



Proyecto Ganadero impulsa elaboración de quesos de alta calidad

Participaron emprendedores de asociaciones productoras de quesos provenientes de los distritos de Chota, Lajas, Conchán y Cochabamba,

Por: Dirección de Comunicación y Relaciones Públicas

Con el objetivo de fortalecer las capacidades en transformación de derivados lácteos, el Proyecto Ganadero llevó a cabo una capacitación especializada dirigida a productores y emprendedores chotanos en la elaboración de quesos semi maduros y maduros.

El taller se desarrolló los días 21 y 22 de agosto en la ciudad de Chota, y fue facilitado un equipo de especialistas del Proyecto Ganadero. Durante la jornada, los participantes aprendieron técnicas avanzadas para la producción de quesos de alta calidad.

Entre los productos elaborados se incluyeron variedades como queso tipo suizo, ricotta, mozzarella, queso crema para untar con orégano y rocoto, y queso parmesano, todos con enfoque en calidad e innovación.

El evento reunió a líderes de nueve organizaciones productoras de quesos provenientes de los distritos de Chota, Lajas, Conchán y Cochabamba, fomentando así la articulación entre productores y el fortalecimiento de la cadena de valor láctea en la región.

Con este tipo de iniciativas, el Proyecto Ganadero reafirma su compromiso con el desarrollo sostenible del sector rural y el empoderamiento de los emprendedores del campo.