

SISTEMA SOLAR TÉRMICO PARA LECHERÍAS RURALES



1 **COLECTORES DE ENERGÍA SOLAR**
6 paneles solares de placa plana 10m² T° max: 120 °C.



2 **SISTEMA DE AGUA CALIENTE**
Fluido anticongelante, transfiere energía térmica de las placas del sistema de pasteurización.



3 **SISTEMA DE PASTEURIZACIÓN**
Reduce la carga microbiana de la leche para obtener un queso "inocuo" y "sano".

6 **ACOPIO DE LECHE**
La leche cruda es recibida en un tanque de recepción.



5 **LIMPIEZA**
Los equipos son previamente limpiados y acondicionados.

4 **PASTEURIZADOR**



7 **LECHE PASTEURIZADA**
La leche es calentada a una temperatura de 72°C, luego enfriada hasta 40 °C.



8 **CUAJO DE LA LECHE**
Se realiza la coagulación de la proteína para obtener el queso.



9 **MOLDEADO DE QUESO**
Se utilizan moldes de acero inoxidable, de forma rectangular.

11 **PRODUCTO FINAL**
Primer queso fabricado con energía solar.



10 **PRESA DE QUESOS**
Exudar el suero restante que pueda quedar en el queso.



Proyecto:

Uso de energía solar térmica para lecherías rurales

Ámbito:

Distrito de Andagua y Orcopampa (anexo Huancarama)

Provincia Castilla - Región Arequipa

Beneficiarios:

- "Asociación de Productores Agropecuarios Virgen de Occopata" en el anexo de Huancarama.
- "Asociación de Productores Agropecuarios de San Isidro Labrador" Andagua.

Ejecutado por:



Proyecto financiado con el apoyo de:

