

Resumen

Santo Domingo de los Tsáchilas se ha caracterizado por ser una provincia principalmente ganadera, donde existe una gran producción de leche y un tercio es destinada para la elaboración de queso, sin embargo, no existe un conocimiento exacto de la calidad de la leche y el queso que es comercializado; por lo expuesto, el objetivo de esta investigación es determinar la calidad del queso en dos parroquias de Santo Domingo siendo estas Luz de América y El Esfuerzo. Para esto se tomaron en cuenta los sistemas de ordeño y el origen en el caso de la leche; en el queso se consideró el sistema de producción y el tipo. De las muestras recolectadas se pudo determinar que existe cierta cantidad de acidez en la leche que proviene de El Esfuerzo y que la leche que proviene de Luz de América se encuentra dentro del rango establecido por la norma INEN, así mismo se encontró que existe riesgo desde el ámbito microbiológico en donde los valores son superiores en la leche que se utiliza como materia prima, así como el queso que se comercializa con lo cual se sugiere capacitar a los productores acerca del manejo de la leche y en el caso de las queseras realizar análisis de riesgos para identificar puntos críticos y poder elaborar estrategias que permitan evitar contaminación física, química y microbiológica que supongan un riesgo para el consumidor final.

Palabras clave

- **QUESO**
- **LECHE**
- **SISTEMAS DE PRODUCCIÓN**
- **QUESERAS**

Abstract

Santo Domingo de los Tsáchilas has been characterized by being a mainly livestock province, where there is a large production of milk and a third is destined for the production of cheese, however, there is no exact knowledge of the quality of milk and cheese. that is commercialized; Therefore, the objective of this research is to determine the quality of the cheese in two parishes of Santo Domingo, these being Luz de América and El Esfuerzo. For this, the milking systems and the origin in the case of milk were taken into account; in cheese the production system and type were considered. From the collected samples it was possible to determine that there is a certain amount of acidity in the milk that comes from El Esfuerzo and that the milk that comes from Luz de América is within the range established by the INEN standard, likewise it was found that there is a risk from the microbiological field where the values are higher in the milk that is used as raw material, as well as the cheese that is marketed, which is why it is suggested to train the producers about the handling of the milk and, in the case of the cheese companies, to carry out analyzes of risks to identify critical points and be able to develop strategies to avoid contamination, chemical and microbiological that pose a risk to the final consumer.

Key words

- **Cheese**
- **Milk**
- **Production systems**
- **Cheesedish**