



**ANEP**



**UTU**

DIRECCIÓN GENERAL  
DE EDUCACIÓN  
TÉCNICO PROFESIONAL



**DTGA**

DIRECCIÓN  
TÉCNICA DE GESTIÓN  
ACADÉMICA



# UNIDAD CURRICULAR ELABORACIÓN DE QUESOS DE LECHES FINAS

CARRERA: TECNÓLOGO EN INDUSTRIAS  
LÁCTEAS

MÓDULO 4

**Modalidad: Presencial**

**Carga horaria semanal: 4 horas**

**Créditos educativos: 3**



Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular  
Programa de Educación Terciaria



## **I) Propósitos de la unidad curricular**

La formación en elaboración de quesos de leche fina ofrece una oportunidad para adquirir conocimientos especializados, desarrollar habilidades prácticas y contribuir al crecimiento de un sector en constante evolución. Los profesionales capacitados en esta área estarán en condiciones de producir quesos de alta calidad, satisfacer las demandas de un mercado cada vez más exigente y preservar las tradiciones queseras de sus regiones.

## **II) Resultados de aprendizaje**

1. Integra e implementa los fundamentos de la tecnología de elaboración de quesos a partir de leches finas para la obtención de productos de calidad, con valor agregado e innovadores, acordes a las demandas del mercado de consumo.

## **III) Saberes estructurantes de la unidad curricular**

### **1. TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE QUESOS A PARTIR DE LECHES FINAS**

## **IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes**

1. Tecnología de elaboración de quesos a partir de leches finas.
  - 1.1. Leche de oveja: razas productoras de leche, regiones productoras, características de la leche.
  - 1.2. Leche de cabra: Razas caprinas, composición de la leche, producción de quesos de cabra.
  - 1.3. Otras leches finas: búfala, camella, entre otras especies de interés productivo.
  - 1.4. Tecnología de la elaboración de quesos de leche fina.
    - 1.4.1. Cultivos lácteos. Tipos, formas de presentación.
    - 1.4.2. Coagulación enzimática y ácida: adaptación a las diferentes leches.
    - 1.4.3. Corte de la cuajada: técnicas específicas para obtener diferentes texturas.
    - 1.4.4. Desuerado y prensado: adaptación según el tipo de queso.
    - 1.4.5. Salado: técnicas tradicionales y modernas.
    - 1.4.6. Maduración: factores que influyen en la maduración, cámaras de

maduración y cuidados especiales, control.

1.5. Valor agregado y comercialización

1.5.1. Maridaje de quesos: vinos, cervezas y alimentos complementarios.

1.5.2. Cata de quesos: técnicas de cata y descripción sensorial.

1.5.3. Etiquetado y presentación: normativa, diseño y marketing.

1.5.4. Canales de comercialización: venta directa, mercados gourmet y exportación.

## **V) Orientaciones pedagógicas**

### **1. Enfoque Práctico**

Talleres interactivos: dedicar bloques de tiempo completos a la elaboración de diferentes tipos de quesos con leches finas, desde la inoculación hasta la maduración.

Visitas a queserías: organizar visitas a queserías especializadas en la producción de quesos con leches finas para observar los procesos industriales y artesanales.

Prácticas en laboratorio: realizar análisis microbiológicos y sensoriales para evaluar la calidad de la leche, los cultivos y los quesos.

Los participantes experimentan con diferentes variables y técnicas.

### **Aprendizaje Basado en Problemas (ABP)**

Presentar casos reales de la industria quesera.

Dividir a los participantes en equipos para analizar y proponer soluciones a problemas específicos (por ejemplo, problemas de maduración, contaminación microbiológica, desarrollo de nuevos productos).

Fomentar la investigación y el análisis crítico.

### **Simulaciones**

Crear un ambiente de producción de queso simulado, donde los participantes puedan poner en práctica los conocimientos adquiridos.

Utilizar software especializado para simular diferentes procesos de elaboración.

## **Visitas Técnicas**

Organizar visitas a queserías artesanales e industriales de renombre.  
Interactuar con queseros expertos y conocer sus procesos de producción.  
Analizar las buenas prácticas y las innovaciones en la industria.

## **Cata Dirigida**

Organizar catas de quesos de diferentes orígenes y variedades.  
Desarrollar el vocabulario sensorial y la capacidad de análisis crítico.  
Relacionar las características sensoriales con los procesos de elaboración.

## **VI) Bibliografía**

Battro, P. (2010). Quesos Artesanales. Argentina: Editorial Albatros.

Diez, C. (2023). Leche, fermento y vida: Cómo el queso artesano cambió mi visión del mundo. España: Penguin Random House Grupo Editorial España.

Galy Galy, D. (2019). Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas. España: Ediciones Paraninfo, S.A.

Gastalver Robles, M.C. (2015). Procesos básicos de elaboración de quesos. (n.p.): Editorial Elearning, S.L.

Romero del Castillo Shelly, R., Mestres Lagarriga, J. (2004). Productos lácteos. Tecnología. España: Edicions de la UPC, S.L.