



GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
OFICINA DE COMUNICACIÓN Y RELACIONES PÚBLICAS



“Año del buen servicio al ciudadano”

Nota de prensa N° 091 – 2017/GRC/DIRESA/C.RR.PP.

CAPACITACIÓN A GANADEROS Y PRODUCTORES DE QUESO

Cajamarca se ha caracterizado por elaborar los mejores quesos del país, pero aún se incurre en algunas faltas en su fabricación, puesto que la cadena productiva de los quesos frescos artesanales, desde la producción de la leche hasta su consumo, conlleva el riesgo de ser contaminada con residuos de medicamentos de uso veterinario y microorganismos patógenos para el hombre.

Por esta razón y con el objetivo de fortalecer las capacidades de los distintos actores involucrados en la cadena productiva del queso fresco, en relación a las buenas prácticas ganaderas, de manufactura y procedimientos para la certificación de HACCP en base a resultados de los ensayos y de la inspección sanitaria, la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) del Ministerio de Salud, a través de la Dirección Regional de Salud Cajamarca (DIRESA), en coordinación con el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), realizaron en dos días de arduo trabajo el Taller de Capacitación a Productores de Leche y Queso Fresco.

El primer día de capacitación estuvo dirigido a los ganaderos de producción lechera y el segundo día a propietarios y manipuladores de alimentos de establecimientos de producción de quesos, con la finalidad de buscar un producto de mejor calidad y así aumentar la importación y exportación efectiva, sin contaminación alguna.

Se agradece su difusión

Cajamarca, 24 de julio del 2017

OFICINA DE COMUNICACIÓN Y RELACIONES PÚBLICAS