**Gestión de calidad e inocuidad en faena de pollos provenientes de la agricultura familiar.**

Leguizamón Carate JN (1), Frau SF (2).

(1) Facultad de Ciencias Exactas y Tecnologías. Universidad Nacional de Santiago del Estero. Av. Belgrano Sur 1912. Santiago del Estero, Argentina.

(2) Facultad de Agronomía y Agroindustrias. Universidad Nacional de Santiago del Estero. Av. Belgrano Sur 1912.Santiago del Estero, Argentina.

leguizamoncarate@unse.edu.ar

Las Naciones Unidas a través de la FAO emitieron en el año 2014 el informe: El estado de la agricultura y la alimentación 2014: Innovación en la agricultura familiar; en el cual se evalúan las explotaciones familiares y consideran el rol fundamental que cumplen en lograr disminuir la pobreza, lograr la seguridad alimentaria y sostenibilidad del medio ambiente. Es por ello que el asesoramiento frecuente es un factor importante para implementar innovaciones que favorezcan aumentar el potencial en estos sistemas productivos relegados por los mercados tradicionales. En estos particulares sistemas productivos emerge la avicultura familiar como respuesta al consumidor actual, que en el imaginario colectivo se relaciona la faena artesanal con lo natural, lo sano y de calidad, sin conocer la realidad oculta del pequeño productor. Donde existen carencias de infraestructura, desconocimiento de prácticas higiénicas de la actividad, falta de tecnologías y asesoramiento acorde a la escala productiva y económica, favoreciendo el desinterés por mejorar su capital de trabajo y posicionar mejor su producto en el mercado actual; sin llegar a legitimar su producción a los organismos de control y al consumidor. El objetivo de este trabajo fue evaluar la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y analizar peligros en las etapas de faena de pollos parrilleros en un productor de agricultura familiar, ubicado en Santiago del Estero, Argentina. El relevamiento se realizó por observación directa durante las actividades de faena en el establecimiento de estudio, y se registraron en planillas diseñadas para ese fin. Para evaluar BPM se aplicó Disposición 4956/2019 de ANMAT (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica) para las condiciones edilicias, instalaciones y condiciones de higiene, tanto externas como internas, la higiene del personal y evaluación documental. Posteriormente, a partir de este relevamiento, se realizó el perfil sanitario del productor. La identificación de peligros fue basada en Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC ó HACCP) *in situ* durante la faena. Los resultados obtenidos indican que el productor cumple un 44% de las exigencias según la normativa vigente. Los incumplimientos fueron en relación a las condiciones de higiene en producción, falta de procedimientos, registros y documentación oficial. Se encontraron puntos críticos en las etapas de lavado, enfriamiento y almacenamiento refrigerado. A partir de los resultados, se evidencia cuan alejado está el proceso de los lineamientos reglamentarios para preservar la inocuidad y calidad del producto. La detección de peligros en pequeños establecimientos, cobra mayor importancia debido a la falta de controles durante el proceso que pueden significar peligros graves a la salud del consumidor. Por lo expuesto, se visibiliza en este tipo de producción familiar la imperiosa necesidad de acompañamiento técnico que ayude a salir del estado invisible/marginal y de esta manera poder diferenciarse en un mercado más competitivo.

**Palabras clave~~s~~:** BPM, HACCP, pequeño productor, pollos parrilleros.