

METODO ADECUADO DE CONSERVACION

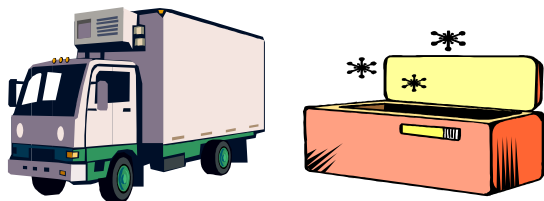


LA REFRIGERACION DEL QUESO

Evita el crecimiento de bacterias patógenas, manteniéndose en buen estado, conservando su sabor agradable, su color y su aroma.

Aumenta el tiempo de vida del queso en los centros y lugares de venta.

TRANSPORTE



El transporte del queso debe realizarse en vehículos con caja refrigerante, en hieleros o contenedores adecuados (Cajas de plástico cerradas) y/o en vehículos cerrados, **pero siempre** procurando mantener la temperatura de refrigeración durante todo su traslado.

VENTA DE QUESO



Al mejorar las condiciones higiénicas de elaboración y al agregar el empaquetado y etiquetado del producto, las oportunidades de venta crecen, incrementando la demanda del producto por su calidad, identificada por su MARCA o nombre comercial (ETIQUETA).

EL PERSONAL DE LOS SERVICIOS DE SALUD DE TU LOCALIDAD TE OFRECE:

- CURSOS EN ELABORACION DE QUESOS ARTESANALES.
 - ASESORIA PARA MEJORA DE LOS PROCESOS Y ESTABLECIMIENTOS.
1. BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE
 2. RIESGOS DE CONTAMINACION
 3. ALMACENAMIENTO
 4. LA SALUD DEL CLIENTE Y LA FAMILIA.
 5. HIGIENE PERSONAL.
 6. ALTERNATIVAS DE TRANSPORTE DEL QUESO A CENTROS DE CONSUMO.



Para mayor información:

Subdirección de Fomento Sanitario

Av. Santos Degollado No. 1148

Col. Burócrata

Tel. 01 (444) 8 13 71 49

Fax. 01 (444) 8 17 23 73

Email:

fomentosanitario_slp@yahoo.com.mx

San Luis Potosí, S. L. P.

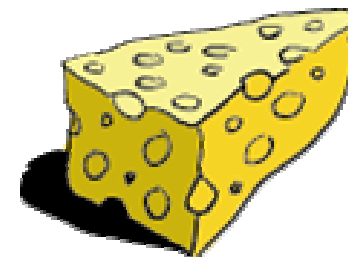
RJCR



DIRECCION DE PROTECCION CONTRA RIESGOS SANITARIOS

SUBDIRECCION DE FOMENTO SANITARIO

QUESOS ARTESANALES



BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE PARA SU ELABORACION

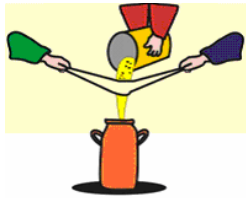
PROCESO Y ELABORACION DE QUESO

RECEPCION DE LECHE



Es muy importante ASEGURARSE en adquirir la leche de ganado que este vacunado y en buenas condiciones de salud.

TRIPLE COLADO DE LA LECHE



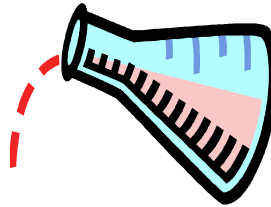
Es la única forma de ELIMINAR el pelo, excremento, tierra, insectos, impurezas de la leche y otros contaminantes físicos.

PASTEURIZAR O HERVIR LA LECHE



HERVIR la leche de 63° C a 75° C por 20 a 30 minutos, ayuda a eliminar todas las bacterias patógenas, lograr un mejor cuajado y un queso sano.

UTILIZAR CUAJO INDUSTRIAL



Es el mas INDICADO para el adecuado cuajado de la leche, por su pureza, ya que evita que se contamine la leche y/o la cuajada con bacterias, pelo, excremento, tierra, etc.

“Recuerda que en el cuajo natural del cabrito se puede encontrar la bacteria que transmite la Brucelosis.”

CORTE DE CUAJADA , DESUERADO, SALADO Y MOLDEADO



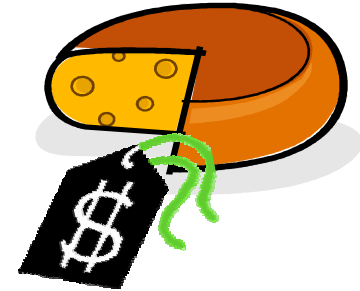
REALIZALO higiénicamente y a tiempo, obtendrás mayor rendimiento utilizando utensilios y mantas limpias, moldes de plástico, tela desechable y/o acero inoxidable.

OREADO PESAJE Y EMPAQUETADO DEL QUESO



El oreado permite el ADECUADO desuerado del queso para su envasado, disminuyendo el riesgo de descomposición por exceso de humedad.

ETIQUETADO



Al ETIQUETAR los quesos ayuda a los consumidores a seleccionar la marca de su preferencia por su sabor, aroma, calidad y precio, aumentando las ventas del fabricante.

DA SEGURIDAD A LOS CONSUMIDORES.

LA SALUD DE TUS CLIENTES,
ASEGURA LA ECONOMIA DE TU FAMILIA

HECHOS

CON HIGIENE

Para la salud de tu Economía.