



MODERN AND INNOVATIVE ONLINE-BASED
KNOW-HOW ON EUROPEAN DAIRY PROCESSING

CONSEJOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS

*In love with
milk industry!*



Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission.
This document reflects the view only of the author and the Commission cannot be held
responsible for any use which may be made of the information contained therein.

La leche y los productos lácteos están sometidos a numerosos factores nocivos, especialmente a la acción microbiológica espontánea. Dicha acción conduce a un deterioro prematuro de este grupo de alimentos, a veces hasta el punto de poner en peligro la salud de los consumidores.

La forma más eficaz de prevenir la contaminación por microorganismos es practicar una buena higiene laboral, que incluye nuestra higiene, la limpieza de los utensilios y la limpieza de las zonas de trabajo y almacenamiento.

Es aconsejable utilizar guantes de protección desechables durante las fases finales de la fabricación de productos lácteos (plegado de quesos moldeados, canalización, corte y envasado de quesos, envasado de mantequilla cruda, plegado de cuajos, vertido en unidades de envasado, etc.) y utilizarlos si se producen erupciones, cortes o quemaduras en las manos.

En el llenado y envasado manual de productos lácteos, es aconsejable utilizar, además de guantes desechables, mascarillas de protección para la nariz y la boca, especialmente en caso de resfriado.

Es aconsejable:

- Conocer las propiedades de la leche y del producto lácteo que elijas.
- Leer detenidamente las instrucciones de elaboración del producto lácteo elegido.
- Preparar los utensilios de trabajo necesarios.
- Empezar a elaborar el producto lácteo siguiendo los pasos de las instrucciones.
- Utilizar un termómetro y un reloj.

