

# ELABORACIÓN DEL QUESO MADURADO



Se entiende por "queso maduro", aquel que se consume después de someter al queso a una maduración más o menos larga, según se desee un queso más o menos añejo.



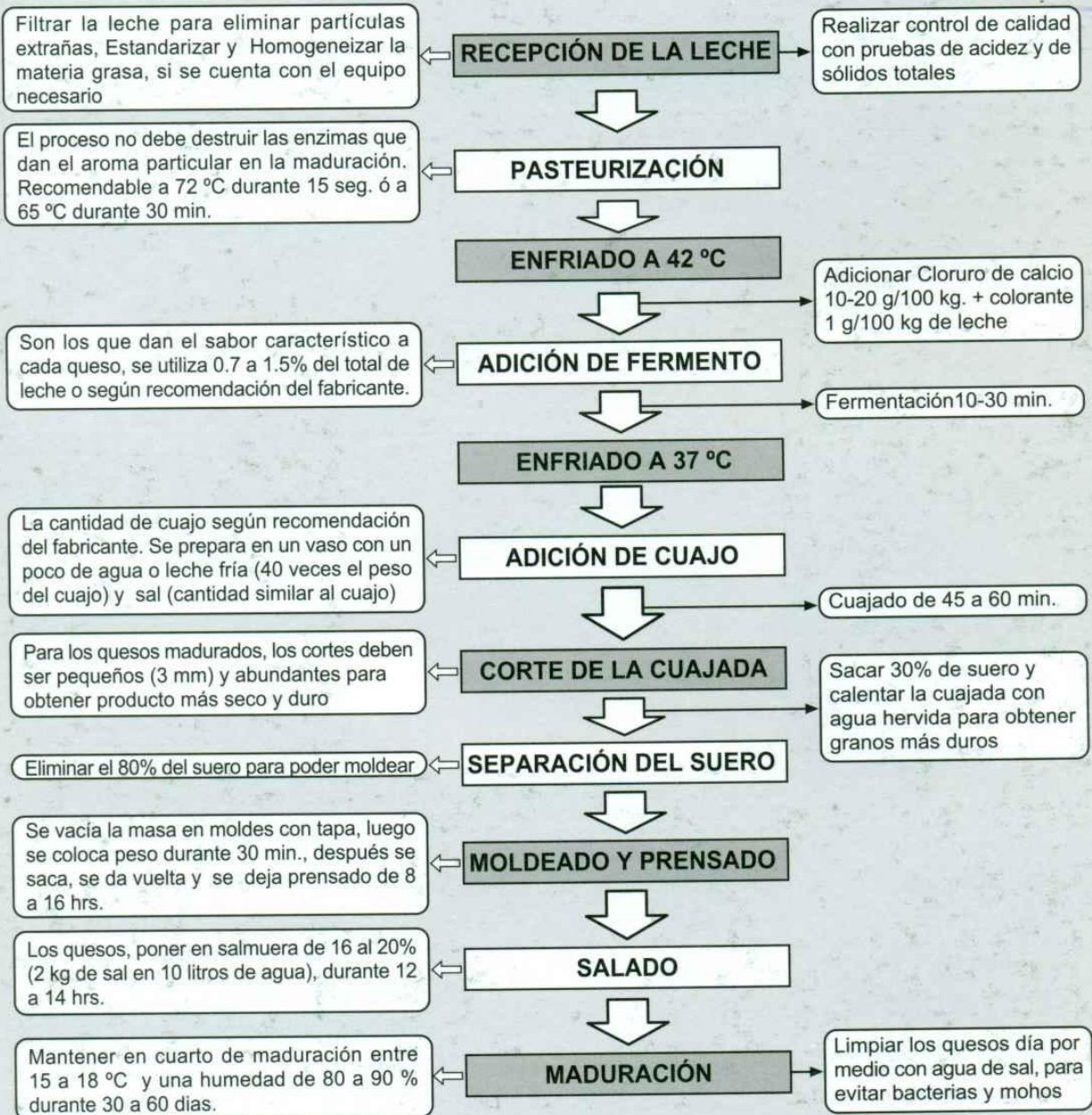
## PROCESO DE ELABORACIÓN DEL QUESO TIPO SUIZO



EL QUESO MADURADO SE PUEDE ELABORAR DE DIFERENTES TIPOS Y SABORES, ADEMÁS SE CONSERVA POR MÁS TIEMPO

La transformación de la leche en queso madurado, puede dividirse en etapas que sin embargo, no ocurren necesariamente en un mismo orden, para los distintos tipos de queso. Son precisamente las numerosas variaciones que se pueden introducir, las que determinan que existan algunos cientos de variedades diferentes de quesos en el mundo.

### DIAGRAMA PARA LA ELABORACIÓN DEL QUESO MADURO "TIPO SUIZO"



**El queso maduro, es un manjar delicioso, nutritivo y único en sabor; dependiendo de su proceso de elaboración.**

Fuente: PDLA, 2005; INTERNET-WWW.CAPRAISPANA.COM, 2009; CARTILLAS - 2007

ALTAGRO, es un proyecto ejecutado por el Centro Internacional de la Papa.

PROYECTO  
**ALTAGRO**  
CIP - CIDA

