

TÍTULO DEL TRABAJO:

CONTRIBUCIÓN AL DESARROLLO DE TECNOLOGÍAS EN LA PRODUCCIÓN DE PIMENTÓN

DATOS DE LOS INTEGRANTES DEL TRABAJO

INTEGRANTE N°1

Apellidos y Nombres completos: **Arjona, Mila**
Institución a la que pertenece: Facultad de Cs. Exactas y Naturales, UNCA
Correo electrónico: milarj2002@yahoo.com.ar

INTEGRANTE N°2

Apellidos y Nombres completos: **Romero, Stella Maris**
Institución a la que pertenece: PROPLAME-CONICET, UBA.
Correo electrónico: smromero@qo.fcen.uba.ar;

INTEGRANTE N°3

Apellidos y Nombres completos: **González Melo, María G**
Institución a la que pertenece Facultad de Cs. de la Salud, UNCA
Correo electrónico: mgabrielamelog@gmail.com

INTEGRANTE N°4

Apellidos y Nombres completos: **Murúa Carrizo, Graciela**
Institución a la que pertenece Facultad de Cs. de la Salud, UNCA
Correo electrónico: gramuruacarrizo@gmail.com

INTEGRANTE N°5

Apellidos y Nombres completos: **Zarate, Inti**
Institución a la que pertenece: Facultad de Cs. Exactas y Naturales, UNCA
Correo electrónico: inti_z25@hotmail.com

RESUMEN DEL TRABAJO

El sector agroindustrial de la provincia de Catamarca involucra también el sector de productores pimentoneros del departamento Santa María, siendo el mayor productor de pimentón del NOA. Es de interés apoyar con asistencia técnica en la determinación de parámetros físicos químicos y microbiológicos relacionados al proceso tecnológico de producción, como una respuesta a requerimientos planteados por sectores productivos en diversas reuniones de vinculación. Se planea este proyecto en el marco de la convocatoria de proyectos Agregando valor de Secretaría de políticas Universitarias. A nivel mundial altos niveles de contaminación bacteriana y fúngica en hierbas y especias, suscita un estricto control en todas las etapas de producción y procesamiento, para evitar la alteración de los alimentos y las enfermedades transmitidas por ellos. Igualmente las características fisicoquímicas del pimentón se ven modificadas por contaminaciones químicas y biológicas. En este contexto es ampliamente significativo el monitoreo de estos parámetros así como temperatura y humedad controles microbiológicos, color ASTA y perfil de COVs. en el proceso tecnológico de fabricación, almacenamiento y pre tratamiento, por su impacto en la estabilidad, genuinidad y seguridad del producto final. Los resultados del presente proyecto, son un aporte tanto a nivel técnico, sanitario, económico al sector de productores pimentoneros departamento Santa María, colaborando con asistencia técnica a la planta de producción de pimentón y productores de la región; apoyando de alguna manera la implementación de las (BPM) de importancia a nivel nacional e internacional. Finalmente se han realizado reuniones para el análisis e informe de resultados parciales, contribuyendo además de los resultados de análisis, con algunas recomendaciones acerca del sistema de secado y aspectos microbiológicos.

PALABRAS CLAVES

Contribución, tecnología, pimentón