



# PLATAFORMA IBEROAMERICANA PARA LA MEJORA DE LA CADENA LÁCTEA: PROYECTO REDLAT



**Jorge Speranza; Roberto Castañeda; Graciela Muset; Agustina Maggiore; Marcelo González; Patricia Labacá; Gabriela Rodríguez; Pedro Fornero; Omar Junges**  
 Instituto Nacional de Tecnología Industrial - Centro de Investigaciones Tecnológicas de la Industria Láctea (INTI-Lácteos). Argentina  
[redlat@inti.gob.ar](mailto:redlat@inti.gob.ar) [www.redlat-cyted.com](http://www.redlat-cyted.com)

## RESUMEN

La Red de Laboratorios Lácteos Latinoamericanos tiene como objetivo armonizar metodologías, intercambiar experiencias, planificar acciones de capacitación y asistencia técnica y mantener la trazabilidad de las mediciones entre sus integrantes. Para ello se presentó a la Convocatoria Redes CYTED una herramienta que permite realizar actividades tales como la conformación de un sitio electrónico para consultas, reuniones presenciales, organización de ensayos interlaboratorios y distribución de materiales de referencia, así como otras actividades que privilegien la problemática regional, la

gestión de calidad y la comunicación entre nuestros países. Se incluyeron en la convocatoria los laboratorios lácteos de Iberoamérica y el Caribe que realicen ensayos sobre la leche y sus productos, ya sea con fines de pago diferenciado por calidad, control lechero, control veterinario (brucelosis, tuberculosis, aftosa), control de proceso y control de productos finales, y de asociaciones relacionadas con ellos. Se incluyeron en la red empresas proveedoras de equipamiento e insumos que puedan facilitar también el logro de los objetivos.

**Palabras clave:** red, redlat, laboratorio, leche, lácteos.

## OBJETIVO GENERAL

El objetivo general de este proyecto es la conformación de una red de laboratorios lácteos (REDLAT) que interactúen entre ellos para el fortalecimiento de sus capacidades analíticas y de gestión de calidad, y cuyo ámbito de funcionamiento sea la región latinoamericana y del Caribe. Se define por laboratorios lácteos a aquellos que realicen análisis y ensayos relacionados con la calidad composicional e higiénico sanitaria de la leche, con fines de pago diferenciado por calidad, de control lechero, de control veterinario (brucelosis, tuberculosis, aftosa) o de control de productos lácteos elaborados. Están incluidas también las asociaciones o instituciones nacionales o privadas que interrelacionen con estos laboratorios, las empresas de proveedores de equipamiento analítico, insumos u otros, y laboratorios lácteos españoles que puedan facilitar la obtención de este objetivo general.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Crear una forma de comunicación entre los laboratorios lácteos de la región latinoamericana y del Caribe.
- Facilitar la asistencia técnica y consultas en metodologías analíticas y gestión de la calidad.
- Dictar cursos de capacitación, virtuales o presenciales en las temáticas de muestreos, metodologías y aseguramiento de la calidad de los resultados.
- Armonizar las metodologías de análisis para el muestreo y análisis de la leche y productos lácteos.
- Identificar y promover laboratorios de referencia en cada uno de los países participantes.

- Crear y mantener un sistema de trazabilidad nacional e internacional de los resultados entre los países miembros.
- Establecer reuniones técnicas periódicas (presenciales y vía internet) entre los laboratorios miembros.
- Promover el pago diferenciado de la leche según su calidad composicional e higiénico-sanitaria y el control lechero en la región.
- Organizar un Taller de Laboratorios Lácteos Latinoamericanos cada dos o tres años, con sedes que se alternen privilegiando la problemática regional en los aspectos relacionados con la capacitación técnica, la gestión de calidad y el desarrollo armónico de las regiones.

## METODOLOGÍA

La metodología a utilizar es la del trabajo en red para fomentar el intercambio de profesionales de los laboratorios miembros, incorporar nuevos laboratorios e interactuar con laboratorios “expertos”. Esto permite el intercambio activo de capacidades bajo el concepto cooperativo de red y los laboratorios que la conforman. Es un mecanismo solidario donde los laboratorios que poseen mayores capacidades dan apoyo a otros, utilizando distintos mecanismos y herramientas que se pondrán a disposición.

El INTI tendrá el rol de Coordinador de la red, a través de su Gerencia de Cooperación Internacional llevando adelante la coordinación general y a través del Centro de Investigaciones Tecnológicas de la Industria Láctea – INTI Lácteos la coordinación técnica. Tendrá la responsabilidad de diseminar todas las actividades lle-

**his**  
Ingredients Solutions

**CREATIVIDAD E INNOVACION EN LA INDUSTRIA LACTEA**

Conservantes Biológicos - Natamicina, Nisina y Lisozima.	Antioxidantes naturales en base a Tocoferoles.
Estabilizantes para yogurt, crema, dulce de leche y otros.	Vitaminas y premezclas <i>Tailor-made</i>
Agente reductor de colesterol - HIS Down Col	

www.his-ingredients.com | info@his-ingredients.com | RNE: 02.034.708 | SENASA: B.I. 05317 | Tel.: (+5411) 4861-6603  
**Adm:** Cabrera 3568, 1º piso, C1186AAP - Argentina. **Planta:** Int. Lumberas 1800 - Ex Ruta 24 - Parcela 13 - Parque Industrial Gral. Rodriguez - Argentina.

vadas a cabo en el marco de la REDLAT, así como también de generar, gestionar, difundir, relevar las oportunidades de cooperación entre los laboratorios miembros y realizar el seguimiento de las acciones planificadas en el plan maestro anual.

Los intercambios entre los participantes se realizarán a través de herramientas virtuales y presenciales. El INTI alojará y destinará recursos para el mantenimiento del sitio web que se quiere desarrollar.

Las actividades de asistencia, asesoramiento e intercambio entre los laboratorios de la región que forman parte de la REDLAT serán actividades de transferencia permanentes.

El principal objetivo de la REDLAT es el fortalecimiento de las capacidades analíticas de los laboratorios que la componen y el mejoramiento de su desempeño. Para ello se programarán anualmente actividades de capacitación, intercambios de especialistas con herramientas virtuales y asistencias a distancia. Los recursos humanos para la realización de estas distintas actividades serán aportados por los propios integrantes de la RED, especialmente de aquellos con mayor experiencia.

## RESULTADOS

Los países objetivo que el proyecto plantea incorporar a la REDLAT incluyen a Iberoamérica y el Caribe. En ese contexto, esta es una red abierta a la participación de todos los laboratorios lácteos. También podrán incorporarse otras instituciones, nacionales o privadas, que inte-

rrelacionen con estos laboratorios y empresas de proveedores de equipamiento analítico, insumos u otros, que puedan facilitar el cumplimiento de los objetivos.

El usuario principal de la REDLAT son los laboratorios lácteos, tal como se definen precedentemente. Sus beneficios serán el fortalecimiento de su capacidad técnica y de gestión de calidad de los análisis que realizan. Un beneficiario intermedio será el productor de leche, que al instalarse la cultura del pago diferenciado por calidad, recibirá un precio acorde con el empeño que realice para mejorar la producción de leche, la sanidad del ganado, las instalaciones de ordeño, etc., y verá una mejora en la transparencia de su transacción comercial con el industrial que compra su leche.

Otro beneficiario intermedio del proyecto será la industria procesadora de leche en productos lácteos, que a través de la estandarización y mejora de la calidad de la leche que recibe podrá establecer procedimientos más estandarizados, mejoras en los rendimientos de los procesos y productos finales de mejor calidad.

El beneficiario final del proyecto es el consumidor latinoamericano y del Caribe, que contará con leche y productos lácteos de mejor calidad.

Finalmente un beneficiario muy importante son los propios estados nacionales a través de sus gobiernos (ministerios), instituciones técnicas y cámaras técnico-gremiales, quienes verán incrementadas la productividad y eficiencia de las cadenas lácteas.

**Bemis Argentina**  
Av. del Sesquicentenario 4055  
(CP1616) Pablo Nogues - Bs As









**MARAFLEXK MARAFLEXKT**  
**QUESOS BLANDOS Y SEMI BLANDOS**

**Bolsas termocontraíbles multi capas de media barrera y sin barrera al oxígeno, extrudadas, confeccionadas e impresas en nuestra planta de Argentina, ubicada en la localidad de Chivilcoy, Provincia de Buenos Aires, siguiendo los rigurosos estándar de calidad de Bemis® y cumpliendo con la norma ISO 9001:2008.**

**Poseen una gran resistencia mecánica y óptima resistencia de soldadura, lo que asegura una excelente protección física, química y bacteriológica para sus productos.**

+54 011 4489-6200/6248 | [gventas@bemis.com](mailto:gventas@bemis.com) | [www.bemis.com](http://www.bemis.com)

La Red de Laboratorios Lácteos Latinoamericana REDLAT busca posicionarse como un importante referente metrológico en el análisis de matrices lácteas a nivel regional, con un anclaje metrológico a nivel latinoamericano, diseminación de trazabilidad y transferencia internacional de conocimientos/capacidades para todos los laboratorios de la red.

La implementación de sistemas de calidad, utilización de las herramientas de calidad, equivalencia de resultados y confiabilidad de las mediciones entre los países de Latinoamérica permitirá un fortalecimiento de los intercambios comerciales con el resto del mundo.

Un objetivo muy importante de esta red es la capacitación y asistencia a los integrantes de los laboratorios lácteos y a otros integrantes de la cadena agroalimentaria de la leche, tales como organismos nacionales, productores de leche e industrias. Para ello se establecerá un plan de capacitación anual, que contemple las necesidades de cada una de las regiones, con sus distintos grados de desarrollo en lechería y su problemática particular, para ser dictado por las institucio-

nes participantes en la red con capacidad para ello. Estos cursos se dictarán vía electrónica o serán presenciales. La financiación solicitada al CYTED es para la organización de estos cursos y la participación de los integrantes de la red en dichas capacitaciones.

En este contexto también es interesante mencionar la participación de laboratorios expertos que contribuirán con su experiencia al fortalecimiento de los integrantes de los distintos países de la región iberoamericana.

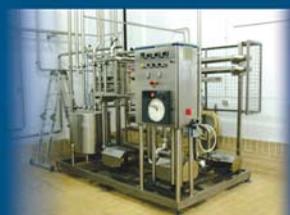
Una herramienta importante de las actividades de capacitación es implementar un sistema de respuestas on line vía internet. Otra actividad de capacitación es la realización de un Taller de Laboratorios Lácteos cada dos años, con sede rotativa, donde se puedan reunir los integrantes de los laboratorios lácteos. En este contexto se podrán potenciar las actividades de intercambio entre los miembros. El beneficio de todas estas actividades de capacitación es fomentar el intercambio de profesionales y consultores de los laboratorios miembros en el marco de las actividades de la REDLAT que permita el intercambio activo de capacidades bajo el concepto cooperativo de red.



## DIVISIÓN LÁCTEA

en permanente incorporación de tecnología e innovación para el sector

- Tanques silo para leche y suero
- Pasteurizadores e intercambiadores de calor a placas o tubulares
- Tanques de proceso para yogurt, suero, crema, fermento y helados.
- Equipamientos para elaboración de quesos: tinas doble "0", sistemas de desuerado, moldeo y prensado.
- Mecanización de queserías de mediana y gran capacidad.
- Líneas continuas para enfriado y secado de quesos.
- Túneles para aplicación de solución antimoho
- Saladeros y sistemas para tratamiento de salmuera.
- Elaboración de dulce de leche en pailas o sistema continuo por evaporación.
- Túneles para lavado de moldes y/o bandejas.
- Plantas de limpieza CIP
- Equipos para concentración y secado de leche y suero.



Asema S.A. Ruta Prov. N° 2 - altura 3900 (km. 13) - Tel/Fax: 54-(0)342-4904600 (rot) - CP3014 Monte Vera Pcia. Santa Fe - Argentina - asema@asema.com.ar - www.asema.com.ar