

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Título	PROCESO DE TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS LÁCTEOS: INCORPORACIÓN DE LA INDUSTRIA 4.0 Y DE LA TRANSFORMACIÓN DIGITAL EN PYMES DE DISTINTOS ESLABONES DEL SECTOR.
Código UTN	PAECFED010096
Dependencia	FR Santa Fe - DEPARTAMENTO INGENIERIA INDUSTRIAL
Director/a	BANGERT, Vanesa Julieta
Codirector/a	Sin codirector/a
Período de ejecución	01/04/2024 - 31/03/2027
Resumen	La sensibilización respecto de la importancia de la inocuidad de los alimentos fue creciendo en los últimos años. La alimentación es la tercera necesidad humana más básica, tras el aire y el agua; solo cuando los alimentos son inocuos, pueden contribuir a una buena salud y seguridad alimentaria. En particular, la inocuidad de los alimentos lácteos se debe garantizar a lo largo de toda la cadena agroalimentaria. La inocuidad alimentaria pasa por la gestión de riesgos del campo a la mesa. Por otro lado, un sistema que contribuye pero que no soluciona por sí mismo la inocuidad de los alimentos es la trazabilidad. Un sistema de trazabilidad es una herramienta útil para ayudar a que una organización, que esté actuando dentro de una cadena alimentaria, logre los objetivos definidos en un sistema de gestión. La selección de un sistema de trazabilidad está influida por las reglamentaciones, las características del producto y las expectativas del cliente. La complejidad del sistema de trazabilidad puede variar dependiendo de las características del producto y de los objetivos que se desee alcanzar. Según el Codex Alimentarius, la trazabilidad es la capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapa(s) especificada(s) de la producción, transformación y distribución. Este concepto lleva inherente la necesidad de poder identificar cualquier producto dentro de la empresa, desde la adquisición de las materias primas o mercancías de entrada, a lo largo de las actividades de producción, transformación y/o distribución que desarrolle, hasta el momento en que el operador realice su entrega al siguiente eslabón en la cadena. Pensar la trazabilidad como un factor clave de competitividad requiere abrir el campo de trabajo y enfocar este tema con una perspectiva de mejora de procesos, desde un punto de vista organizacional e interorganizacional, incorporando la Transformación Digital y la Industria 4.0 como agentes críticos de posicionamiento de las empresas que integran el sector lácteo. La trazabilidad está asociada a la capacidad de seguir un producto desde su fabricación, transporte y distribución al cliente final; pero es importante señalar que además de poder realizar este procedimiento, debe hacerse de manera rápida y efectiva; en términos prácticos la aplicación empírica de la trazabilidad podría obedecer a la necesidad de contener o retirar determinada partida de un producto del mercado cuando se detectan en él, atributos no deseados. A partir de esto, y teniendo como premisa la importancia del tema y lo definido en los

	Objetivos de Desarrollo Sostenible 2030; la inocuidad de los alimentos es una parte fundamental de la seguridad alimentaria (ODS 2) y contribuye a la salud humana (ODS 3), la inocuidad de los alimentos contribuye asimismo a objetivos económicos y de otra índole; se plantea a partir de este proyecto diseñar un modelo de gestión de trazabilidad para productos lácteos, asistido por la Transformación Digital y las Tecnologías de la Industria 4.0.
Palabras Clave	Trazabilidad - Alimentos - Lácteos - Industria 4.0 - Transformación Digital - Competitividad