

# QUESO

*¿Cómo hacemos el queso?*

Nadie puede negar que el queso es uno de los mejores descubrimientos del hombre. Pero, ¿sabés de dónde viene?

## **¿Qué es el queso?**

El queso es un producto obtenido de una parte de la leche. Existen distintos tipos: frescos, de pasta semidura, dura, fundidos, especiales, rayados, entre otros. Cada uno de ellos tiene un proceso diferente. Hoy te contamos cómo se elaboran.

## **Proceso de elaboración:**

### **Primera etapa: ¡chau bacterias!**

Todo empieza con la leche fresca que llega a la fábrica. El primer paso es “pasteurizarla” para sacar todas las bacterias. Después, se la lleva a tinajas (o bañaderas), donde se le agrega el sabor (que es tan tan tan rico). Ahí la leche se transforma en un gel que tiene los sólidos de la leche y el agua, al que llamamos **“La Cuajada”**.

### **Segunda etapa: pre-prensa**

En la pre-prensa se separa el suero de la masa y se acumula la cuajada (acá ya empieza a tomar forma el queso).

### **Tercera etapa: prensado final**

Después llega el momento del prensado final donde se hace presión con mucha fuerza sobre la masa para compactarla y sacar lo último que queda de líquido.

### **Cuarta etapa: saladero**

En el paso siguiente, el queso va al “saladero” que es donde se lo sumerge en una pileta con agua y sal para darle más sabor.

### **Quinta etapa: maduración**

Ya casi terminamos: ahora el queso tiene que descansar (a esto lo llamamos “dejar madurar”). Dependiendo de la presión que le hagamos y el tiempo que lo dejemos madurando vamos a tener distintos tipos de queso: queso para rallar, queso mozzarella para pizza, queso duro para la picada, y muchos más. Los quesos blandos requieren de poca maduración y los quesos duros llevan mucho.

### **Sexta etapa: envasado**

¡Listo! Ya tenemos el queso, ahora solo falta el último paso: envasarlo. Ya está listo para que viajen a los supermercados de todo el país para que vos puedas tener los quesos que quieras en tu heladera.

## **Tipos de queso:**

-Duros

- Semiduros
- Blandos
- Feteados
- Rallados y en hebras
- Especiales (Brie y Camembert)

### **Importancia Nutricional del Queso**

Además de ser súper rico, el queso tiene muchos beneficios para la salud:

- proteínas
- vitaminas
- grasa
- minerales

Todo eso es importante para crecer fuertes y sanos.

### **¿Cómo podemos consumirlo?**

¡Básicamente en todas las recetas que quieras! El queso queda perfecto con todo. Estas son algunas ideas.

#### **Para desayunos y meriendas:**

Tostados de jamón y queso o queso y tomate.  
Tostada con queso untable y una feta de queso.

#### **Almuerzos y cenas:**

Pastas y arroces con queso rallado o bloques de queso derretido.  
Papas a la crema con queso gratinado.  
Milanesa napolitana con queso derretido.  
Bastones de queso  
Tartas con queso y otros ingredientes.

¿Se te ocurren otras ideas? ¡Anotalas acá abajo!

---

---

---

---

---

---

---

## ACTIVIDADES

### 1°) Ordenar.

Estos son los pasos del proceso de elaboración del queso, pero están desordenados. ¿Te animás a ordenarlos?

*Envasado - Saladero - La cuajada entra en la pre-prensa - Prensa - Se forma la cuajada - La leche fresca se coloca en las tinas - Maduración*

1°) \_\_\_\_\_

2°) \_\_\_\_\_

3°) \_\_\_\_\_

4°) \_\_\_\_\_

5°) \_\_\_\_\_

6°) \_\_\_\_\_

7°) \_\_\_\_\_

### 2°) Encontrar las palabras | ¡Sopa de letras!

Encontrá los distintos tipos de quesos en esta sopa de letras. ¡Las palabras pueden estar en vertical, horizontal o diagonal!

- Duros
- Semiduros
- Blandos
- Feteados
- Rallados y en hebras
- Especiales



### 3°) Preguntas y respuestas

¿Qué es "La Cuajada"?

- A) La máquina donde se hace el queso.
- B) Un gel que se forma después de la primera etapa del proceso de elaboración, es una mezcla de agua y leche.
- C) La combinación de leche y azúcar.

(RTA: B)

¿Qué pasa en la etapa de "prensado final"?

- A) Es cuando se envasa y se pone cada queso en su paquete.
- B) Es el momento en el que se bate la leche.
- C) Es la etapa en la que se hace presión con mucha fuerza sobre la masa para compactarla y sacar lo último que queda de líquido.

(RTA: C)

**4°) Verdadero o falso**

- Una de las etapas del proceso de elaboración del queso es simplemente dejarlo descansar para que pueda madurar.
  - A) VERDADERO
  - B) FALSO
  
- El "Brie" es un tipo de queso.
  - A) VERDADERO
  - B) FALSO
  
- Uno de los ingredientes más importantes para elaborar el queso es un poco de dulce de leche.
  - A) VERDADERO
  - B) FALSO