

“TRAZABILIDAD INTERNA DE LA CALIDAD DE LA LECHE CRUDA EN LAS EXPLOTACIONES LECHERAS” ®

1. DEFINICION DEL SISTEMA

El objetivo general de la elaboración y aplicación de este sistema es;

Definir una metodología en el Origen de la Producción de Leche, que se ha denominado Producción Primaria, es decir en La Explotación Lechera y que corresponde al primer eslabón de la Cadena Producto Leche. El seguimiento de la trazabilidad de la misma dentro de la explotación, así como la disminución de los riesgos mediante la aplicación de mejoras continuas, definitivamente ayudaran a la identificación y evaluación de los puntos críticos de control (PPC). El alcance de esta metodología está perfectamente definida como Metas y Objetivos.

1.2. PUNTOS A EVALUAR EN LAS EXPLOTACIONES

SECTORES:

- 1 BIENESTAR HUMANO Y RELACIONES LABORALES.
- 2 ADMINISTRACIÓN
- 3 PRODUCCIÓN DE FORRAJES.
- 4 BIOSEGURIDAD Y ECOLOGÍA
- 5 CRIANZA DE REEMPLAZOS.
- 6 DESARROLLO DE REEMPLAZOS.
- 7 MEDICINA PREVENTIVA.
- 8 MANEJO TERAPEUTICO Y PROPEDEUTICO
- 9 REPRODUCCIÓN
- 10 PARAMETROS REPRODUCTIVOS
- 11 ALIMENTACIÓN
- 12 NUTRICION Y ENFERMEDADES METABOLICAS
- 13 MANEJO DE PERIODO SECO
- 14 MANEJO PRODUCTIVO
- 15 MANEJO E INSTALACIONES
- 16 DISEÑO DE SALA DE ORDEÑO Y AREAS RELACIONADAS
- 17 MANEJO E HIGIENE DEL ORDEÑO
- 18 RUTINA DE ORDEÑO
- 19 RUTINA DE LAVADO E HIGIENE DEL EQUIPO
- 20 OPERATIVIDAD Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO DE ORDEÑO

1.3. DEFINICION DE PROCESOS

Dentro de cada uno de esto sectores (20) a su vez cada uno contiene índices (10) de evaluación o calificación (HACCP) que al realizar la evaluación Inicial o Primera auditoria, automáticamente se inicia y se fijan los objetivos que establecen las bases para la aplicación de medidas correctivas y recomendaciones practicas Técnicas y Científicas que establecen las bases para la mejora continua.

1.4. DESCRIPCION DEL SISTEMA DE EVALUACION

Los puntos se evalúan de 2 a 0.

2 para lo que definitivamente se interpreta como “PESIMO”.

1 para lo que se considera “REGULAR” y

0 para el más favorable “EXCELENTE”;

1.5. DEFINICION DE INDICADORES Y OBJETIVOS

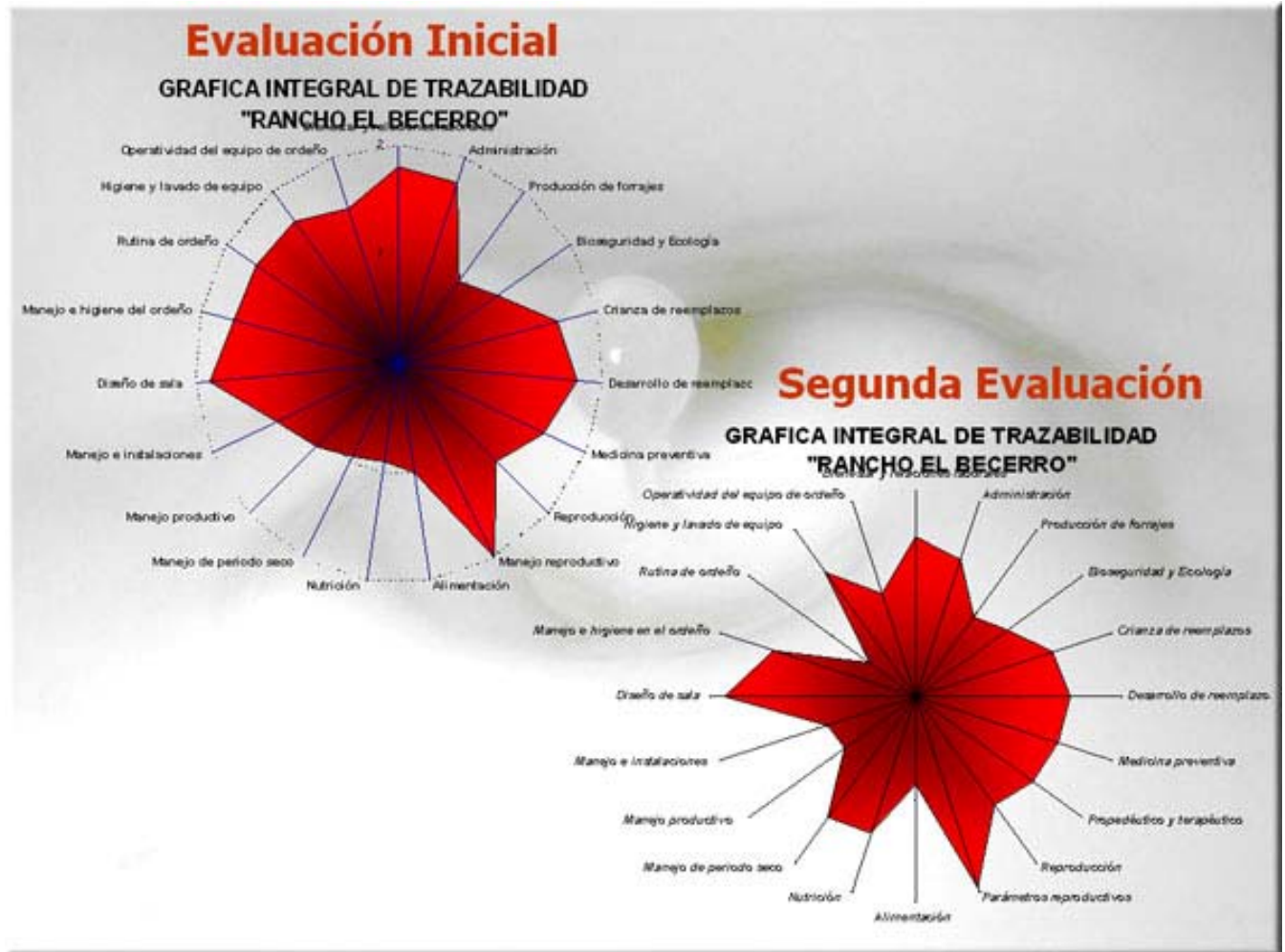
Estos valores numéricos nos dan por resultado en su ponderación una sumatoria que su valor total a su vez nos proporcionaran un porcentaje de eficiencia o deficiencia, a su vez estos valores conducen por el diseño de este programa a una representación gráfica de cada Sector y por consecuencia del total de Sectores e Índices, lo que nos permitirá la comparación entre Sectores así como la evaluación objetiva de las mejoras en la explotación.

1.6. FASES DE IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA

Para implantar el sistema en las Explotaciones Lecheras se siguen una serie de fases o actividades debidamente programadas y calendarizadas que a continuación se resumen:

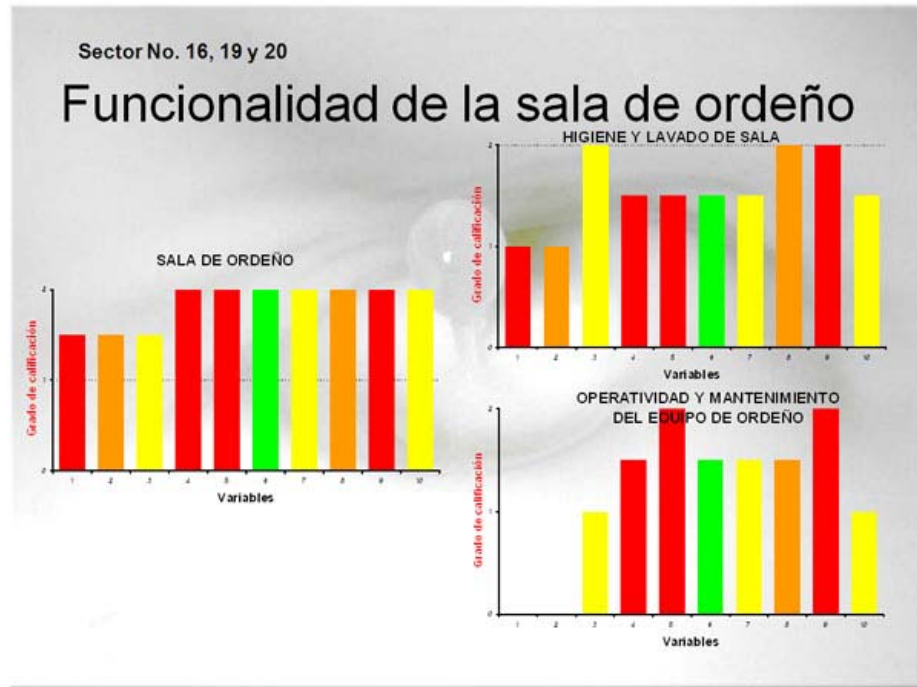


La primera grafica de esta imagen nos muestra los resultados al hacer una evaluación inicial al trabajar en este Rancho. La segunda es una evaluación realizada después de hacer ajustes en los procesos, esta muestra valores más cercanos a 0 que son los óptimos. Cuando la grafica se acerca más al centro se ven las mejoras en los resultados.



Esta otra grafica se refiere al punto 1.2 PUNTOS A EVALUAR EN LAS EXPLOTACIONES, de la cual se han obtenido los siguientes resultados.

- 16 DISEÑO DE SALA DE ORDEÑO Y AREAS RELACIONADAS
- 19 RUTINA DE LAVADO E HIGIENE DEL EQUIPO
- 20 OPERATIVIDAD Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO DE ORDEÑO



BIBLIOGRAFIA

- Identificazione e Rintracciabilita latte alta qualita: Italia, Junio 15/2003.
- XXI Jornadas TEMCAL: Asturias, España, 8-9 Octubre de 2004.
- 4th. IDF International Mastitis Conference: Maastricht, Holanda, 12-15 Junio de 2005.
- Tracking and Tracing solutions in the Food and Beverage Industries.
- Transparency and Trust the Need for Traceability, Lawson.
- Applyng HACCP-based Quality Risk Management on Dairy Farms.
- Food Safety Law in the Europe Union. Law 35 Definition of HACCP Principies, Article 5 Regulation 852/2004, April 30 2004.
- Instituto Nacional de Derechos de Autor.
- Registro Público de Derechos de Autor: Número de Registro: 03-2005-12071229000-01 Enero/13/2006.
- ISO 22000 Seguridad en los Alimentos, Políticas, Procedimientos y Formas: Bizmanual, Abril 219M