



# Guía Europea de Prácticas Correctas de Higiene para la elaboración de lácteos y quesos artesanos

Jornada de información e intercambio en  
AESAN

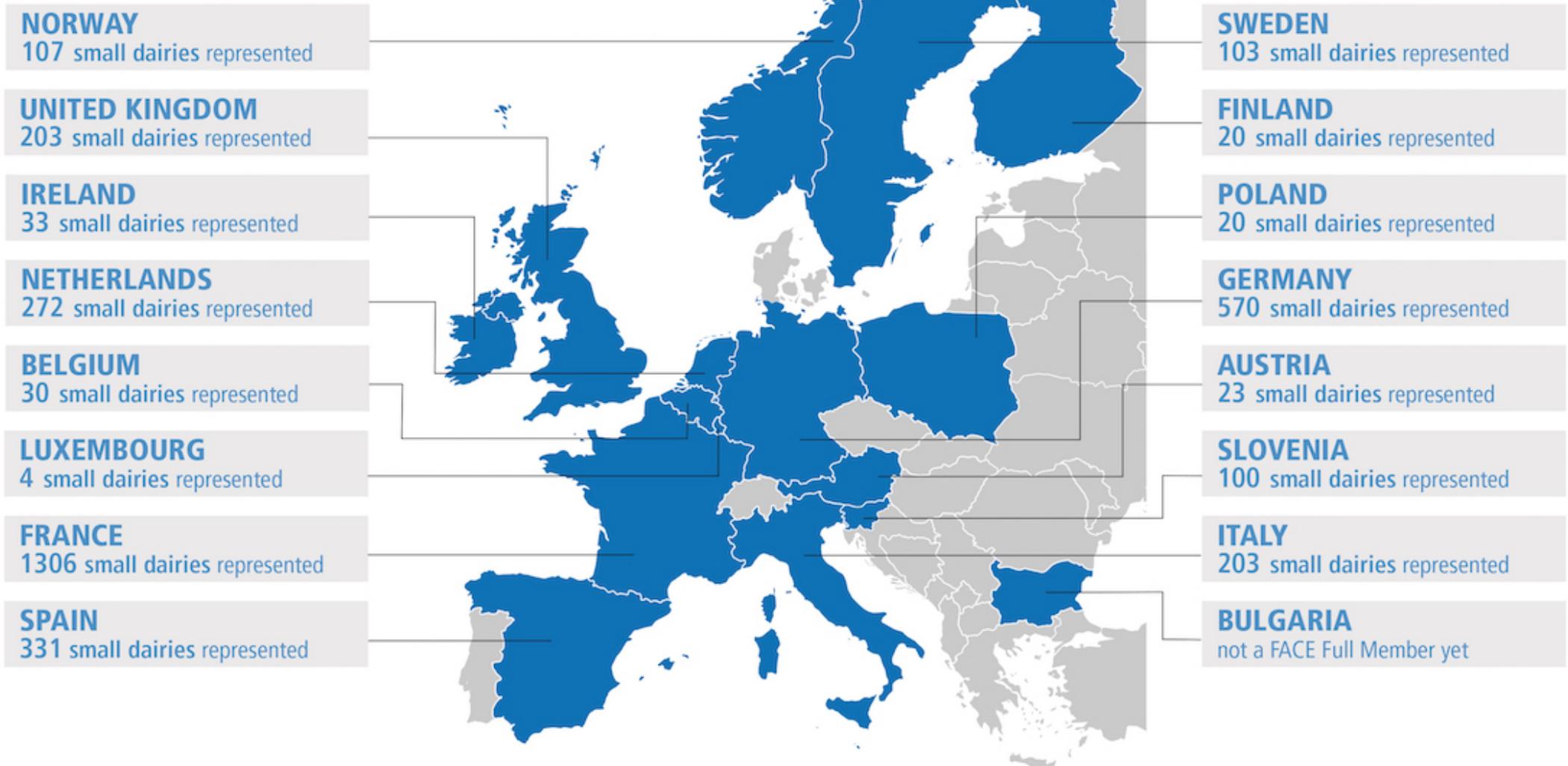
Madrid, 18 de junio de 2019

*This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA*



# FACEnetwork Member States

## ORGANIZACIÓN EUROPEA DE PRODUCTORES QUE HA ELABORADO LA GUÍA





# ¿QUIÉN HA REDACTADO LA GUÍA?

3



PRODUCTORES Y TÉCNICOS DE FACenetwork EN LA PRESENTACIÓN OFICIAL EN BRUSELAS



# GRUPO DE TRABAJO HIGIENE Y NORMATIVA DE QUERED



Tres productores y  
dos técnicos



# ¿Por qué esta Guía?



## ¿Por qué este proyecto de « Guía Europea »?

- Todas las queserías tienen la obligación de poner en marcha un sistema basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)
- La normativa da la posibilidad a los sectores de elaborar y utilizar Guías de Buenas Prácticas de Higiene, como sistema de autocontrol (Reg. 852/20014 – art.1§9)



## ¿Por qué este proyecto de Guía Europea?

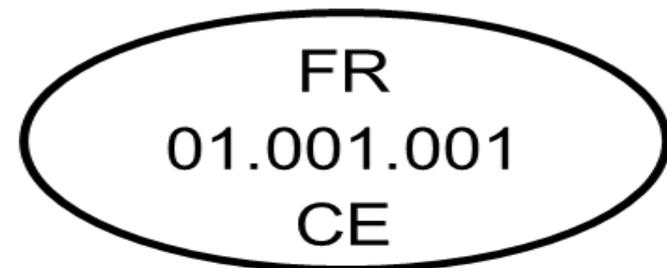
- Muchos problemas con la aplicación del Paquete de Higiene en la mayoría de países
- Administraciones estatales que achacan “rigidez” a las normas europeas a pesar de que el principal problema, es de “interpretación”
- Escaso desarrollo de los criterios de flexibilidad en los EE.MM.
- En muchos casos, especialmente en España, se quiere relegar a las pequeñas producciones al comercio local (regulación regional en vez de europea)
- Queríamos que se nos reconociera nuestro buen hacer y especificidad artesanal y conocimiento en seguridad alimentaria
- Necesitábamos una herramienta simple y adaptada, no un sistema basado en el APPCC complejo e inefectivo
- Y mayor y mejor desarrollo de la “flexibilidad”



## ¿Quién puede usar la Guía?

### DEFINICIÓN EN PÁGINA 5

- **“Queserías artesanas de campo”** : procesan leche que viene en su mayoría de la propia explotación, siguiendo métodos tradicionales
- **“Queserías artesanas”**: colectan leche de ganaderías locales que procesan en pequeños establecimientos siguiendo métodos tradicionales
- La Guía se dirige a establecimientos:
  - ✓ **Con registro sanitario europeo**
  - ✓ **Con registro sanitario nacional/local (limitación del mercado)**





## Objetivos de la Guía

### Ofrecer a los productores:

- Un sistema basado en el APPCC
- Un instrumento que tiene en cuenta el modo artesano de trabajar (el documento refleja las prácticas cotidianas de un quesero y evita obligaciones ineficaces, en la medida de lo posible)
- Ejemplos de cómo puede desarrollarse la flexibilidad

### Fortalezas de la Guía:

- **Elaborada por los propios productores y sus técnicos**
- **Aprobada por la Comisión Europea y los 28 Estados Miembros.**



# La versión inglesa de la Guía

on the website of the European Commission:

[https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food\\_hygiene/guidance\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en)

(on this page, click on: “*guidelines provided by stakeholders organizations*” and then on “EN/...” close to “*European GGHP in the production of **ARTISANAL** cheese and dairy production*”).

## **European Guide for Good Hygiene Practices**

**in the production of artisanal  
cheese and dairy products**

Target:

**Farmhouse and Artisan producers**

**Farmhouse and  
Artisan  
Cheese & Dairy Producers  
European Network**





# La Guía traducida a las 24 lenguas oficiales

[English](#)

[français](#)

[español](#)

[Gaelige](#)

[čeština](#)

[eesti](#)

[latviešu](#)

[magyar](#)

[Malti](#)

[português](#)

[slovenčina](#)

[suomi](#)

[Deutsch](#)

[Nederlands](#)

[italiano](#)

[hrvatski](#)

[dansk](#)

[ελληνικά](#)

[lievītiņ](#)

[български](#)

[polski](#)

[română](#)

[slovenščina](#)

[svenska](#)



# Historia, novedades y aprobación



## Una corta/larga historia...!

- **2010: primeros intercambios en FACEnetwork acerca de la Guía.**
- 2010 – 2014: several contacts/meetings with the European Commission, and with the European Parliament to explain the project and ask for subsidies.
- Marzo 2015: thanks to the support of several European Deputies, DG SANTE granted subsidies to FACEnetwork (« pilot project »).
- **Marzo 2015 – Marzo 2016: elaboración.**
- March 2016 – December 2016: assessment by EC and the 28 MS > amendments, negotiations
- 16th September 2016: Standing Commity PAFF (with FACE's participation).
- **13 Diciembre 2016: aprobación oficial.**
- 2017: translation into the 23 official languages of EU.
- **22 Noviembre 2017: presentación oficial en Bruselas.**



## ¿Qué validez oficial tiene la guía?

- Los 28 Estados Miembros y la Comisión Europea han aprobado la Guía:
  - **Nadie puede negar su aplicación si se cumple con la definición de la página 5**
  - La Guía no es sólo para las queserías de QueRed/FACE
  - En las inspecciones, los inspectores tienen que tomar como referencia la Guía y no otros modelos internos
  - Los inspectores tienen que comprobar que los productores han implantado la guía de forma eficiente pero no pueden poner en duda prácticas o medios propios
- **No es una norma** pero implantarla ayuda a su cumplimiento. La Guía respeta completamente la normativa
- La Guía es voluntaria y no podrá exigirse su aplicación



## « Novedades » que introduce la Guía: presentación con documentación o explicación oral?

Página 20 de la Guía:



*“No es obligatorio tenerlos documentados ni mostrarlos. Sin embargo, el productor debe ser capaz de explicarlos.”*



## « Novedades » que introduce la Guía

- Un análisis de peligros común a todas las queserías de campo y artesanas en Europa
- No se han identificado PCC, excepto la pasteurización cuando es obligatoria
- Sólo se registran las incidencias y los registros obligatorios
- El productor es el responsable de su producción y es el que pone valores indicativos a sus procesos, cuando se refieren a peligros sanitarios
- Los controles sensitivos de queseros experimentados son tan válidos como los más tecnológicos
- Ejemplos de aplicación de flexibilidad



## « Novedades » que introduce la Guía

- Riguroso control de peligros en la producción primaria de leche (muchas queserías transforman su propia leche)
- Formación: los queseros pueden formar a sus trabajadores
- Control de plagas basado en prevención y vigilancia por el propio quesero. Sólo empresa externa en caso de necesidad
- Separamos el plan de limpieza del plan de desinfección
- Controles en el agua de la red pública: la empresa gestora
- Control de peligros para la elaboración de fermentos y coagulantes propios
- Temperatura regulada por razones sanitarias sólo en ciertos lácteos frescos



## Resumiendo:

### Lo que queríamos

- Cumplir con la normativa europea
- Un reconocimiento de nuestro sector, de nuestra especificidad y buen hacer

### Lo obtuvimos!

► La Guía se aprobó!





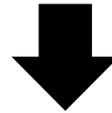
# Estructura de la Guía



# CONTENIDO DE LA GUÍA: CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA

## TODAS LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS DEBERÁN

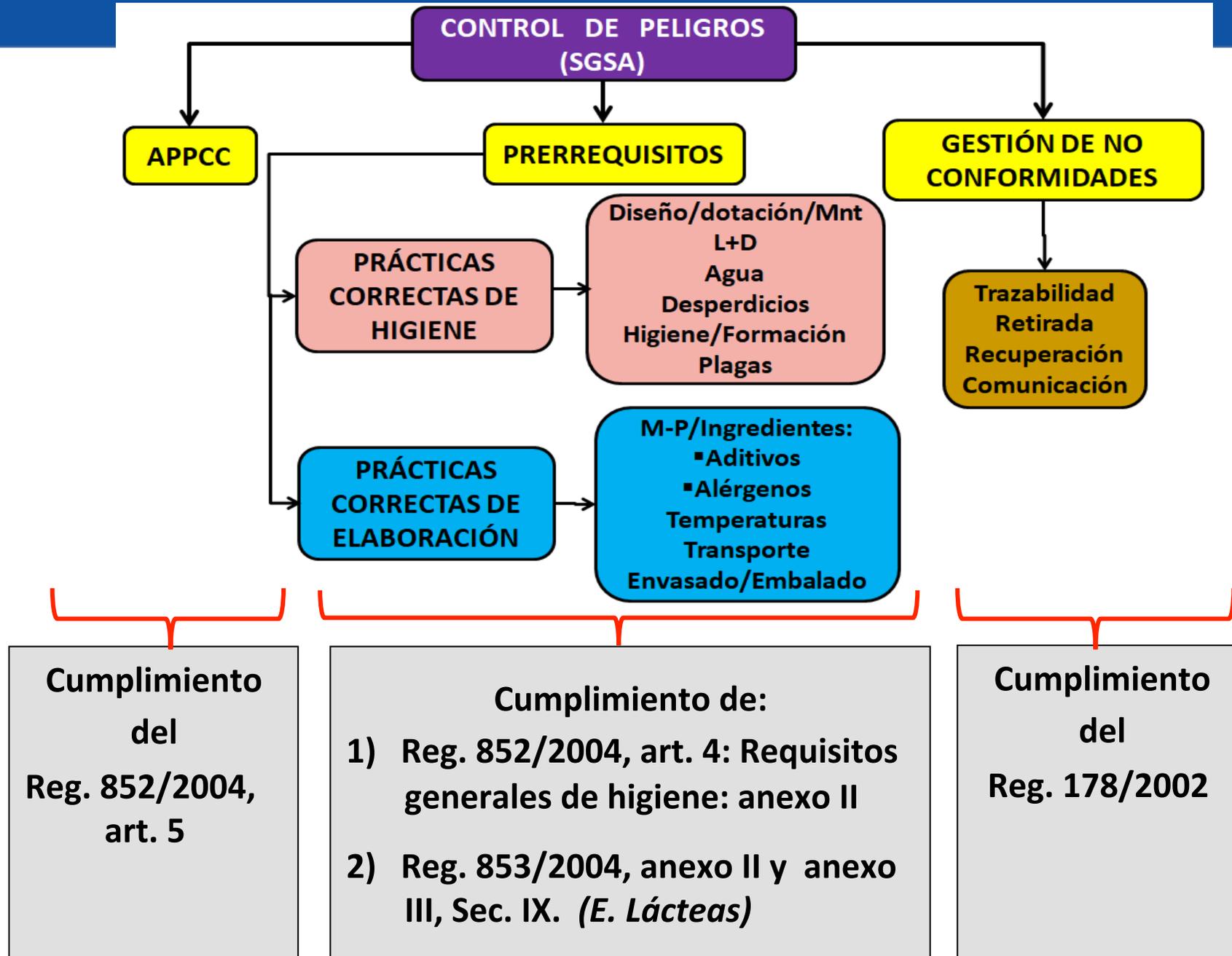
Poner en marcha un sistema para identificar y controlar permanentemente los peligros significativos de su actividad, y adaptar/modificar dicho sistema siempre que sea necesario, evitando eficazmente el suministro de alimentos no seguros



### SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (FSMS/SGSA)

Sistema integral de prevención, alerta\* y actividades de autocontrol para gestionar la seguridad alimentaria en la empresa (1)

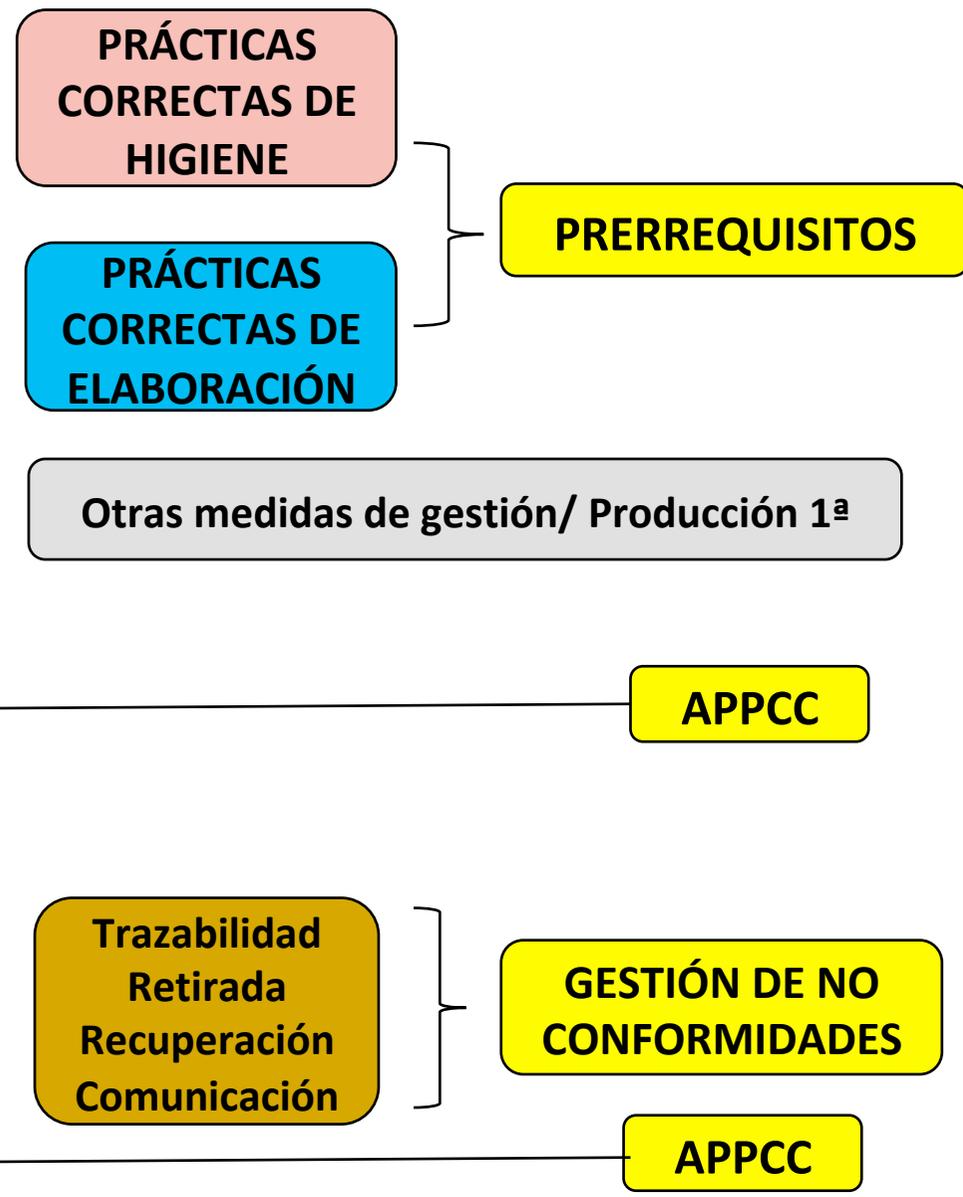
**¿Cómo se estructura o articula todo esto?**





# CONTROL DE PELIGROS (SGSA)

<b>Sección I - PROPÓSITO Y APLICACIÓN DE LA GUÍA</b>	5
<b>Sección II - PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE (PCH)</b>	
• PCH Personal: higiene general, formación y estado de salud	11
• PCH locales y equipos	13
• PCH limpieza	17
• PCH desinfección	21
• PCH control de plagas	22
• PCH calidad del agua	23
<b>Sección III - PRÁCTICAS CORRECTAS DE ELABORACIÓN (PCE)</b>	
• PCE cultivos iniciadores	25
• PCE coagulantes: producción, almacenamiento, uso	27
• PCE adiciones a la leche y a la cuajada	30
• PCE salado	32
• PCE almacenamiento y transporte de los productos	33
• PCE venta directa	35
<b>Sección IV - Análisis de Peligros en la Producción Primaria</b>	
• Producción de leche y almacenamiento en la explotación	37
<b>Sección V - Planes basados en el APPCC</b>	
• Plan basado en el APPCC para la recogida de leche, almacenamiento en el establecimiento y tratamiento	48
• Plan basado en el APPCC para quesos de coagulación láctica	52
• Plan basado en el APPCC para quesos de coagulación enzimática y mixta	57
• Plan basado en el APPCC para quesos y productos lácteos elaborados por evaporación y precipitación	65
• Plan basado en el APPCC para leche pasteurizada de consumo humano	68
• Plan basado en el APPCC para leche cruda de consumo humano directo	70
• Plan basado en el APPCC para mantequilla y la nata	72
• Plan basado en el APPCC para productos lácteos fermentados	75
• Plan basado en el APPCC para productos lácteos no fermentados	77
<b>Sección VI - TRAZABILIDAD</b>	79
<b>Sección VII - MONITORIZACIÓN</b>	80
<b>Sección VIII - GESTIÓN DE NO CONFORMIDADES</b>	
• Resumen del Reglamento (CE) N° 2073/2005 aplicable a los productos lácteos objeto de esta guía	83
• Gestión de no conformidades	86
• Retirada y recuperación	88
<b>APÉNDICE I - ANÁLISIS DE PELIGROS PARA LOS PRODUCTOS LÁCTEOS</b>	89
<b>APÉNDICE II - GLOSARIO</b>	98





# ¿Cómo implantar la Guía?

El ejemplo de QueRed



## Cómo implantar la Guía

- LA GUÍA APROBADA POR LA Comisión Europea y los Estados Miembros, tal cual ha sido publicada en la web de la Comisión y transmitida por email (hojas blancas)
- Con la ayuda del DOCUMENTO DE IMPLANTACIÓN CREADO en el marco del TEACHEESY (hojas color crema)



**Leer el contenido de las fichas de Prácticas Correctas de Higiene (Sección II), Prácticas Correctas de Elaboración (Sección III) y Análisis de Peligros en la Producción Primaria (Sección IV)**

- **Seleccionar fichas aplicables**
- **Seleccionar y aplicar las recomendaciones más apropiadas y/o las obligatorias legalmente**
  - **Tachando las que no aplica, y/o**
  - **Detallando en documento complementario de implantación de la Guía**



# Ejemplo de implantación de la ficha « PCH Personal »

## Section II - Good Hygiene Practices

### STAFF: GENERAL HYGIENE, TRAINING, HEALTH

Hazards posed by food handlers are easily controlled through simple good hygiene practices and the limited risk posed by the small number of personnel typically working in a small dairy/food production business may allow for some flexibility in the interpretation of regulatory requirements. These hygiene requirements apply to all food handlers – either working alone or with others.

#### General Hygiene for any Food Handler

Effective handwashing with soap and water is the principal means of infection control in a food production business. Fingernails should be clean and unvarnished and false fingernails should not be worn. Care should be taken to wash the thumbs and between the fingers. Arms should also be washed where they will come into contact with food. In the case of outdoor milking where water is not available, hand-gel or wipes can be used. However, hands should be sanitised by washing with soap and water at the next opportunity.

Staff should wash their hands:

- ~~Before milking animals.~~
- Upon entering the food production area.
- Before handling food or ingredients or starter cultures.
- After going to the toilet.
- After using the phone.
- After handling potentially contaminated material.
- Whenever they are dirty.



Staff should, through their behaviour and practices, seek to avoid contamination and cross-contamination of products. In particular:

- Cuts and abrasions should be covered with a waterproof dressing or glove.
- Food handlers should refrain from smoking, spitting, chewing or eating.
- Food handlers should avoid sneezing or coughing over food products.
- Jewellery should not be permitted in production areas though sometimes exceptions are made e.g. for a plain wedding band or small earrings.
- Where accidental release may pose a risk of contamination, allergens (including cereals containing gluten, crustaceans, molluscs, eggs, fish, peanuts, nuts, soybeans, celery, mustard, sesame, lupin and sulphur dioxide) should not be brought into the food-handling area unless as a declared ingredient.

#### Clothing

Staff should wear designated clothing for milking and clean clothes for food production; clothes worn in the dairy should not be the same ones worn for working on the farm. A change of outer clothing (overcoats or aprons) should be provided when entering the food production area and should be removed before leaving the premises or going to the toilet. Clothing should be in good condition - free from rips, fraying and loose buttons.

~~A change of footwear (or a footbath) should be provided when required to prevent dirt being brought into the dairy.~~ Where a disinfectant footbath is used, the contents should be refreshed regularly to ensure their effectiveness.



#### Training

All food handlers and milking staff should be trained: this may be by obtaining a formal food hygiene qualification or through direct instruction by a more experienced colleague. Training should address the food safety hazards encountered in dairy production and promote understanding of good hygienic practice.

 “El personal se lavará las manos antes del ordeño ....”  
Si no produce leche, **tachará esta parte**”

 Sobre formación: “*todos deben estar formados, bien a través de cualificación formal o por otros compañeros con más experiencia*”

> El productor puede escoger mediante un **círculo** “*cualificación formal por otros compañeros*”

NB: incluirán los certificados de cursos en anexos

Por lo demás, el productor sigue las advertencias de la ficha y del doc. de implantación





### Sección V- Planes basados en el APPCC

- Plan basado en el APPCC para la recogida de leche, almacenamiento en el establecimiento y tratamiento
- Plan basado en el APPCC para quesos de coagulación láctica
- Plan basado en el APPCC para quesos de coagulación enzimática y mixta
- Plan basado en el APPCC para quesos y productos lácteos elaborados por evaporación y precipitación
- Plan basado en el APPCC para leche pasteurizada de consumo humano
- Plan basado en el APPCC para leche cruda de consumo humano directo
- Plan basado en el APPCC para mantequilla y la nata
- Plan basado en el APPCC para productos lácteos fermentados
- Plan basado en el APPCC para productos lácteos no fermentados

- En forma de fichas individuales
- Tachar las fichas de los productos que no se elaboren

### Sección IV – Análisis de Peligros en la Producción Primaria PRODUCCIÓN DE LECHE Y ALMACENAMIENTO EN LA EXPLOTACIÓN

### Sección V – Planes basados en el APPCC RECOGIDA DE LECHE, ALMACENAMIENTO EN EL ESTABLECIMIENTO Y TRATAMIENTO

### Sección V – Planes basados en el APPCC QUESOS DE COAGULACIÓN LÁCTICA

Los quesos de coagulación predominantemente láctica se basan en la acidificación para la obtención de la cuajada. Los tiempos de acidificación/coagulación



# COMO UTILIZAR LA GUÍA: implantación de los Planes basados en el APPCC (sección IV y V)

	Fase del proceso a monitorizar	¿Por qué hay que tener cuidado?	Acciones Preventivas	Vigilancia/monitorización	Acciones correctoras
Contenido de la columna	<p>Cada fila de esta columna corresponde a una etapa del proceso o una operación.</p> <p>Algunas filas pueden ser opcionales y algunas etapas pueden no ser aplicables a determinados productos.</p>	<p>Esta columna aporta información sobre la naturaleza y causa del peligro en cada fase (M: contaminación o crecimiento microbiológico, Q: químico, F: físico)</p>	<p>En esta columna se proponen acciones para prevenir o controlar el peligro en la fase concreta. Las acciones se basan en prácticas correctas de higiene u otro consejo técnico.</p>	<p>Esta columna describe los medios para monitorizar que las acciones preventivas se aplican eficientemente. <b>En la mayoría de los casos se proponen <u>varias opciones.</u></b></p> <p><b>Las comprobaciones pueden consistir en <u>mediciones o acciones más subjetivas, basadas en la experiencia del productor, por ejemplo: "inspección visual", "inspección organoléptica".</u></b></p>	<p>Esta columna describe la acción apropiada que sigue a un fallo de las acciones preventivas, para devolver el proceso a su situación normal.</p> <p>Las acciones correctoras pueden ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De ejecución inmediata mientras la producción continúa, y/o</li> <li>- Adopción diferida: para aplicarse antes del inicio de la siguiente elaboración.</li> </ul>
¿Cómo usar la columna?	<p>El productor debe revisar cada etapa, <b><u>manteniendo solamente aquellas que se corresponden con sus prácticas e ignorando las etapas que no aplica.</u></b></p>		<p>El productor tiene que tener en cuenta las acciones preventivas</p>	<p>Cuando se proponen varias opciones, <b><u>el productor debe elegir al menos una.</u></b></p> <p>Se deben seguir los requisitos legales descritos</p>	<p>El productor tiene que tener en cuenta las acciones correctoras indicadas</p>



# Ejemplo de implantación de la ficha « quesos de coagulación láctica »

Process step to monitor	Why do we have to be careful?	Preventive actions	Checking/ Monitoring procedure	Corrective actions
<del>Maturation without inoculation</del>	<del>M: Growth of pathogenic bacteria: Milk can contain undesirable bacteria. When the number of lactic acid bacteria (LAB) is low or conditions for their development are unfavourable, pathogenic bacteria can dominate</del>	<del>Where possible, promote the development of LAB through good animal husbandry (see sheet milk production). Use proper maturation temperature and time to promote sufficiently rapid growth of LAB. (2)</del>	<del>Experience of cheesemaker: organoleptic inspection, measurement of temperature, time and acidity development.</del>	<del>Add dose of acidifying culture. Reject suspect milk (taste, smell, appearance). Adjust production parameters (time, temperature). If it is a recurrent issue, improve milk production practices or change milk supplier.</del>
Maturation with inoculation	M, C: Improper process parameters can allow growth of pathogenic bacteria	Maintain correct temperature, time and dose of cultures. Add cultures as soon as possible.  <b>Evening milking:</b> <b>Why added in the tank just after milking</b> <b>Tank's temperature adjusted at 12°C</b> ...	Experience of cheesemaker: organoleptic inspection, measurement of temperature, time and acidity development.	Adjust production parameters: time, temperature, type and dose of cultures.

If the producer doesn't use maturation without inoculation, he has to **delete** this row

The line is **kept and adapted** (detailed, ...) because it is the usual practice of this producer...



## “Etapas claves”:

- No son Puntos de Control Crítico (PCC)
- Etapas importantes para el control del peligro
- Son consejos técnicos y no obligaciones legales
- La información relevante se refleja en **negrita**
- La etapa clave se resalta sobre fondo gris

Fase del proceso a monitorizar	¿Por qué hay que tener cuidado?	Acciones Preventivas	Procedimientos de vigilancia/monitorización	Acciones Correctoras
	M: posibilidad de infección mamaria durante el parto.*	Asegurar que los partos tienen lugar sobre cama limpia.	Inspección visual.	Acción correctora diferida: mejorar la higiene de la zona de partos.
Ordeño	M: Contaminación por condiciones deficientes de pezones.*	Inspección y mantenimiento periódico del equipo de ordeño por el productor o técnico cualificado. Evitar técnicas agresivas de ordeño que puedan dañar los sistemas de protección natural de los pezones. Limitar la entrada de aire al colocar y retirar las pezoneras: - Eliminar el vacío antes de retirar las pezoneras. - Evitar el goteo y el sobre ordeño.	Fecha y resultado de la inspección del equipo de ordeño. Inspección visual y auditiva minuciosa.  Inspección visual de pezones antes y después del ordeño.	Acción correctora inmediata: tratar y cuidar los pezones.  Acción correctora diferida: inspección del equipo de ordeño por técnico cualificado.  Organizar la asistencia durante el ordeño.
	M: Contaminación por limpieza deficiente del equipo de ordeño.*	Limpiar el equipo después de cada turno de ordeño. Para equipos robotizados (usados en vacas), es recomendable (elaboración de productos lácteos con leche cruda), que se limpien tres veces al día.	Inspección visual del modo de limpieza y (cuando sea necesario), de desinfección.	Acción correctora diferida: modificar el modo de limpieza.
	M: Contaminación debida a pezones no limpios.*	El ordeño debe hacerse de modo higiénico. Limpiar y desinfectar los paños usados para limpiar las ubres después de cada ordeño, o utilizar paños de un solo uso. Evitar contaminar la piel de los pezones con las manos del ordeñador, lavándose las antes del ordeño. <b>Iluminación suficiente en la sala de ordeño.</b>	Inspección visual de los pezones.	Acción correctora inmediata: lavar de nuevo los pezones. Revisar los modos de limpieza de las zonas de ordeño y los pezones.  Para equipos robotizados



# REGISTROS/DOCUMENTACIÓN

- **Decisión del quesoero registrar o no (salvo registros obligatorios)**
- **Se considera suficiente si se registran solamente las no conformidades y las medidas correctoras tomadas. ““En general, efectuar eficazmente la vigilancia es más importante que registrarla.”**
- **Registros de pasteurización**
- **Registros de maduración > 60 días (cuando sea obligatoria la maduración)**
- **Registro de eventuales roturas de cristal**
- **Se conservarán los resultados de las pruebas de verificación para comprobar la eficacia de los planes basados en el APPCC (Ej: resultados de análisis microbiológicos) y que constituyen un histórico de datos**



➤ **Concretar el lugar en el que se conserva la siguiente información (ej.: agenda, anexo, archivo, ordenador...):**

- Estado sanitario rebaño (Brucelosis/Tuberculosis)
- Analíticas de leche cruda (medias geométricas mensuales)
- Analíticas de producto
- Registros de pasteurización
- Registros de maduración obligatoria (registro de elaboración o día de elaboración del lote o remesa)
- Registros de eventuales roturas de cristal (y incidencias)
- Analíticas de superficie (cuando sean necesarias/obligatorias)
- Analíticas de agua (cuando sean necesarias/obligatorias)
- Incidencias y medidas correctoras adoptadas



## COMO UTILIZAR LA GUÍA

- Cuando en los anexos del reglamento se usen las expresiones “cuando sea necesario”, “en su caso”, “adecuado” y “suficiente”, corresponde en primer lugar al **operador alimentario decidirlo**. En estos casos, el productor **no necesita concesiones especiales** de flexibilidad por parte de las autoridades nacionales; es cuestión de interpretación de los requisitos en el modo apropiado



MINISTERIO  
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES  
E IGUALDAD

**aecosan**  
agencia española  
de consumo,  
seguridad alimentaria y nutrición



QUESERÍAS  
DE CAMPO  
Y ARTESANAS  
RED ESPAÑOLA

### DOCUMENTO PARA LA MEJORA DE LA APLICACIÓN DEL PAQUETE DE HIGIENE EN QUESERÍAS DE CAMPO Y ARTESANAS

Aprobado en Comisión Institucional de 12/07/2017

ACLARACIONES RESPECTO A CIERTOS ASPECTOS DE LAS NORMATIVAS DE HIGIENE EUROPEA Y NACIONAL, PARA UNA APLICACIÓN ADAPTADA DE LAS MISMAS.

#### 1. Elaboraciones de productos lácteos a base de leche cruda

Muy frecuentemente, en las queserías artesanas y de campo, entre otras, se elaboran quesos a base de leche cruda sin ningún tratamiento térmico y se procede a su venta inmediata, sin someter estos productos a un periodo de maduración de, al menos, 60 días.

Esta práctica es posible, en el contexto de la normativa de higiene comunitaria y nacional, siempre que la leche cruda cumpla los requisitos del Reglamento (CE) Nº 853/2004, anexo III, Sección IX, y más concretamente, los requisitos relativos a la brucelosis y tuberculosis del Capítulo I.I.2, así como los criterios relativos a la leche cruda sobre gérmenes a 30°C y células somáticas (éstas últimas aplicables solamente a leche cruda de vaca).

El elaborador de estos quesos es el responsable de la inocuidad de los mismos y en el contexto de sus procedimientos de autocontrol basados en los principios del APPCC, demostrará que cumplen los criterios microbiológicos del Reglamento (CE) Nº 2073/2005.

#### 2. Premaduración

La premaduración de la leche es una etapa tecnológica frecuente en queserías de campo y artesanas. Consiste en la acidificación de la leche propiciada por las bacterias ácido-lácticas propias de la leche o



# LA FORMACIÓN, UN ELEMENTO CLAVE

Dirigida a productores



Dirigida a asesores





## Teacheesy: proyecto financiado por el programa Erasmus+



De septiembre de 2017 a agosto de 2019  
10 socios en 9 países con objetivos comunes:

**Diseño de un programa de formación sobre « cómo usar la Guía? »**  
Para productores y asesores

**Creación de Instrumentos de carácter más tecnológico, que pueden ayudar a la impartición de los cursos**



## El documento de implantación de la Guía, elaborado en el marco de “Teacheesy”: ¿Quién puede utilizarlo?

- Queserías y personas autorizadas por QueRed:
  - Queserías que hacen con nosotros la formación
  - Otras personas autorizadas: asesores en formación con QueRed, previa solicitud y envío del contacto de las queserías
  - Queremos saber quién lo está implantando, para estar al corriente de posibles problemas



CENTRO DE INVESTIGACIONE  
CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICA  
DE EXTREMADURA



leartiker



Grupo de Investigación  
Lactiker  
Research Group

# MUCHAS GRACIAS

# [www.redqueserias.org](http://www.redqueserias.org)