

PROYECTO CUIA

INSTRUMENTOS PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS: ANÁLISIS TÉCNICO-ECONÓMICO PARA LAS CADENAS LÁCTEA, DEL ACEITE DE OLIVA Y DEL VINO.

Definición de los posibles componentes (reunion del)

	Temas sobre a:			
Componentes generales	Cadena del vino	Cadena del aceite de oliva	Cadena láctea	Las tres cadenas
i) Instrumentos idóneos para la definición de sistemas de control y gestión de la calidad			Incidencia de la diferencia de componentes requeridos en el producto en las condiciones de elaboración que requieren control y gestión. Se aplica a variedades de quesos y productos elaborados con derivados de productos lácteos	
ii) Motivaciones técnico-económicas para la implementación de sistemas de gestión de la calidad			Requerimientos de la población de otras variedades de productos para mejorar la alimentación sin incremento de costos	
iii) Evaluación de los sistemas de gestión de la calidad sobre el sistema productivo y la competitividad sectorial			Determinación de las aplicaciones que el sistema productivo desarrolla y la competitividad que se presenta	
Componentes específicos				
i) Revisión de tecnologías de producción			Tecnología de elaboración de quesos frescos, semiduros, de bajo contenido graso, con agregado de	

			proteínas de suero, con bajo contenido de sal Elaboración de productos emulsionados y gelificados que emplean proteínas de sueros	
ii) Relevamiento de datos primarios			Elaboración y consumo en los últimos años	
iii) Técnicas analíticas y parámetros de caracterización			Determinación de parámetros que indican variación en la composición, en las características texturales, en la estabilidad del producto y en la conservación	
iv) Estrategias de calidad			Definición de las condiciones mínimas requeridas para tener la calidad comercial	
v) Formación de precios			Incidencia en el costo de los componentes que intervienen en la fabricación como en la conservación del producto	
Metodologías de trabajo				
i) Revisión bibliográfica			Hasta junio se completará lo ya conseguido sobre el tema de nuevos productos para la buena y nueva alimentación	
ii) Entrevistas-encuestas			Datos de internet y las estadísticas nacionales de como fueron variando la	

			produccion y venta de estos productos encontradas en el transcurso del ano	
iii) Talleres con los actores de cada cadena			Talleres presentados y diagramados	
iv) Talleres del equipo de trabajo			Mensualmente para reunir todo lo avanzado y fortalecer puntos de menor conocimiento	
Conclusiones			Definir sobre las variaciones indicadas en el producto la diferencia de la calidad y costo	