –presidenta del INTA–, se lanzó en Castelar un sistema de pasteurización de leche en origen, con patente INTA-UBA, para abaratar su precio en mercados de proximidad y garantizar la inocuidad y calidad en las pequeñas cuencas tamberas. En una primera etapa, se producirán 13 ensachetadoras para 96 familias de productores de seis provincias argentina.



-

El primer equipo del país que envasa leche fluida, la pasteuriza y la enfría con condiciones óptimas de inocuidad para su comercialización directa en las zonas de proximidad, presentado por el INTA y la UBA a principios del 2020 como piloto, está en la última fase de validación técnica. La prueba de la máquina, que en esta etapa llegará a 96 familias productoras, se realizó en el INTA Castelar en el marco de una visita de Daniel Arroyo y Luis Basterra –ministros de Desarrollo Social y de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, respectivamente– y Susana Mirassou –presidenta del INTA–.

Según señaló Arroyo, esta tecnología “resuelve tres cuestiones: genera mejores condiciones ambientales y se evita la leche cruda; es trabajo y es mejora del ingreso de las familias productoras y baja el precio de los alimentos”. Además, aseguró: “Es investigación argentina, trabajo coordinado de los ministerios de Agricultura y Desarrollo Social y, como dice el presidente Alberto Fernández, la salida es con trabajo”.

El sistema envasa leche fluida, la pasteuriza y la enfría al punto de garantizar condiciones óptimas de inocuidad para su comercialización en circuitos de proximidad.

De acuerdo con Basterra, “esta tecnología llega a la agricultura familiar, un área que tiene grandes posibilidades si se les brinda los instrumentos para que pueda desplegar su potencial”. Postuló también que “esta acción articulada con el INTA, la UBA y el ministerio es brindarle a los pequeños productores lecheros, la oportunidad de tener acceso directo al mercado”.

Diseñada como alternativa para la pequeña escala, la tecnología fortalece las cadenas cortas de agregado de valor con beneficios para productores y

consumidores. En tanto las familias tamberas pueden obtener una rentabilidad mayor que si la venden a la industria.

Para el titular de la cartera de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, “la interacción de estos organismos del Estado, que conciben que la agricultura familiar no es sólo un sujeto social sino un actor socio productivo, garantizan a la población que estos productos lleguen con sanidad, calidad e inocuidad”. Concluyó considerando que “esto es el producto de un abordaje sistémico que permite que el productor tenga una buena producción de leche, que su procesamiento en pequeña escala cumpla con todas las especificaciones y ahora se suma que ese producto llegue con calidad e inocuidad a la mesa de los argentinos”.



Asistieron Daniel Arroyo y Luis Basterra –ministros de Desarrollo Social y de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, respectivamente–.

El equipo desarrollado por el INTA y la UBA fue proyectado para circuitos de comercialización en los que la leche recorre cerca de 20 kilómetros entre el productor y el consumidor, cuando la media para un circuito de cadena larga es de 750 kilómetros. La tecnología está basada en el principio de funcionamiento de la pasteurización en bolsa.

Por su parte, Mirassou precisó que “es una alternativa para la agricultura familiar de modo de trabajar con menores costos y precios en mercados de proximidad”. Además, recalcó: “Es un orgullo para el INTA que viene trabajando en cooperación con la UBA y el Ministerio de Desarrollo Social de la Nación, llegar a concretar este equipo que ensacheta y pasteuriza leche”.

El sistema promueve una mayor eficiencia de los sistemas productivos lácteos regionales. Brinda la posibilidad de formalizar la producción existente y asegurar la calidad e inocuidad de la leche obtenida, a través de un equipo que tiene costos operativos muy competitivos.

“Como organismo de ciencia tecnología y más aún en este momento de pandemia es un imperativo trabajar en cooperación público-público y público-privada”, indicó la presidenta del instituto. “El mérito es de los equipos de investigación y extensión que vienen trabajando en este desarrollo”, destacó.

Si bien el Código Alimentario Argentino prohíbe la venta de leche no pasteurizada para consumo desde 1963, estudios del sector estiman que el 15 % del mercado nacional de leche pertenece al sector informal, categoría que comprende a los circuitos cortos de producción y consumo de leche fluida sin pasteurizar. Por su parte, en países en vías de desarrollo como los de América Latina, se calcula que el mercado informal alcanza el 80 %.

Sergio Justianovich, investigador del Instituto de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Agricultura Familiar del INTA (IPAF) Región Pampeana del INTA, quien trabaja desde hace 9 años en este desarrollo, aseguró: “Esta innovación

contribuye a la producción de alimentos sanos dentro de las economías regionales, al tiempo que genera condiciones para descentralizar las producciones y fomenta mercados de proximidad más eficientes desde el punto de vista de la calidad de los alimentos y desde la dimensión energética.



Se trata de un sistema que envasa leche fluida, la pasteuriza y la enfría al punto de garantizar condiciones óptimas de inocuidad para su comercialización en circuitos de proximidad.

Los productores destinatarios

En una primera etapa, se producirán 13 ensachadoras que serán utilizadas por 96 familias de productores asentadas en las provincias de Buenos Aires, Entre Ríos, Santa Fe, La Pampa, San Luis y Formosa. Estas máquinas están destinadas a

productores del Movimiento de Trabajadores Excluidos (MTE-Rural) y la Unión de Trabajadores de la Tierra (UTT), una escuela agrotécnica y municipios de Santa Fe y San Luis, que coordinarán el uso compartido de varios tambos.

Eva Verde, coordinadora de Asesoramiento en Gestión a Unidades Productivas de la Secretaría de Economía Social del Ministerio de Desarrollo Social, destacó: “Nuestro ministerio atiende a poblaciones vulnerables y con problemas en su cotidianeidad; estos proyectos tecnológicos tienen para nosotros un doble impacto, generan acceso a un alimento esencial, a precio justo y a la vez generan trabajo en las pequeñas cuentas lecheras y los mercados de cercanía; eso tuvimos en cuenta al seleccionar las 13 unidades de producción, con experiencias de familias tamberas que trabajan en esta línea de comercialización solidaria”,.

Este Servicio de Apoyo a la Producción está centrado en la provisión, puesta en funcionamiento y monitoreo de 13 “Pasteurizadoras en sachet” (modelo INTA – UBA), cuya capacidad de procesamiento es adecuada a la escala de las familias tamberas seleccionadas.

A partir de la distribución e instalación del equipamiento, con una adecuación de las salas en los casos en que sea necesario, se trabajará conjuntamente en la Capacitación para uso del equipo y en las Buenas prácticas en elaboración de leche envasada pasteurizada. En simultáneo a la instancia de adecuación de las salas, se realizarán las gestiones para obtener sus habilitaciones (RNE) y las del producto (RNPA).

Se espera monitorear todas las etapas del proceso para sintetizar las lecciones aprendidas sobre la implementación del Proyecto.