

ASISTENCIA TÉCNICA

ASISTENCIA TÉCNICA

La asistencia técnica que presta el Aula de Productos Lácteos a las empresas pretende ser un apoyo integral a las mismas para ayudar a solucionar problemas puntuales, optimizar procesos y mejorar la calidad de los productos, con el objetivo de aumentar la rentabilidad global de la actividad industrial.

Dentro de la asistencia técnica el Aula desarrolla diferentes actividades de apoyo a las empresas, las que se detallan a continuación son algunas de ellas:

- **Auditorias técnicas:**

Los técnicos visitan la fábrica de nuestros clientes y están presentes durante el proceso productivo, entrevistan al personal de la planta, analizan las fichas de fabricación, solo con el objetivo de obtener toda la información necesaria para detectar los posibles fallos o mejorar los puntos que conduzcan a la resolución de un problema o mejora, de calidad, homogeneidad, rendimientos, etc.

- **Análisis de riesgos y control de puntos críticos (APPCC).**

El Aula de Productos Lácteos posee una amplia experiencia en la elaboración de cuadernos, así como en la implantación de estos sistemas de análisis de riesgos y control de puntos críticos en las empresas.

Estos sistemas de control de calidad tienen carácter dinámico, es necesario que se adapten a los cambios de las empresas, cuando llevan a cabo un cambio de maquinaria o en el proceso, o se comienza a fabricar un nuevo producto. Además según la legislación en vigor es necesario incluir sistemas de gestión de la trazabilidad. En este sentido el Aula de Productos Lácteos colabora en la renovación y adaptación de los sistemas APPCC ya existentes.

- **Auditorias externas de limpieza y desinfección de la industria.**

Este tipo de auditorias están directamente relacionadas con la implantación del sistema APPCC. El Aula de Productos Lácteos presta servicio de Análisis del grado de higiene general existente en la industria a través de dos parámetros:

- Control de la eficacia de los programas de limpieza mediante el empleo de la técnica de Atp-metría en diversos puntos de la instalación.
- Control mediante la determinación de Presencia/Ausencia de Listeria en las instalaciones (equipos y estructura) de la industria.

- **Análisis Físico-Químico y microbiológico de productos intermedios y finales.**

En cuanto al análisis químico, las determinaciones realizadas en leche y productos lácteos son entre otras: Extracto seco total, materia grasa, proteína, lactosa, sal, cenizas, lactulosa, fracciones proteicas, calcio, ph, acidez, acidez oleica, inhibidores.

Las analíticas realizadas en el laboratorio de microbiología son entre otras: Recuento de Aerobios totales, Coliformes totales, Coliformes fecales, E. coli, S. aureus, Psicrotrofos, Salmonella, Listeria, Termorresistentes, Mohos y levaduras.

- **Análisis de propiedades físicas. *apf***

La caracterización de las propiedades físicas de los quesos es una herramienta muy útil para profundizar en el conocimiento de los productos y constituyen un medio para mejorar la calidad sensorial de los mismos. Entre estas técnicas destacan: determinación del color (colorimetría), análisis de textura (texturometría y reología) caracterización térmica (temperatura de fusión y cristalización).

- **Análisis sensorial.**

El Aula de Productos Lácteos cuenta con un panel de cata especializado en la evaluación sensorial de quesos gallegos.

El análisis sensorial de los productos nos va a permitir llevar un control de calidad rutinario de nuestros productos, valorar la homogeneidad a lo largo del año, o determinar la incidencia sensorial del uso de nuevos ingredientes o diferentes tecnologías. Pero el análisis sensorial es también una herramienta indispensable para determinar las preferencias de los consumidores, y nos va a permitir establecer las diferencias sensoriales entre un producto y sus competidores.