



inifap



**COORDINACIÓN DE PLANEACIÓN PARA EL DESARROLLO, GOBIERNO DEL ESTADO
DE MICHOACÁN**

**INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIONES FORESTALES, AGRÍCOLAS Y
PECUARIAS (INIFAP)**

**CENTRO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN DISCIPLINARIA EN FISIOLÓGÍA Y
MEJORAMIENTO ANIMAL (CENIDFyMA)**

NATURALEZA Y DESARROLLO NYDE AC

Manual en procesamiento e higiene de quesos y yogurt artesanales en la RBZI

M.C Meyli Claudia Escobar Ramírez
Investigador del Centro Nacional de Investigación
Disciplinaria en Fisiología y Mejoramiento Animal
CENIDFyMA, INIFAP

Biól. Teresita Arias Chalico
Coordinadora de Proyectos
Naturaleza y Desarrollo NYDE AC

GUIA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA PREPARACIÓN DE QUESOS Y YOGURT

1. LAVARSE LAS MANOS

Al inicio de las labores y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas, toda persona que haga queso o yogurt debe lavarse las manos, de la siguiente manera ver Figura1:

- a) Enjuagarse las manos con agua, aplicar jabón o detergente. En caso de que el jabón o detergente sea líquido debe aplicarse mediante un dosificador y no estar en recipientes destapados;**
- b) Frotarse vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos. Para el lavado de las uñas se puede utilizar cepillo. Cuando se utilice uniforme con mangas cortas, el lavado será hasta la altura de los codos;**
- c) Enjuagarse con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante como alcohol en gel;**
- d) Secarse con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.**

2. LAVAR TODOS LOS UTENSILIOS CON ZACATE Y JABÓN, Y ENJUAGARLOS CON AGUA QUE CONTENGA UNAS GOTAS DE CLORO.

La cantidad de cloro es de 2 gotas por cada litro de agua

3. USAR CUBREBOCAS Y COFIA PARA EL CABELLO.

Usarlos sirve para que no caiga pelo a los alimentos y la saliva que contiene bacterias.

4. SOLO USAR LOS TRASTES PARA EL QUESO

Usar los trastes como ollas, tablas, cuchillos y moldes en otros alimentos hace que se contaminen de microbios.

Figura 1. Indicaciones de un adecuado lavado de manos

1. Descúbrase los antebrazos hasta el codo y moje sus manos hasta la misma altura

2. Aplique la cantidad necesaria de jabón para cubrir las manos y antebrazos

3. Frote las manos haciendo abundante espuma en dirección de la mano del codo

4. Con el cepillo talle debajo de las uñas, entre los dedos, palmas y dorso de la mano

5. Enjuague a chorro de agua de la mano al codo cuidando que no quede jabón

6. Sacar el papel

7. Seque las manos

8. Cierre la llave utilizando papel

9. Deposita la toalla desechable dentro del bote de basura

10. Antes de entrar al área de proceso aplica gel desinfectante

PROCESAMIENTO DEL QUESO PANELA

Tener leche fresca de vaca

Pasteurizar

Calentando la leche a 63 grados por 30min

Enfriar la leche hasta llegar a 37 grados de temperatura

Agregar media cucharadita de cloruro de calcio por cada 10 litros de leche y agitar

Agregar cuajo líquido y agitar

Serán 2 mililitros por cada 10 litros de leche)

Tiempo de madurado: 30-45 min, 37° a 39 °C

SIN MOVER

Corte

Tamaño de cubo 5-10mm
Tiempo de reposo: 10 min



Escaldado (Agitando)

Calentamiento a 39° a 40°C
Tiempo: 10-15 min.



Eliminación del Suero (50%)



Salado 1.1%
(11g por litro de leche)

Empacado Etiquetado

Almacenamiento
Tiempo 3-4 semanas
Temp 4-7°C

YOGUR BATIDO CON FRUTA

INGREDIENTES

4L de leche

1 cucharada de grenetina

4 cucharadas de maicena

1 vasito de yogurt sin sabor

PROCEDIMIENTO

1. Calentar la leche de 20-30 grados de temperatura
2. Agregar la maicena previamente disuelto en medio vaso de agua
3. Cuando la leche alcanza una temperatura de 60 a 70 grados agregar la grenetina previamente remojada en 1 vaso de agua a temperatura ambiente.
4. Continuar calentado y agitando la leche hasta llegar a una temperatura de 95 grados
5. Mantener la temperatura de 95 grados por 10 min
6. Enfriar la leche a 40-42 grados
7. Agregar el yogurt sin sabor y agitar suavemente por 5 a 10 min
8. Dejar reposar de 40 a 42 grados toda la noche, envolviendo la olla con una cobija y metiéndola en un lugar cerrado
9. Refrigerar
10. Poner la fruta deseada, que puede ser de mermelada o fruta fresca molida, al gusto, con azúcar.
11. Envasar
12. Refrigerar mientras sale a la venta o se consume,