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

Soria RR (1), Mohaded CB(1), Luna Aguirre LB(1), Tapia AM(1), Soria CC(1).

(1)Universidad Nacional de Catamarca. Maestro Quiroga S/N. Capital. Catamarca, Argentina

rosanaruthsoria@gmail.com

Los alimentos tradicionales elaborados de manera artesanal deben garantizar 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, logrando el producto a partir de la recolección silvestre de los frutos de *Prosopis* sp. El alimento se obtiene mediante una técnica sencilla, cuyas etapas no requieren grandes inversiones o complejidades; 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 su gestión de inocuidad en la provincia de Catamarca. Para determinar los puntos sensibles de las tareas, se realizaron observaciones y registros de buenas prácticas de manufactura (Código Alimentario Argentino, art. 21) en los departamentos Tinogasta, Capital, Santa María y Fray Mamerto Esquiú (n=30). Se sistematizó el proceso que realizan productores artesanales de la provincia de Catamarca, marcando puntos sensibles para mantener los parámetros higiénicos-sanitarios establecidos en el Art.681 bis. Se destaca que la materia prima se recolecta del suelo sin 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. Se observó el caso de 3 productores que realizaban el lavado con agua no segura. El 100% de las muestras analizadas arrojaron valores de cenizas superiores a las permitidas por el CAA, determinándose también recuentos elevados de Aerobios mesófilos UFC/g y de Hongos y levaduras UFC/g en el 5% de las muestras analizadas Se concluye que resulta imprescindible que el productor conozca las prácticas que aplica en el proceso de elaboración para controlar las contaminaciones y así lograr obtener productos con la calidad higiénico sanitaria adecuada.

Palabras clave: Productores, buenas prácticas, alimento.