

Master cheese

Taller para elegir
buenos quesos



Técnica en Lechería Gabriela Lans, AIDQA
(Acuerdo Interinstitucional para el Desarrollo de la Quesería Artesanal) Fase II.

CAMBADU
22 octubre 2019

inale

¿Qué esperar del taller?

- * Consejos para saber identificar buenos quesos a través de la observación y la degustación.
Quesos: Dambo barra al vacío/con corteza- Colonia - Semiduro/Sbrinz.
- * Quesos habilitados (artesanales/etiquetados).
- * Evaluación calidad-precio.
- * Recomendaciones prácticas para su conservación y su reutilización.

COLONIA EVITAR



COLONIA EVITAR



COLONIA EVITAR



COLONIA EVITAR



QUESOS PERO CON DEFECTOS PERO DE “ESTETICA”

IMPORTANCIA DEL BRILLO EN LOS OJOS



Resumiendo:

¿Qué Quesos debemos **evitar** comprar ?

- Muy desplayados hacia los costados y la cara superior plana.
- Color muy anaranjado o muy blanco.
- En el corte manchas o puntos blancos.
- Muchos ojos chicos y opacos.
Ojos alargados tipo grietas o cavernosos.

DAMBO/DANBO

EVITAR



DAMBO/DANBO

EVITAR



Resumiendo:

¿Qué Quesos debemos **evitar** comprar ?

- Muy desplayados o con panza en la cara Superior.
- Color muy blanco o anaranjado intenso.
- Corteza sucia-manchada o con rajaduras.

En el corte:

- Manchas o puntos blancos.
- Muchos ojos chicos o opacos.

SEMIDURO/SBRINZ EVITAR



SEMIDURO/SBRINZ EVITAR



SEMIDURO/SBRINZ EVITAR



Resumiendo:

¿Qué Quesos debemos **evitar** comprar ?

- Muy desplayados o con panza en la cara superior
 - Color blanco o muy anaranjado
 - Corteza: Sucia- manchada- rasgada
- Al corte:
- Manchas o puntos blancos u otro color.
 - Rajaduras- grietas- cavernas.

Conclusión:

Al evaluar visualmente los quesos, podemos saber con mucha certeza la calidad de cada queso al consumirlo.

Habilitación del MGAP para la producción de quesos artesanales.

Información con la letra y el N° correspondiente que aparece grabada en la horma del queso o en la etiqueta.



Consejos Generales

Conservación

El lugar debe ser refrigerado y no muy húmedo.

Alejar de las fuentes de calor por ej. Luz solar-motores.

Quesos fraccionados listos para llevar envueltos en film o envasados al vacío.

En lo posible en un lugar de la vitrina con separación de otros alimentos.



Manejo

- ¿Que hago cuando se desarrollan hongos no buscados?:



Manejo

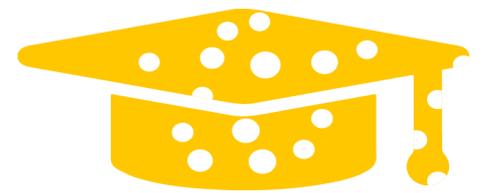
- Que hago cuando se desarrollan hongos:
 - En la corteza: Lavar con cepillo y abundante agua limpia.
 - En la parte interna: Cortar (**cuchillo desinfectado**) y descartar 1cm hacia adentro.
¡Cuidado en quesos con ojos!
- Para prevenir:
 - Limpiar con detergente y desinfectar con hipoclorito de sodio: vitrina-cuchillos-tablas-otros.

Manejo

- Evitar posible contaminación cruzada:
 - En el lugar donde se conservan (vitrina o cámara).
 - Con los cuchillos- feteadoras- tablas- el manipulador.



DESGUSTACIÓN



Master cheese

Taller para elegir
buenos quesos

