



Chequeo de calidad

Proyecto Los Pedroches S.A.
Texto y fotos

El laboratorio de microbiología creado en Los Pedroches permite a las empresas agroalimentarias de la comarca implantar programas de calidad y control de puntos críticos. La celebración de unas jornadas informativas ha contribuido a implicar en la iniciativa a los industriales de la zona.

El Valle de los Pedroches es una comarca situada al norte de la provincia de Córdoba caracterizada por su actividad agrícola y ganadera y por una importante actividad agroalimentaria. Proyecto los Pedroches S.A. es el Grupo de Acción Local que gestiona la Iniciativa Comunitaria LEADER II en esta comarca. Uno de los proyectos subvencionados con cargo a esta Iniciativa ha sido la creación de un laboratorio de microbiología por la empresa PROAMBI S.L.

Esta empresa inició su actividad con dos trabajadores, en el año 95, realizando trabajos de desinfección, desinsectación y desratización.

Posteriormente ampliaron su mercado y en el año 97 se plantearon la creación de un laboratorio de microbiología, con el fin de prestar un servicio completo a sus clientes. Actualmente prestan los siguientes servicios:

1. Cuentan con una oficina de asesoramiento a la industria agroalimentaria en materia técnico sanitaria.

2. Han creado un laboratorio de microbiología desde el que realizan controles de calidad, diagramas de flujo, en resumen, llevan a la práctica un sistema de autocontrol según las necesidades de cada industria. Las técnicas que se emplean en el laboratorio son las siguientes: Microbiología de alimentos, identificación y aislamiento, realización de antibiogramas, determinación de las características organolépticas... son algunas de las técnicas que se emplean en el laboratorio.

infecciosas en los animales, lo que conlleva un aislamiento e identificación de los mismos y la realización de cultivos y antibiogramas de bacterias para poder realizar tratamientos efectivos.

3. Realizan controles de desinfección, desinsectación y control de roedores y tratamiento de xilofagos.

4. Comercializan productos de limpieza, productos químicos registrados para su uso en industrias agroalimentarias. La venta de estos productos en el sector lácteo y en el oleícola se canaliza a través de las cooperativas.

La empresa cuenta en la actualidad con 4 trabajadores y ha ampliado su mercado a los siguientes sectores:

- Sector ganadero.
- Sector servicios (centros hospitalarios, hostelería, etc).
- Sector industrial, fundamentalmente en el agroalimentario. Esta empresa presta un servicio de control de calidad técnico sanitaria a las industrias transformadoras de productos alimentarios, así como a todas las empresas que en su actividad manipulan alimentos.

La implantación de este sistema de control de calidad es obligatoria en este tipo de empresas, de acuerdo con el RD 1904/1993 y RD 2207/95 de 28 de diciembre.

La mayor dificultad que ha encontrado la empresa a la hora de implantarse en esta comarca ha sido la lenta mentalización de los industriales ante la necesidad de incorporar un programa de calidad y control de puntos críticos. El G.A.L Proyecto los Pedroches ha contribuido recientemente a paliar este problema con la celebración de unas jornadas de Análisis y Control de Puntos Críticos en Industrias Agroalimentarias en las que han participado un gran número de industriales de la comarca. ■

Proyecto Los Pedroches S.A.
Ronda Los Pedroches s/n. Dos Torres.
14460 Córdoba
Telf. 957 13 50 14.Fax 957 13 50 15.
E-mail: pedroches@cdr campos.es



Microbiología de alimentos, identificación y aislamiento, realización de antibiogramas, determinación de las características organolépticas... son algunas de las técnicas que se emplean en el laboratorio.