

Chepes, 19 de junio de 2018

# Quesos caprinos: inocuidad y elaboración responsable

**Presenta:**  
**Ing. Agr. Carla Rebeca Mendez**



ARGENTINA  
200 AÑOS DE  
INDEPENDENCIA

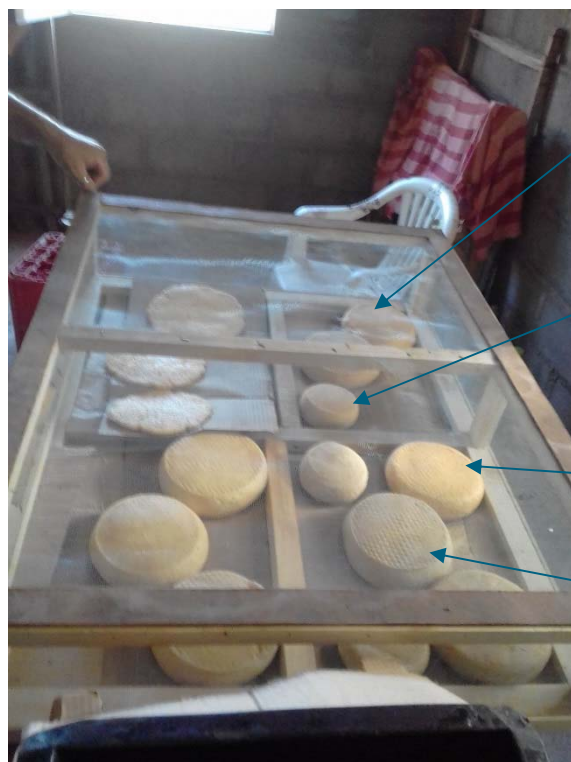


Ministerio de Agroindustria  
Presidencia de la Nación

# ¿El queso de cabra es un alimento sano?

## Alimento sano:

- aporta energía y nutrientes
- está libre de contaminación



Proteína

Grasa

Vitaminas

Minerales

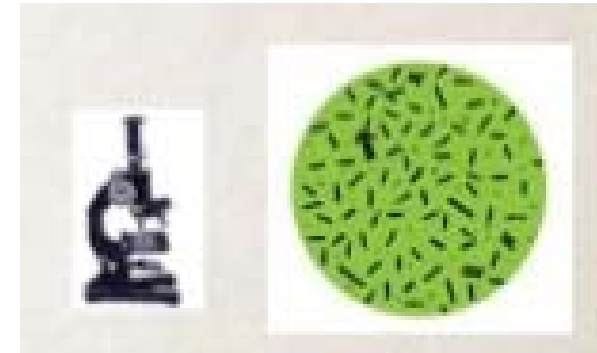
¿Está libre de  
contaminación?

# Inocuidad y elaboración de quesos



# Riesgos en la elaboración de quesos

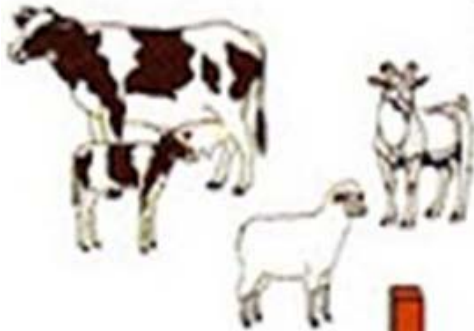
## Patógenos



# Riesgos en la elaboración de quesos

## Enfermedades zoonóticas

ANIMALES ENFERMOS



INGESTIÓN  
(LECHE CRUDA Y PRODUCTOS  
LACTEOS)

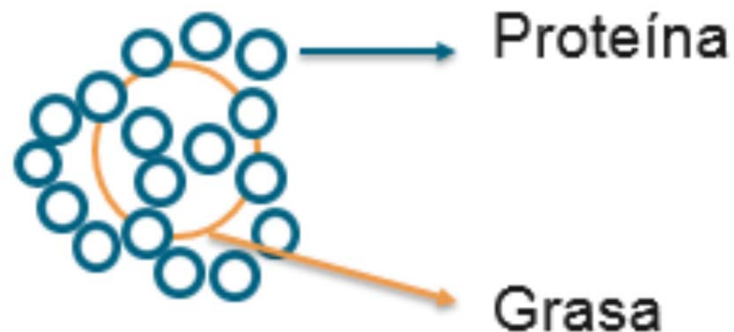


# Calidad de leche y quesos de chepes

La calidad de la leche y el queso depende de:

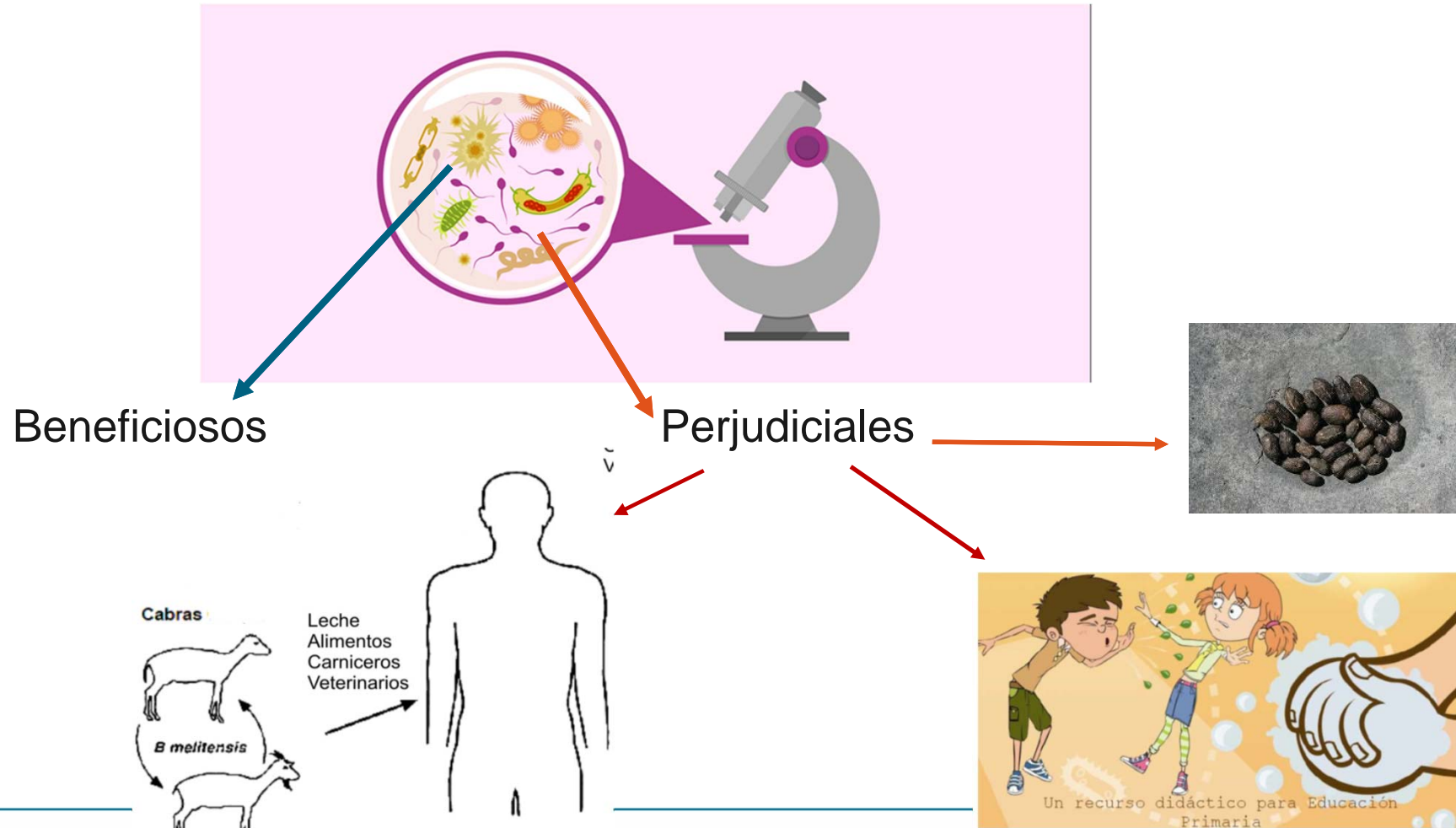
❖ Sus componentes:

- **Grasas:** da aroma a la leche y al queso y textura al queso
- **Proteínas:** define el rendimiento quesero, da sabor y textura al queso



# Calidad de leche y quesos de chepes

## ❖ La cantidad de microorganismos



# Datos del Chepes de calidad de quesos

## Coliformes en centro



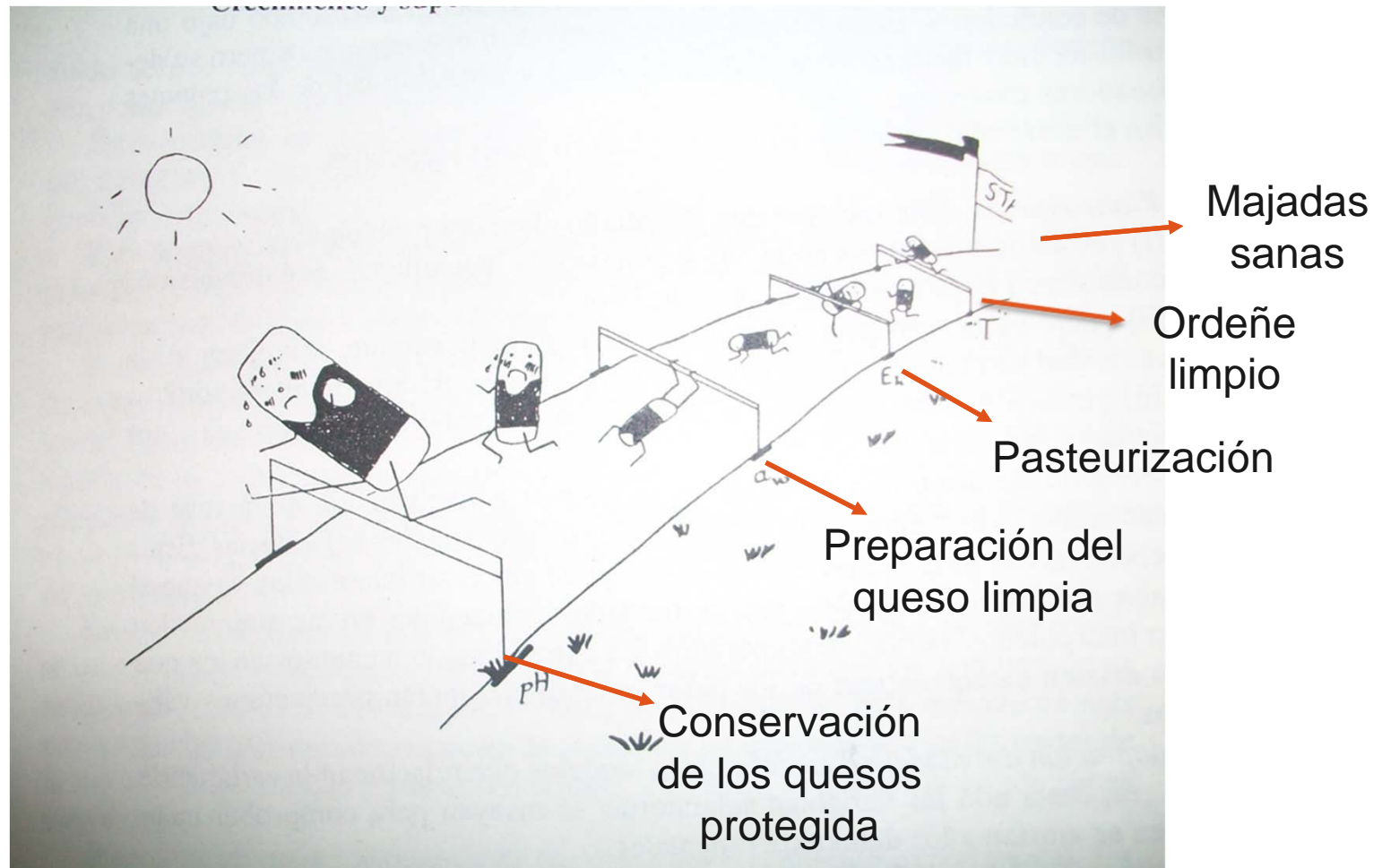
■ menos de 10000   ■ 10000-100000   ■ más de 100000

## Coliformes en corteza

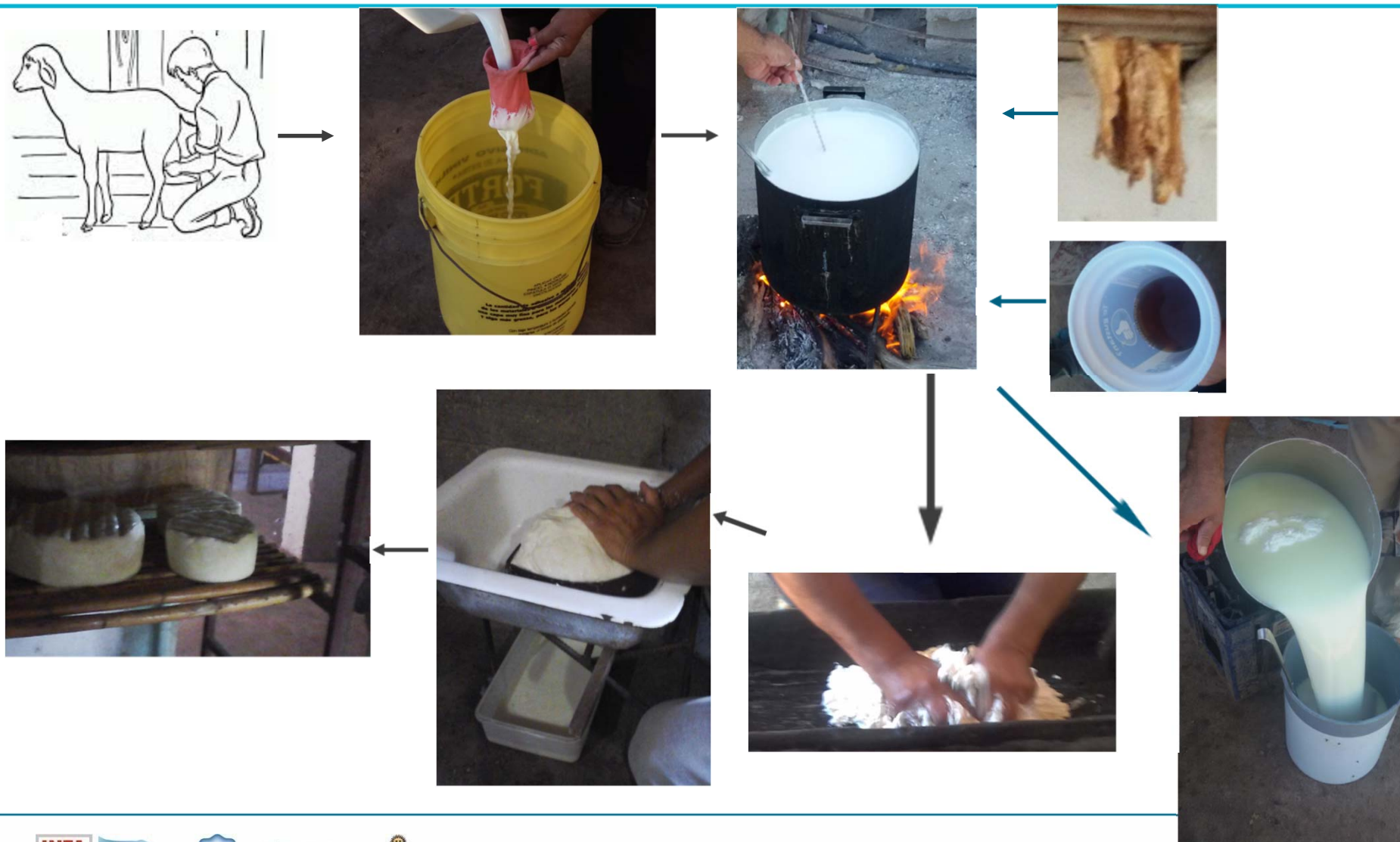




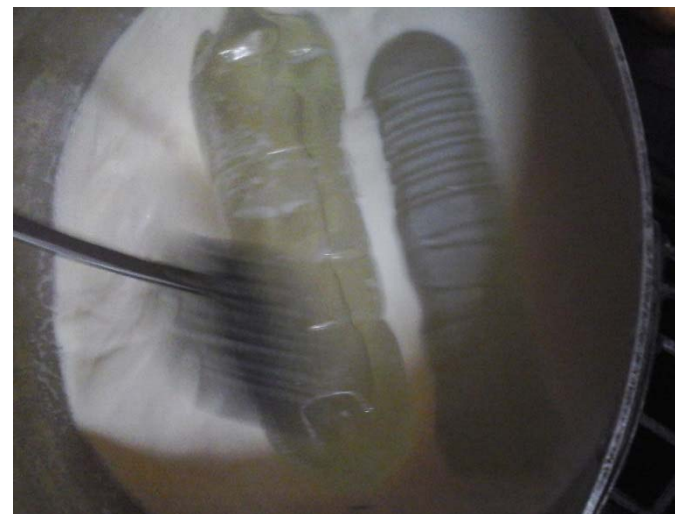
# Barrera de inocuidad



# Cuidados en el proceso de elaboración de queso



# ¿Como se realiza la pasteurización?



Pasterización lenta: 65° C x 30 minutos

Pasterización rápida: 72° C x 15 segundos

# Conclusiones

- Leche de muy buena calidad nutricional
- Quesos con potencial de generar mejores ingresos en la familia
- Necesitamos mejorar o cuidar cuatro aspectos:
  - Sanidad de las majadas
  - Limpieza de manos y de utensilios de elaboración
  - Pasteurización de la leche
  - Manejo cuidadoso del queso ya elaborado