

# FABRICANTE DE PEZONERAS DE ORDEÑO OBTIENE LA CERTIFICACIÓN DE SANIDAD

INTI. 2013. Noticiero Tecnológico Región Centro INTI, Santa Fe, N° 64.

Contacto: Ing. Mayra Prado, [mprado@inti.gob.ar](mailto:mprado@inti.gob.ar)

INTI Rosario (0341) 4815976.

[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Instalaciones de los tambos](#)

El INTI, junto a empresas e instituciones locales, trabajó para que los fabricantes de pezoneras de ordeño automatizado obtengan la certificación de producto no tóxico, una garantía necesaria para su comercialización nacional e internacional.



La calidad y sanidad de las pezoneras es fundamental para la salud de los animales ordeñados.

Ante la falta de garantía como producto no tóxico de pezoneras de fabricación nacional utilizadas en el ordeño en la industria láctea, un equipo interinstitucional integrado por el Centro INTI-Rosario, la Dirección General de Asistencia Técnica (DAT) de la provincia de Santa Fe y empresarios del sector, realizó los estudios y gestiones necesarias para obtener la certificación de las empresas.

Con este certificado los fabricantes podrán mejorar la comercialización del producto en el mercado interno y externo al ponerlo en igualdad de condiciones frente a productos importados que cuentan con tal certificación. Una de las empresas participantes ya logró obtener el certificado.

El trabajo de certificación surgió en el marco de las acciones de asistencia a la industria llevadas adelante por INTI-Rosario. En primer lugar se realizó una serie de propuestas de mejoras de productividad y de calidad a las industrias de la Cámara Argentina de Fabricantes y Proveedores de Equipamientos, Insumos y Servicios para la Cadena Láctea (CAFyPEL).

Según explica la ingeniera Mayra Prado, responsable de Calidad de INTI-Rosario, “se realizó un relevamiento que detectó una necesidad común a varias empresas asociadas a la CAFyPEL que consistía en lograr la certificación de producto apto para el contacto y paso de la leche, respetando el Código Alimentario Argentino, de las pezoneras utilizadas en los sistemas de ordeño automatizado. Eso derivó en el armado de un equipo integrado por el INTI, la DAT y la Cámara, para analizar el tema y tomar acciones tendientes a satisfacer dicha necesidad”.

A partir de esa necesidad, el equipo de trabajo realizó una búsqueda de normas nacionales e internacionales y de información vinculada al tema. Luego de un análisis de los documentos, de la información asociada y de una evaluación de las certificaciones extranjeras, se definió la modalidad posible de certificación y comenzó la gestión frente a la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria (ASSAI), organismo competente para este fin y dependiente del Ministerio de Salud de la provincia.

La ingeniera Prado informó también que “en el marco de estas acciones hemos iniciado un proyecto más ambicioso, todavía en desarrollo, para relevar información acerca de la durabilidad y demás propiedades de las pezoneras, analizar esta información y lograr la redacción de una Norma de Producto o similar”.

## TECNOLOGÍA DE ORDEÑO

En los procesos de ordeño automatizados, los grupos de ordeño son los dispositivos que se aplican en las ubres del animal. Por efecto del vacío generado por una bomba, estos dispositivos extraen la leche de las ubres que es conducida hacia los depósitos de almacenamiento. El grupo de ordeño se aplica a cada ubre del animal mediante un tubo de acero inoxidable que contiene en su interior un tubo de caucho o silicona, llamado pezonera.

La calidad y sanidad de las pezoneras son fundamentales para la salud de los animales ordeñados. También resulta importante para la salud de los consumidores, dado que la leche entra en contacto con las pezoneras al salir de la ubre.

Volver a: [Instalaciones de los tambos](#)