

“Manual para la eficiencia productiva de la PyME Quesera”

Este manual ha sido concebido con la intención de guiar al empresario quesero en la realización de las operaciones y procesos productivos de manera correcta, valorizando aspectos en su fábrica que indudablemente le permitirán identificar y ejecutar:

- ✓ Mejoras en la producción y calidad del producto,
- ✓ Proyectos para la minimización de consumos energéticos, y
- ✓ Proyectos para la reducción de las descargas de residuos, efluentes y emisiones contaminantes.

El objetivo de este “Manual para la eficiencia productiva de la PyME Quesera” es proveer herramientas para clarificar y mostrar el camino para mejorar sustancialmente esta rentabilidad.

Este manual ha sido desarrollado en conjunto por profesionales del INTI-Lácteos, INTI-Energía, Secretaría de Energía y Agencia Alemana de Cooperación Técnica – GTZ.

El libro se encuentra a disposición para ser consultado en las bibliotecas de INTI-Lácteos de las sedes de Buenos Aires o Rafaela, o bien puede ser visualizado en la portada de nuestra página web www.inti.gob.ar/lacteos en el sector Manual PEPIQ, como así también puede ser adquirido a un valor de \$ 75. Se puede solicitar su envío por correo, y en tal caso se cobrará el coste del envío.

Como obtenerlo:

En INTI-Lácteos Buenos Aires

Av. Gral. Paz 5445, e/Albarellos y Av. De los Constituyentes, Edificio 5. San Martín.Bs. As.
Teléfonos (+5411) 4724-6403, Asistencia Técnica. Correo Electrónico atecnolac@inti.gob.ar

En INTI-Lácteos Rafaela

Ruta nacional 34, km 227,6 Rafaela, Santa Fe, Teléfono (+54 3492) 440-607, Sra. Silvia Rostagnoto. Correo electrónico lacteosraf@inti.gob.ar

