

REPUBLICA DOMINICANA  
SECRETARIA DE ESTADO DE TRABAJO,  
AGRICULTURA, INDUSTRIA  
Y COMERCIO

---

**CURSO ELEMENTAL**  
DE  
**ESTUDIOS AGRO-PECUARIOS**  
POR CORRESPONDENCIA

---

FASCICULO No. 75.



**INDUSTRIAS RURALES**

---

LECCION XI

---

Solicítese a la:  
Sección de Publicaciones y  
Difusión de Enseñanza Agrícola.

1935

PRIMERA EDICION

---

Imp. "La Opinión, C. por A."

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA  
Y COMERCIO

CURSO ELEMENTAL

ESTUDIOS AGROPECUARIOS  
POR CORRESPONDENCIA

FASCÍCULO N.º 78

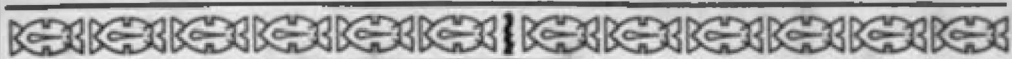


INDUSTRIAS RURALES

LECCIÓN VII

El presente fascículo forma parte del curso elemental de estudios agropecuarios por correspondencia, impartido por la Secretaría de Agricultura, Industria y Comercio, a través de la Dirección General de Estudios Agropecuarios.

Impreso en México, D. F., en el año 1953.



## LECCION IV

### QUESOS CRIOLLOS:

La urgente necesidad, doble en este caso, de poner coto al éxodo, monetario por concepto de un artículo que en el mismo país se podría producir, al mismo tiempo que la mejora que se imponía establecer en la rudimentaria industria de los quesos criollos, condujo a la Secretaría de Estado de Agricultura a poner técnicos al servicio de los ganaderos para enseñarles la confección de algunos tipos de quesos populares. El éxito ha sido brillante: como lo demuestran los cuadros estadísticos al principio de esta lección, la importación en ocho años ha disminuído hasta quedar en cifras casi insignificantes.

A pesar de que en el país se encuentran miles inconvenientes para la fabricación de quesos finos, hanse hecho ensayos que han terminado con excelente éxito. Entre otras la más grave dificultad estriba en el clima cálido; la relativa pobreza de nuestros ganaderos, también ha sido serio inconveniente al desarrollo de la industria, cuando los que realmente pueden, muchas veces se asustan al querer cambiar de sistema meditando en la constancia y laboriosidad que son necesarias, y sobre todo en los gastos en que hay que incurrir para sacar un buen producto.

Así las cosas, ha habido que comenzar a preparar los tipos más rústicos y por asociación de conocimientos y de

ideas, ir preparando al pueblo a que fabrique y consuma lo mejor.

*Tipos de quesos que se fabrican bajo la dirección del Departamento de Agricultura.*—Son estos los siguientes: *De larga duración:* “Jagüero” “Bola” y “Calabacillo”. *De corta duración:* “Crema”, “Mozarela” y “Requesón”, siendo este último fabricado con los residuos grasos del suero.

## QUESOS DE LARGA DURACION

*Elaboración y forma de los quesos.*— (Jagüero, Bola y Calabacillo).—Después que la cuajada ha sufrido la fermentación de 24 horas, se corta en rebanadas finas, depositándose en un envase esmaltado donde se le adiciona agua hirviente hasta cubrir la masa depositada. Procédese luego a amasarla usando un par de paletas de madera, operación que durará hasta que se haya obtenido una pasta debidamente compacta y de consistencia elástica. Se quita esta agua y se adiciona una nueva cantidad a la misma temperatura y se continúa el amasado. Esta manipulación tiene por objeto el eliminar la acidez que haya podido adquirir en la fermentación o reposo. Quedará la masa en condición de ser llevada a los moldes, recibir la forma de calabaza, etc., cuando presenta una masa homogénea y completamente unida. Además deberá estar brillante como si fuera pulida.

En este estado se divide la masa en proporciones convenientes de acuerdo al tamaño o peso que se desee dar a los quesos y se procede a darles forma, según sean de Bolas o Jagüeros, llevándolos después a sus respectivos moldes.

El tipo de molde regular para el Jagüero es de  $7\frac{1}{2}$  pulgadas de diámetro por  $4\frac{1}{2}$  de altura.

Para el Calabacillo se emplea la misma masa, la que en vez de ser llevada a los moldes, se modela entre las manos hasta conseguir la forma de una calabaza pequeña. En estas

condiciones se llevará al baño de sal para que se enfríe y endurezca por un tiempo no mayor de 30 minutos. Se voltearán los quesos regularmente, y al enfriarse se procederá a formar la cabeza, sumergiendo esta parte en agua caliente. Terminada esta operación se llevarán a la cocina a recibir humo frío por algunos días.

Estos tipos de quesos son salados en salmuera, y la duración en el baño salino dependerá directamente de su tamaño; así para un queso de una libra, ( $\frac{1}{2}$  kg.) se mantendrá por 12 horas, de 2 libras hasta 24 horas, y así sucesivamente.

### QUESOS DE CORTA DURACION

*Mozarella fresco*:—La confección de este tipo de queso es sumamente sencilla y se emplea la misma masa que se ha descrito en los párrafos precedentes. Cuando está la masa en punto de dar forma, se hacen bolitas de 4 a 5 onzas, se aprietan de dos en dos con las manos y se forman bolitas redondeadas y se depositan en la tina de salmuera de 3 a 4 horas. Terminada la salazón se escurren y quedan en condición de ser consumidos. Si se dispone de moldes pequeños, se utilizarán, en vez de dar forma con las manos, y se continuará después del moldeado el mismo procedimiento.

*Queso crema fresco*:—La confección del queso crema difiere bastante de los otros ya explicados en cuanto a la temperatura de la leche, manera de extraer el suero, salazón y rotura de la cuajada.

Se calienta la leche a baño-maría hasta obtener una temperatura de 80° a 95° centígrados. Al tener esta temperatura se quita del fuego y se deja bajar hasta 42 centígrados. En estas condiciones se procede a unirle el cuajo preparado y en la proporción ya conocida para los demás tipos, dejándose en completo reposo por tres horas, tiempo en que producirá su evolución en cuajo.

Se recoje la cuajada con un cucharón y se deposita en un saquito de algodón de tejido flojo, de manera que ésta no se rompa. Se le añade sal en proporción de 12 gramos por cada  $\frac{1}{2}$  kg. de cuajada y se deja escurrir hasta la total salida del suero.

Una vez escurrido el suero se saca del saquito y se pone en moldes preparados al efecto. Estos pueden ser los mismos que se usan para el tipo Jagüero, llenos los moldes se llevan a la prensa, dando ligera presión: Se voltearán en el mismo molde tres o cuatro veces hasta que la masa esté bien unida y haya adquirido la forma de éste, y la consistencia necesaria.

Este queso es muy albuminoso y no se conserva por muchos días; debe ser consumido fresco, o en otro caso ha de conservarse en nevera.

*Requesón o Ricota*:—La crema o masa para este producto se obtiene calentando suero no ácido, inmediatamente después de haber extraído la cuajada. Se coloca el suero en una cuajadora y se calienta, sin dejar que llegue a la ebullición, moviéndolo constantemente: Se notará que una parte semisólida o espumosa sube a la superficie, la cual tomará consistencia poco rato después. Hay que tener cuidado de que el suero no llegue a hervir, porque entonces la parte espumosa se precipitará al fondo de la cuajadora y perderá sus mejores cualidades sin que sea posible utilizarla para el fin deseado.

Se baja entonces del fuego y se recoje con una espumadera y se lleva a los moldes, donde se escurrirá la parte de suero que pueda haber quedado en la recolección.

La salazón se efectúa con sal molida, antes de depositarla en los moldes. Se hace a gusto y mediante un ligero amasado de la pasta. El requesón o ricota se come fresco

por ser muy susceptible de acidularse rápidamente. Puede comerse azucarado o con dulces; en este caso no se pone gran cantidad de sal.

## CUESTIONARIO

- 1o.—Cuáles son los tipos de quesos que se fabrican bajo la dirección de los Expertos de la Secretaria de E. de Agricultura?
- 2o.—Explique la fabricación de los "Jagüeros".
- 3o.—Diga la preparación del "Calabacillo".
- 4o.—Cuál es la diferencia en la fabricación de los quesos "Jagüero" y "Mozarela"?
- 5o.—Cómo se hace el queso "Crema fresco"?
- 6o.—Cuánto tiempo se conserva el queso "Crema"?
- 7o.—De qué se hace el "Requesón" y cómo se hace?
- 8o.—Cómo se sala el "Requesón"?
- 9o.—En qué difiere el "Calabacillo" del tipo "Jagüero"?
- 10o.—Cuáles son los factores que impiden el mayor progreso de la industria quesera en el país?

## **INSTRUCCIONES A LOS ESTUDIANTES DEL CURSO AGRO-PECUARIO POR CORRESPONDENCIA**

- 1.—Antes de contestar esta lección, estúdiela bien, dando varios repasos.
- 2.—Al contestar, escriba a máquina o con pluma en papel blanco, rayado o nó.
- 3.—Encabece la contestación a cada lección con su nombre completo, dirección, número de matrícula, número de la lección y el curso que está estudiando.
- 4.—No copie párrafos o frases de la lección ni de libros agrícolas. Conocemos con toda seguridad cuando una lección es copiada, y se expone a que le sea cancelada la matrícula.
- 5.—No haga alardes literarios: Eso le hace perder puntos. Utilice su lenguaje y sus ideas propias.
- 6.—La contestación al Cuestionario de cada lección debe ser remitida **DIRECTAMENTE** a la Sección de Publicaciones y Difusión de Enseñanza Agrícola, donde será calificada.
- 7.—Conteste las lecciones dentro de los diez días de haberlas recibido. Cuanto más rápidamente conteste, tanto más pronto recibirá su diploma y comenzará a recibir sus beneficios.
- 8.—Recuerde hacer lo más frecuentemente posible sus prácticas de campo en alguna finca o Huerto Escolar. No se otorgará diploma a quien no sea aprobado en los exámenes prácticos.
- 9.—Haga méritos, haciendo inscribir a sus familiares y amigos en los Cursos que proporciona esta Secretaría. A las mujeres es particularmente provechoso el Curso de Industrias; las que se enseñan son labores fáciles y domésticas y capacitan para obtener ganancias seguras industrializando productos que generalmente se desperdician.
- 10.—Consulte sus dudas a la Sección de Publicaciones y Difusión de Enseñanza Agrícola cuantas veces lo desee. Nuestra misión es atender constantemente a nuestros alumnos.

