



PASTEURIZACIÓN DE QUESOS ARTESANALES EN SANTIAGO DEL ESTERO: DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA Y CARACTERIZACIÓN PRELIMINAR



Salinas, Florencia¹; Leguizamón Carate, Jorge N.²; Frau, Florencia¹

(1) Facultad de Agronomía y Agroindustrias, Universidad Nacional de Santiago del Estero.

(2) Facultad de Ciencias Exactas y Tecnologías, Universidad Nacional de Santiago del Estero.

E-mail: salinasflorencia087@gmail.com.ar

INTRODUCCION

La producción de quesos artesanales constituye una actividad tradicional y de gran valor cultural en Santiago del Estero. Sin embargo, las prácticas de higiene y seguridad alimentaria, como la pasteurización de la leche, no se aplican de manera uniforme en toda la provincia. La pasteurización es una etapa clave para reducir riesgos sanitarios y mejorar la calidad del producto.

OBJETIVO

Este trabajo tiene como objetivo identificar las zonas productoras de quesos artesanales donde se realiza y donde no se realiza la pasteurización de la leche, analizando su distribución geográfica y características productivas.

METODOLOGÍA



Enfoque: cualitativo.



Entrevistas semiestructuradas a productores y observaciones a campo.



Muestra: 14 productores de distintas cuencas lecheras de la provincia.



Temas abordados: rutina de ordeño, procesamiento de la leche, pasteurización, elaboración de quesos, comercialización y percepciones sobre calidad e higiene.



Análisis: identificación de zonas donde se realiza y donde no se realiza pasteurización de la leche.

RESULTADOS

PASTEURIZACIÓN DE LA LECHE PARA ELABORACIÓN DE QUESOS



¿POR QUÉ NO PASTEURIZAN?

- Falta de equipamiento adecuado
- Desconocimiento de la técnica
- Tradición y costumbre
- Mayor tiempo y costo del proceso

CARACTERÍSTICAS GENERALES

ZONAS QUE SÍ PASTEURIZAN

- ✓ Principalmente en Guasayán, Forres, Capital y sectores de Río Hondo.
- ✓ Mayor acceso a información y asistencia técnica.
- ✓ Uso de equipos básicos de pasteurización (termómetro, paila de acero inoxidable).
- ✓ Quesos de mejor calidad higiénica y mayor vida útil.

ZONAS QUE NO PASTEURIZAN

- ✗ Predominan en Copo, Quimilí, Añatuya, Bandera y Pinto.
- ✗ Elaboración tradicional sin calentamiento de la leche.
- ✗ Mayor riesgo sanitario.
- ✗ Comercialización principalmente en ferias locales.

CONCLUSION

- La pasteurización de la leche para la elaboración de quesos artesanales no se realiza de manera uniforme en Santiago del Estero: el 50% de los productores la aplica y el 50% no.
- Existen diferencias regionales importantes relacionadas con el acceso a recursos, información y tradiciones productivas.
- Promover la pasteurización puede mejorar la inocuidad, calidad y competitividad de los quesos artesanales, sin perder su identidad cultural.

