**Elaboración de harina de algarroba y gestión de inocuidad en el proceso en la provincia de Catamarca**

Soria RR; Mohaded CB; Luna Aguirre LB. Tapia AM; Soria CC.

Universidad Nacional de Catamarca – Dirección de Calidad Alimentaria.

rosanaruthsoria@gmail.com

Los alimentos tradicionales elaborados de manera artesanal deben garantizar la inocuidad, para lograrlo es fundamental el cumplimiento de buenas prácticas en el proceso de elaboración. La harina de algarroba es típica en nuestra provincia y consumida desde tiempos ancestrales, práctica que aún se mantiene, logrando el producto a partir de la recolección silvestre de los frutos de *Prosopis* sp. Es un alimento que se obtiene mediante un proceso sencillo, cuyas etapas no requieren grandes inversiones o complejidades, que consiste en la recolección de las vainas, lavado, secado, acopio, molienda a demanda y envasado. El objetivo del trabajo fue analizar el proceso de elaboración de harina de algarroba y la gestión de inocuidad en la provincia de Catamarca. Para determinar los puntos sensibles de las tareas se realizaron observaciones y registro (30 visitas) de la elaboración de harina de algarroba, luego se sistematizó el proceso que realizan productores artesanales de la provincia de Catamarca en base a los estudios previos sobre parámetros higiénicos-sanitarios obtenidos con anterioridad. Se destaca que la materia prima se recolecta luego de que haya caído al suelo en forma natural, sin ningún tipo de protección de los vientos de la zona, del contacto con animales, y en época estival donde se producen las precipitaciones; agrava esta situación, el empleo de bolsas que no son de primer uso. Además, se observó el caso de 3 productores que realizaban el lavado con agua no segura. A raíz de lo observado se concluye que resulta imprescindible que el productor conozca las prácticas que aplica en el proceso de elaboración para obtener productos con la calidad adecuada. El proceso debe ser conocido, si no comprende los factores que debe controlar en cada una de las etapas y la tecnología que está utilizando, no podrá controlar las contaminaciones. Debe entender que no solo aplica una receta, sino que está aplicando tecnologías de conservación, y del conocimiento que tenga va a depender que el producto final llegue inocuo al consumidor.

Palabras clave: Productores, buenas prácticas, harina de algarroba.