

De la tradición a la ciencia

Avances en la investigación de quesos artesanales
por la Universidad Autónoma Chapingo



**Armando
Santos Moreno**

Profesor investigador de la Universidad
Autónoma Chapingo



25
SEPTIEMBRE

10:00 H 09:00 H
CDMX HMO

((o))

Transmisión
en vivo

@ciadmxf



ANTECEDENTES

1980's. Se crea el PIIAI (Programa Interdisciplinario de Interrelación Agricultura-Industria).

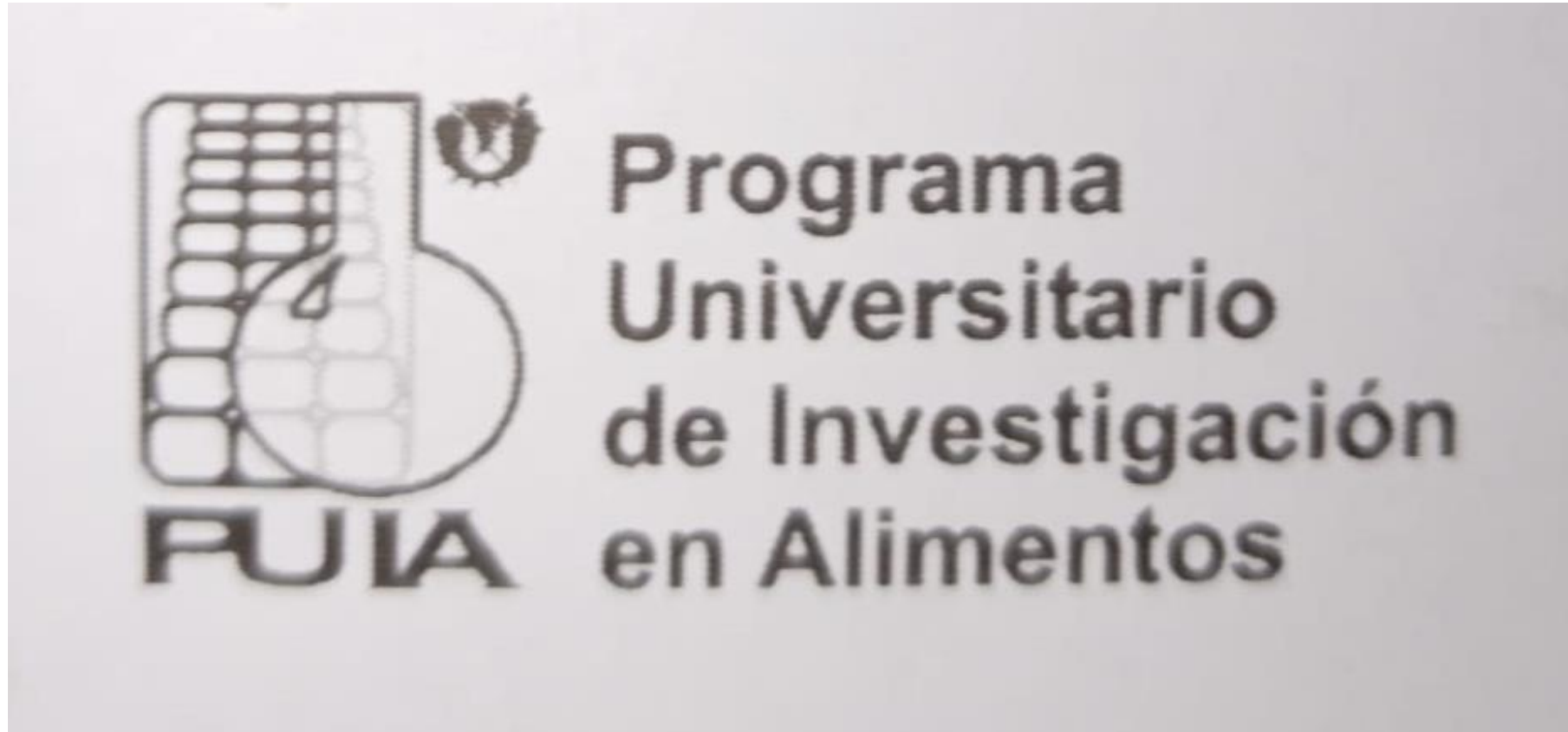
1987. Los viajes de estudio del Departamento de Ingeniería Agroindustrial (DIA), se establecen de manera curricular.

- a). Introducción a la Agroindustria (primer año);
- b). Interrelación Agricultura-Industria (segundo año);
- c). Sistemas Agroindustriales (SAI) (tercer año), en este viaje es en donde se estudiaron la mayoría de los Quesos Artesanales;
- d). Estudio Integral de una Unidad de Producción Agroindustrial (EIUPA).

1990. Se crea el Centro de Investigaciones Económicas, Sociales y Tecnológicas de la Agroindustria y la Agricultura Mundial (CIESTAAM)



1995. Se crea el Programa Universitario de Investigación en Alimentos (PUIA)



2002. Creación de la Maestría en Ciencia y Tecnología Agroalimentaria (MCTA)



Instituto de Alimentos



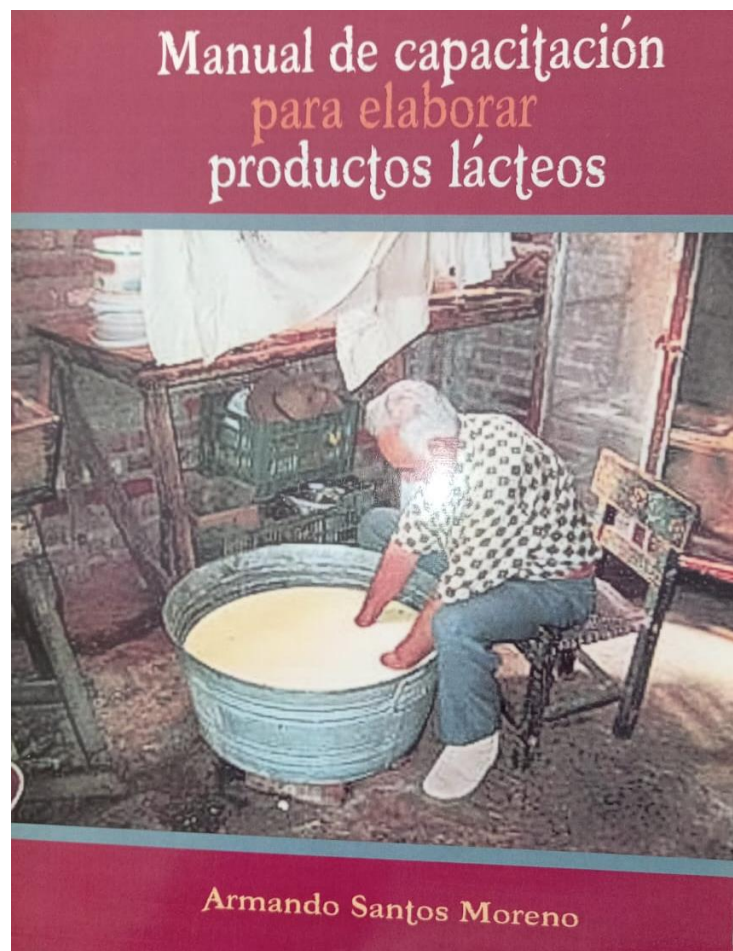
Creación del Cuerpo Académico de los Quesos Mexicanos Genuinos de la UACH



2014. Doctorado en Ciencias Agroalimentarias



Cursos de Capacitación en el Estado de Michoacán (2005-2006)



Hacia una política de desarrollo sostenible de
la ganadería bovina de leche para pequeños
ganaderos en México, caso piloto Michoacán
2005-2006

Coordinación:

Dra.(c) Martha Perales Rivas

Dr. (c) Ramés Salcedo Baca

Participantes:

M.C. Armando Santos Moreno

M.C. Carlos Sánchez del Real

M.C. (c) José Luis Echegaray Torres

M.C. Heriberto Estrella Quintero

Dr. Rafael Núñez Domínguez

Dr. Ricardo Améndola Massiotti

Dr. Pedro Arturo Martínez

Dr. Luis Enrique Fregoso Tirado

Dra. Valentina Mariscal Aguayo



Cursos de Capacitación en el Gobierno del Estado de Veracruz

- Cárdenas, al Norte de Veracruz
- Banderillas, Veracruz

CURSOS DE CAPACITACIÓN DE ELABORACIÓN E INDUSTRIALIZACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS

- Centro de Capacitación de FIRA en Tantanín, Yucatán. A Procutores de leche de Sur y Suroeste del país. Yucatán, Tabasco, Veracruz, Chiapas, Campeche.
- FIRA en Villahermosa, Mascuspana, Jonuta, Tabasco.
- FIRA en Oaxaca

CUADERNO DE TRABAJO



Curso

INDUSTRIALIZACIÓN
DE PRODUCTOS LÁCTEOS

Armando Santos Moreno

ARMANDO SANTOS MORENO

CURSO DE INDUSTRIALIZACIÓN
DE PRODUCTOS LÁCTEOS

PRIMERA EDICIÓN EN ESPAÑOL

AGOSTO 2002

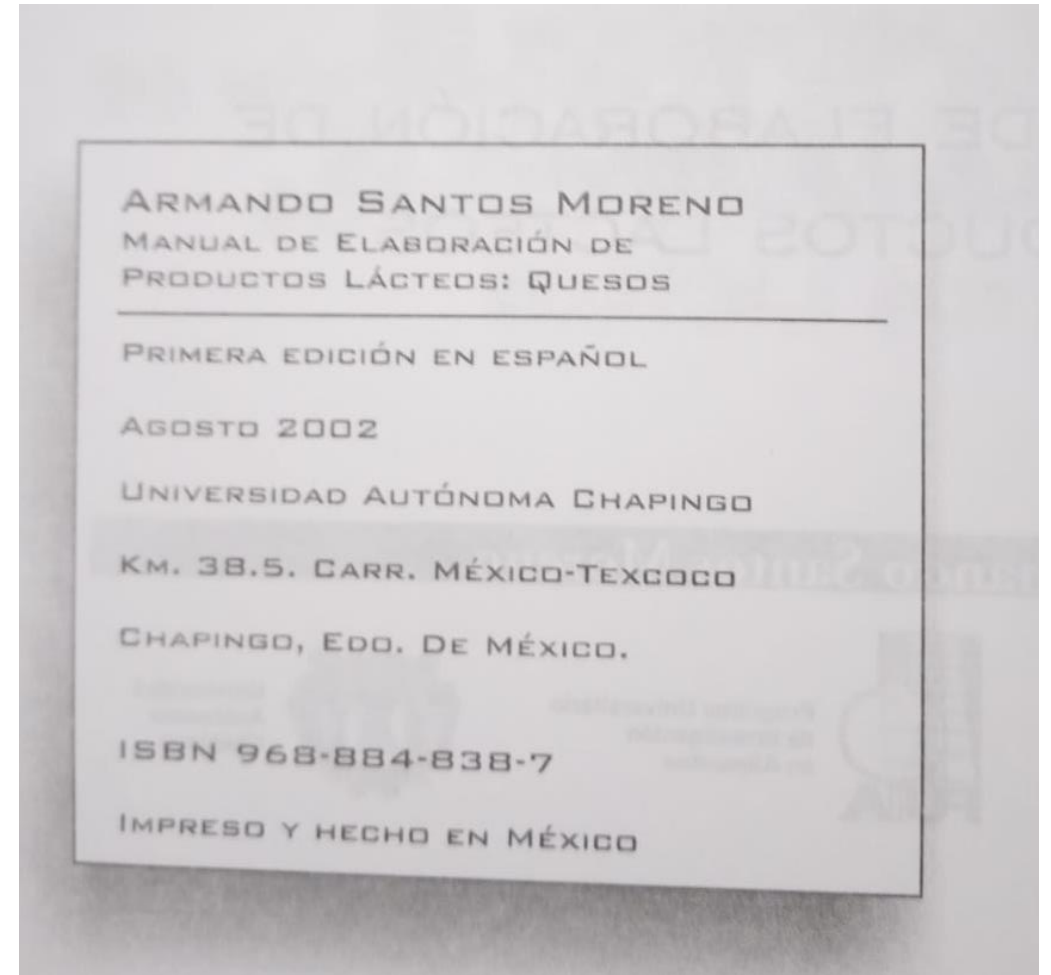
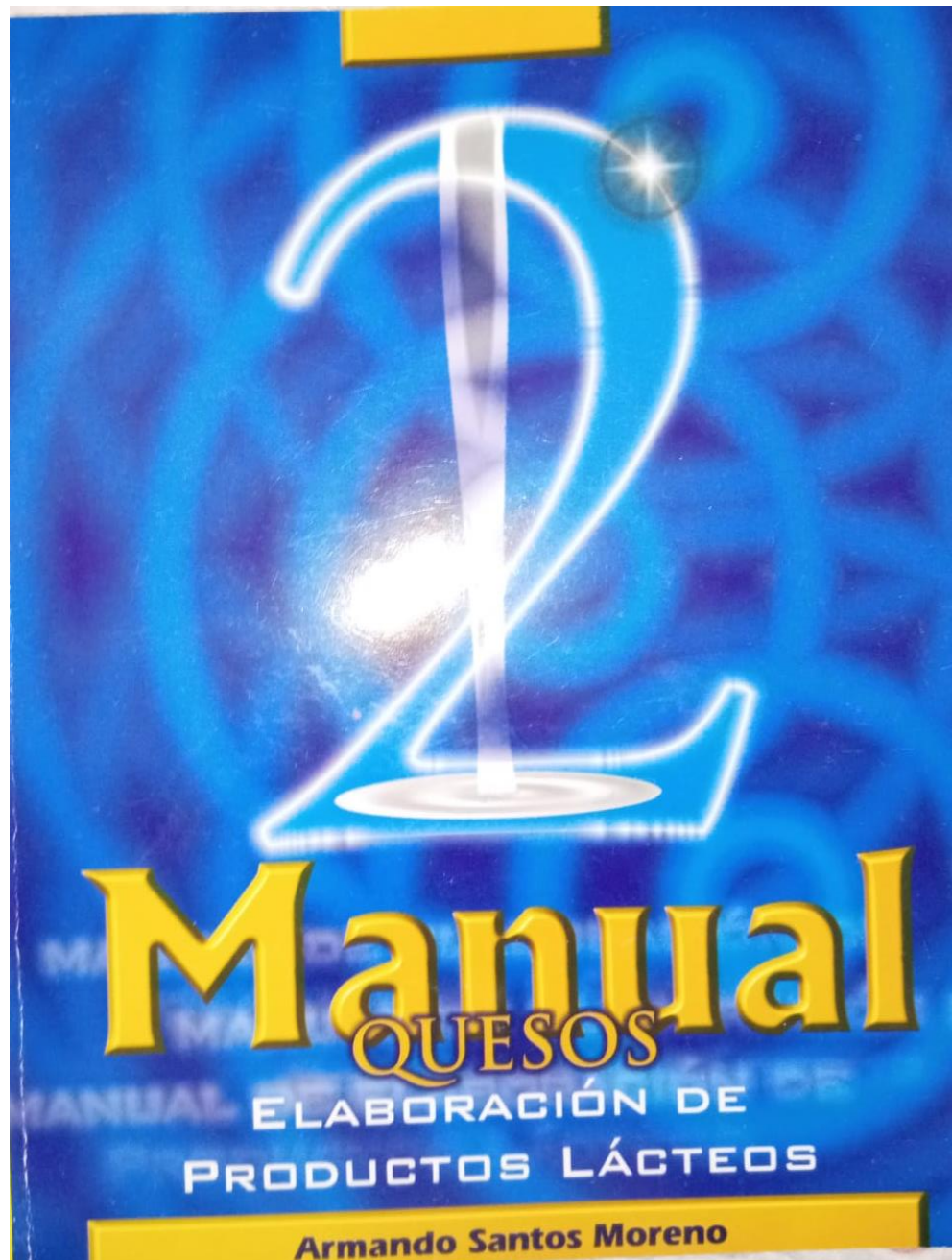
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO

KM. 38.5. CARR. MÉXICO-TEXCOCO

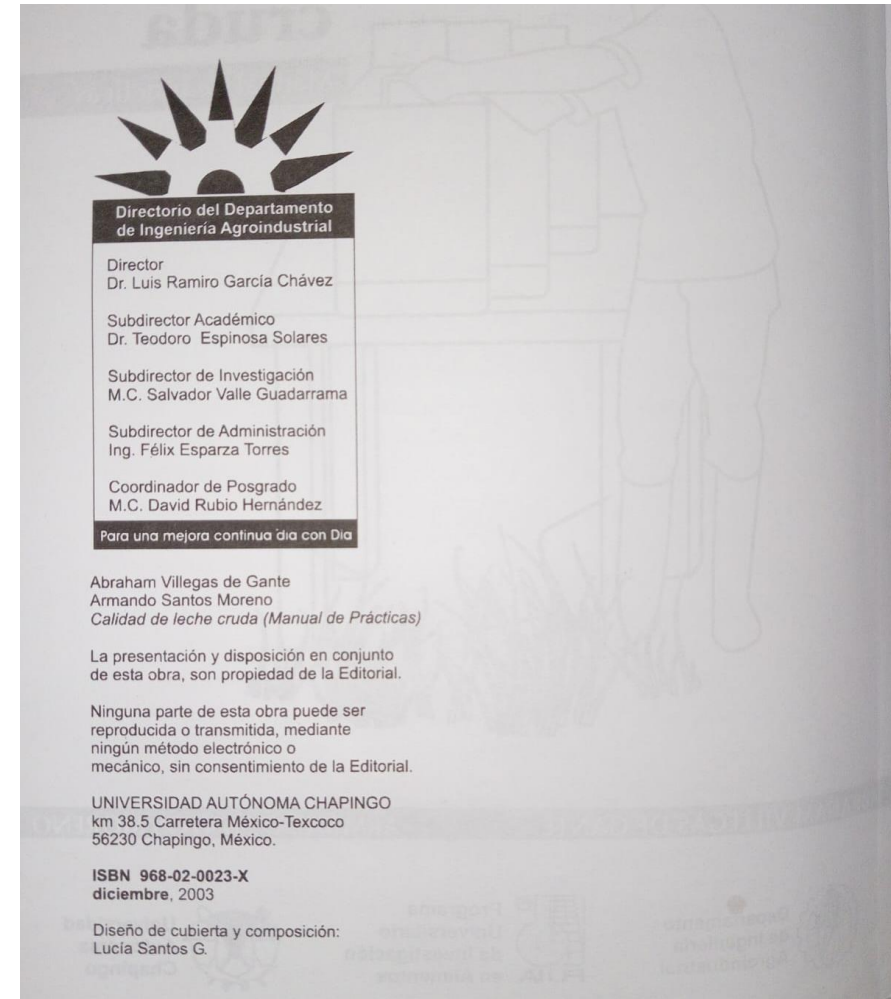
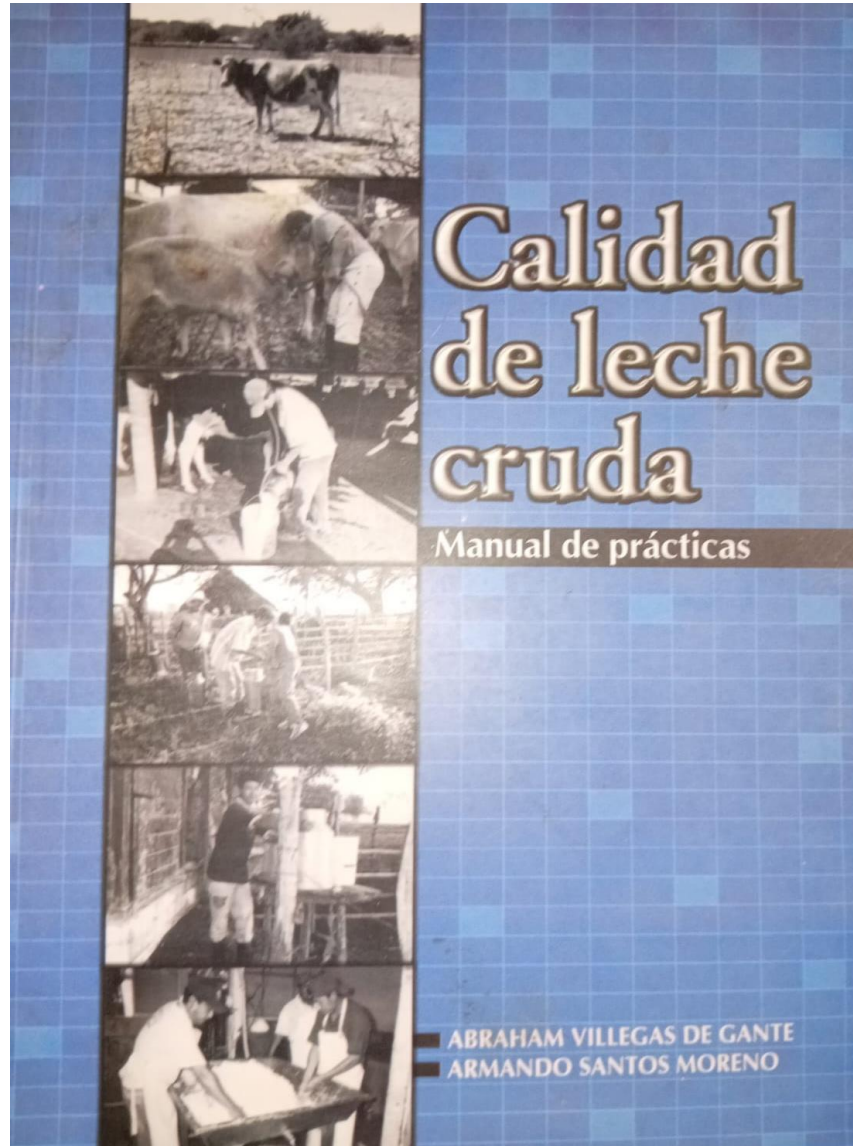
CHAPINGO, EDO. DE MÉXICO.

ISBN 968-884-846-8

IMPRESO Y HECHO EN MÉXICO



MANUALES Y LIBROS ELABORADOS POR ARMANDO SANTOS MORENO Y ABRAHAM VILLEGAS DE GANTE



Manual básico para elaborar productos lácteos



ARMANDO SANTOS MORENO

ABRAHAM VILLEGAS DE GANTE



Armando Santos Moreno
Abraham Villegas de Gante
*Manual básico para
elaborar productos lácteos*

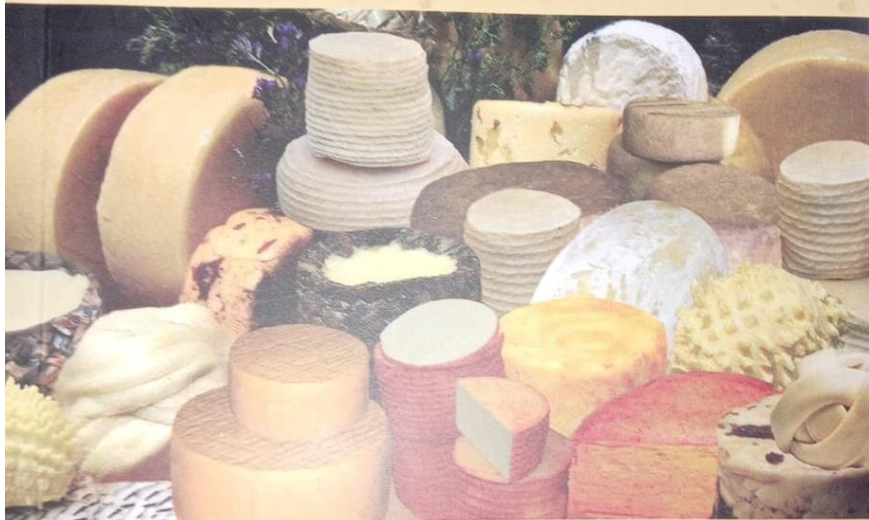
La presentación y disposición en conjunto
de esta obra son propiedad de la Editorial.

Ninguna parte de esta obra puede ser
reproducida o transmitida mediante
ningún método electrónico o
mecánico, sin consentimiento de la Editorial.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO
km 38.5 Carretera México-Texcoco
56230 Chapingo, México.
ISBN 968-02-0210-0

2005
Diseño de cubierta e interiores
Lucía Santos G

LOS QUESOS MEXICANOS TRADICIONALES



ABRAHAM VILLEGAS DE GANTE
ARMANDO SANTOS MORENO
FERNANDO CERVANTES ESCOTO



Los quesos mexicanos tradicionales / Abraham Villegas de Gante, Armando Santos Moreno y Fernando Cervantes Escoto, autores. - México : Universidad Autónoma Chapingo-Departamento de Ingeniería Agroindustrial : Instituto de Alimentos : Centro de Investigaciones Económicas Sociales y Tecnológicas de la Agroindustria y la Agricultura Mundial : Juan Pablos Editor, 2016

1a. edición

197 p. : ilustraciones ; 14 x 21 cm

ISBN: 978-607-711-364-5

T. 1. Queso - Variedades - México T. 2. Gastronomía - México
T. 3. Alimentos - producción - México

SF274.M4 Q4

LOS QUESOS MEXICANOS TRADICIONALES
de Abraham Villegas de Gante, Armando Santos Moreno
y Fernando Cervantes Escoto

D.R. © 2016, Abraham Villegas de Gante, Armando Santos Moreno
y Fernando Cervantes Escoto

D.R. © 2016, Universidad Autónoma Chapingo
Km 38.5 Carretera México-Texcoco
56230, Chapingo, Estado de México

D.R. © 2016, Juan Pablos Editor, S.A.
2a. Cerrada de Belisario Domínguez 19
Col. del Carmen, Del. Coyoacán, 04100, Ciudad de México
<juanpabloseditor@gmail.com>

Diseño de portada: Daniel Domínguez Michael

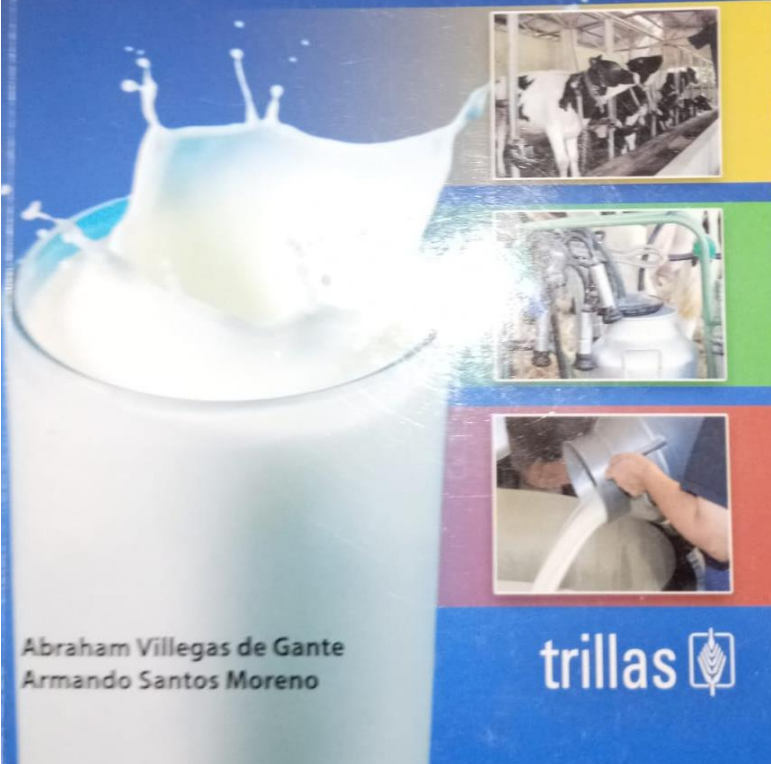
ISBN: 978-607-711-364-5

Impreso en México
Reservados los derechos

Juan Pablos Editor es miembro de la Alianza
de Editoriales Mexicanas Independientes (AEMI)
Distribución: Tinta Roja <www.tintaroja.com.mx>

CALIDAD DE LECHE CRUDA

- ☞ Pruebas de calidad fisicoquímica
- ☞ Cinética de acidificación de la leche cruda
- ☞ Detección y efectos de inhibidores en leche cruda



Abraham Villegas de Gante
Armando Santos Moreno

trillas

Catalogación en la fuente

Villegas de Gante, Abraham
Calidad de leche cruda. -- México : Trillas, 2010.
96 p. : il. ; 23 cm.
Bibliografía: p. 91
ISBN 978-607-17-0524-2

1. Leche - Análisis y examen. I. t.

D- 637.141'V196c LC- SF253'V5.2

La presentación y disposición en conjunto de CALIDAD DE LECHE CRUDA son propiedad del editor.

Ninguna parte de esta obra puede ser reproducida o transmitida, mediante ningún sistema o método, electrónico o mecánico (incluyendo el fotocopiado, la grabación o cualquier sistema de recuperación y almacenamiento de información), sin consentimiento por escrito del editor

Derechos reservados
© 2010, Editorial Trillas, S. A. de C. V.

División Administrativa,
Av. Río Churubusco 385,
Col. Pedro María Anaya, C.P. 03340,
México, D. F.
Tel. 56 88 42 33, FAX 56 04 13 64

División Comercial,
Calzada de la Viga 1132,

C.P. 09439, México, D. F.
Tel. 56 33 09 95, FAX 56 33 08 70

www.trillas.com.mx

Tienda en línea
www.etrillas.com.mx

Miembro de la Cámara Nacional de la Industria Editorial.
Reg. núm. 158





Primera edición, mayo 2010
ISBN 978-607-17-0524-2

Impreso en México
Printed in Mexico

Esta obra se terminó de imprimir el 31 de mayo del 2010, en los talleres de Diseños & Impresión AF, S. A. de C. V.
Se encuadernó en Encuadernaciones y Acabados Gráficos.


KROB 105 TW CTP ©

MANUAL BÁSICO PARA ELABORAR PRODUCTOS LÁCTEOS

-  Principios microbiológicos sobre la leche
-  Procesos generales para productos lácteos
-  Proceso para la elaboración de quesos
-  Elaboración de diversos productos



Abraham Villegas de Gante
Armando Santos Moreno

trillas 

Catalogación en la fuente

Villegas de Gante, Abraham
Manual básico para elaborar productos lácteos. --
México : Trillas, 2009.
160 p. : il. ; 23 cm.
Bibliografía: p. 155-156
Incluye índices
ISBN 978-607-17-0154-1

1. Industria lechera - Manuales, etc. I. t.

D- 637.14'V196m LC- SF259'V5.5

La presentación y
disposición en conjunto de
MANUAL BÁSICO PARA ELABORAR
PRODUCTOS LÁCTEOS
son propiedad del editor.

Ninguna parte de
esta obra puede ser
reproducida o transmitida, mediante ningún
sistema o método, electrónico o mecánico
(incluyendo el fotocopiado, la grabación
o cualquier sistema de recuperación y
almacenamiento de información),
sin consentimiento por escrito del editor

C.P. 09439 México, D. F.
Tel. 56 33 09 95
FAX 56 33 08 70

www.trillas.com.mx

Miembro de la Cámara Nacional de
la Industria Editorial
Reg. núm. 158

Primera edición, abril 2009
ISBN 978-607-17-0154-1

Derechos reservados
© 2009, Editorial Trillas, S. A. de C. V.

Impreso en México
Printed in Mexico

División Administrativa
Av. Río Churubusco 385
Col. Pedro María Anaya, C.P. 03340
México, D. F.
Tel. 56 88 42 33, FAX 56 04 13 64

Esta obra se terminó de imprimir
el 20 de abril del 2009,
en los talleres de Diseños & Impresión A.E.
S. A. de C. V.
Se encuadernó en Encuadernaciones y
Acabados Gráficos.

División Comercial
Calzada de la Viga 1132

KROB 105 TW

CURSOS DE CAPACITACIÓN DE CALIDAD DE LECHE CRUDA EN CHIAPAS POR EL GOBIERNO ESTATAL

- Juárez, Chiapas (Norte)
- Tuxtla Gutiérrez, Chiapas (Centro)
- Pijijiapan, Chiapas (Costa)

DÍA DEL QUESO EN CHAPINGO





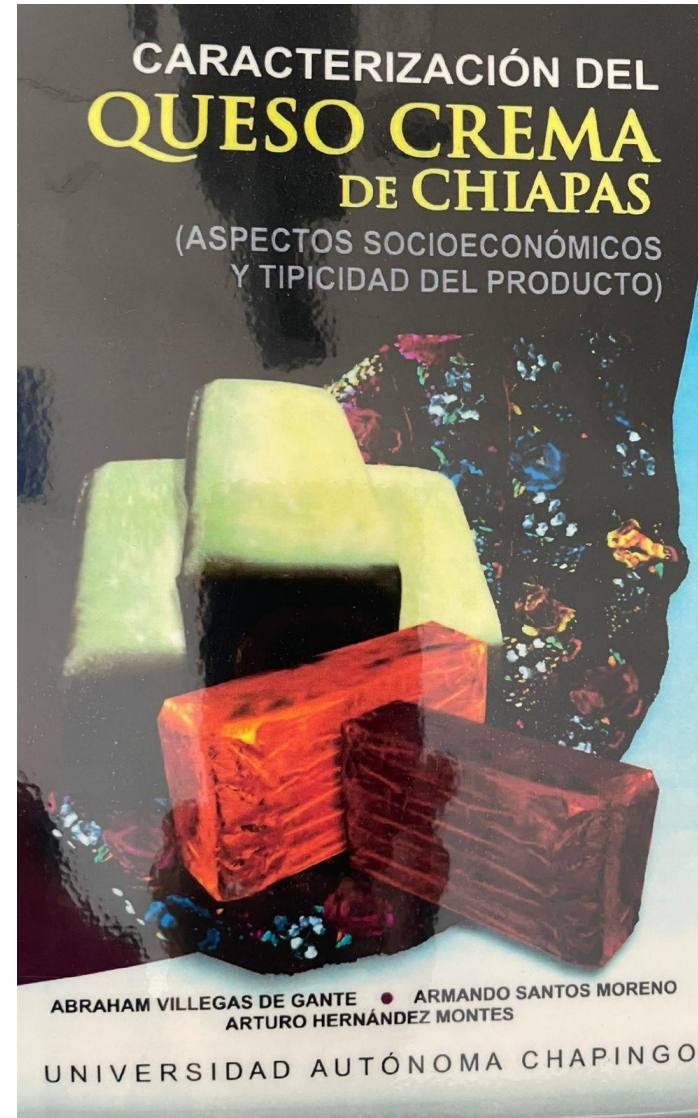
SIMPOSIO NACIONAL DE LOS QUESOS
MEXICANOS TRADICIONALES
18 y 19 de mayo, 2016



FERIAS CULTURALES Y DEL LIBRO

- Desde 2011 a 2024; se han realizado Foros (12), en la Feria Rural y del Libro en Chapingo, invitando a distintos productores de leche y de quesos de la República Mexicana.
- Toluca, Estado de México
- Tenosique, Tabasco
- Tuxtla Gutiérrez, Chiapas
- Ocosingo, Chiapas

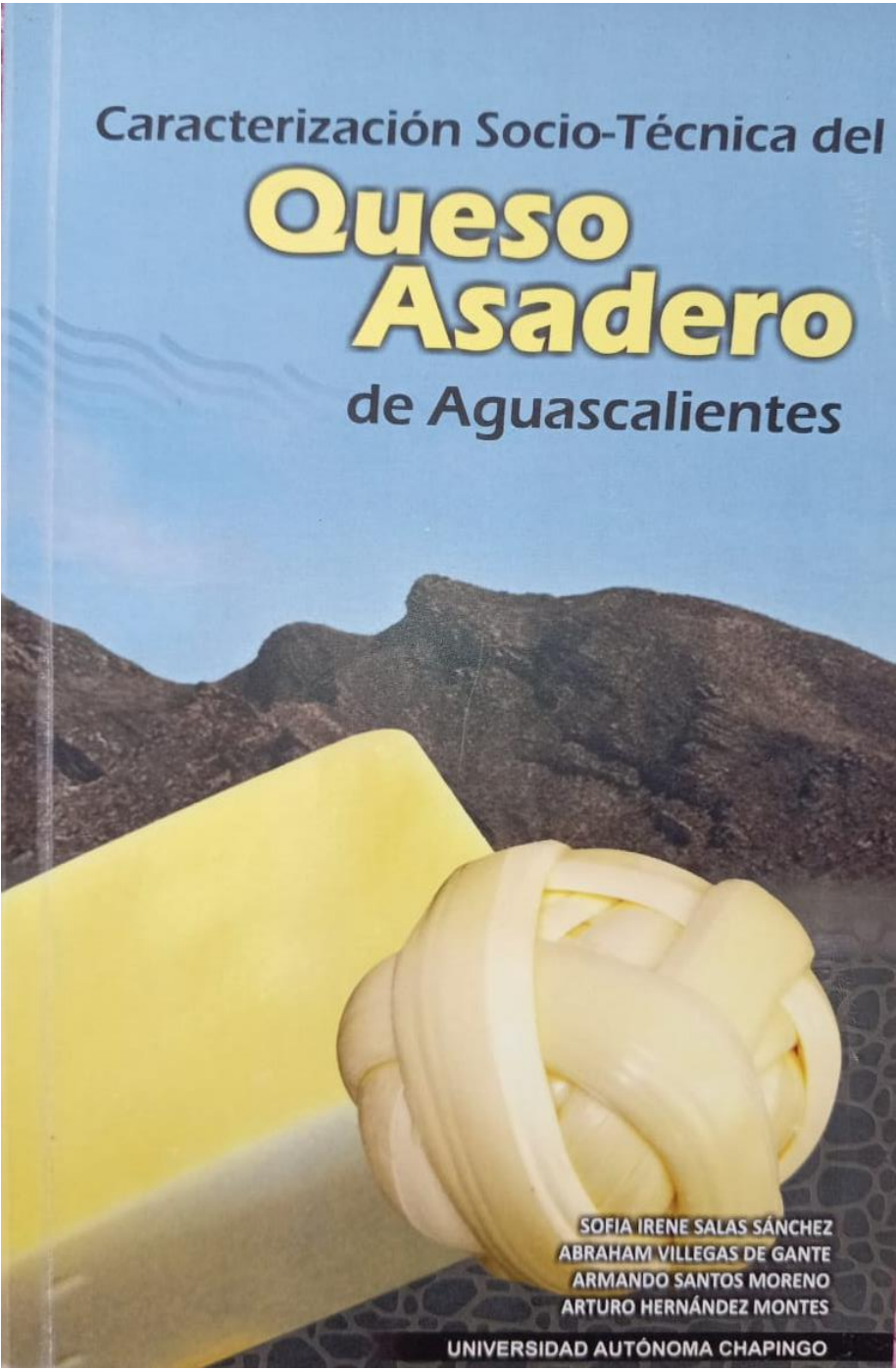
CONDENSADOS OBTENIDOS DE TESIS DE MAESTRÍA EN CIENCIA Y TENOLOGÍA AGROALIMETARIA



Caracterización Socio-Técnica del

Queso Asadero

de Aguascalientes



SOFIA IRENE SALAS SÁNCHEZ
ABRAHAM VILLEGAS DE GANTE
ARMANDO SANTOS MORENO
ARTURO HERNÁNDEZ MONTES

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO

Caracterización Socio-Técnica del
Queso Bola
de Ocosingo, Chiapas 2013

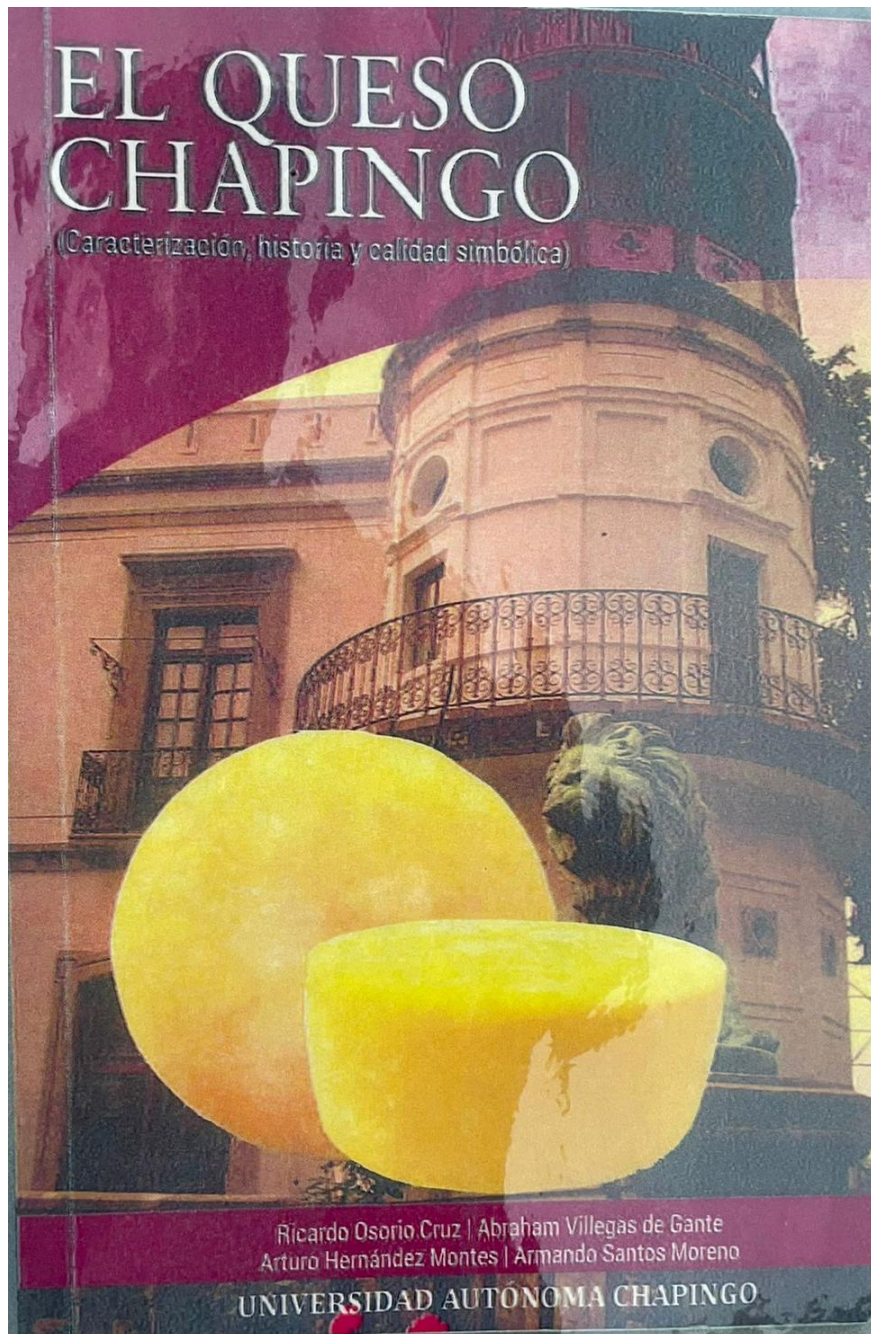


Coordinadores:
Abraham Villegas de Gante
Armando Santos Moreno
Arturo Hernández Montes

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO

EL QUESO CHAPINGO

(Caracterización, historia y calidad simbólica)



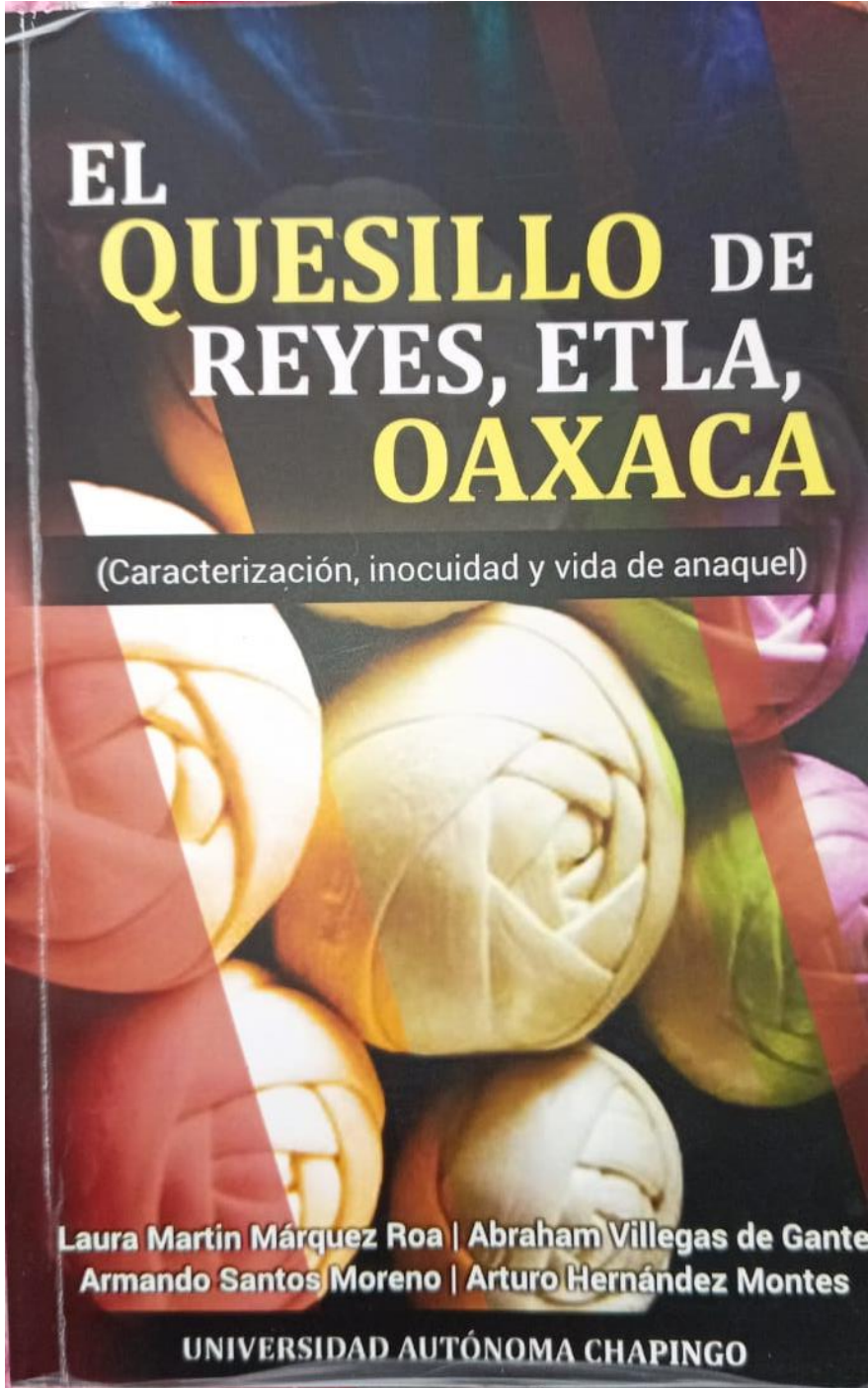
Ricardo Osorio Cruz | Abraham Villegas de Gante
Arturo Hernández Montes | Armando Santos Moreno

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO

CARACTERIZACIÓN DEL **QUESO** **ADOBERA** DE ATENGO, JALISCO (Versión condensada)



Miembros del Cuerpo Académico de los Quesos Mexicanos
Genuinos de la UACH



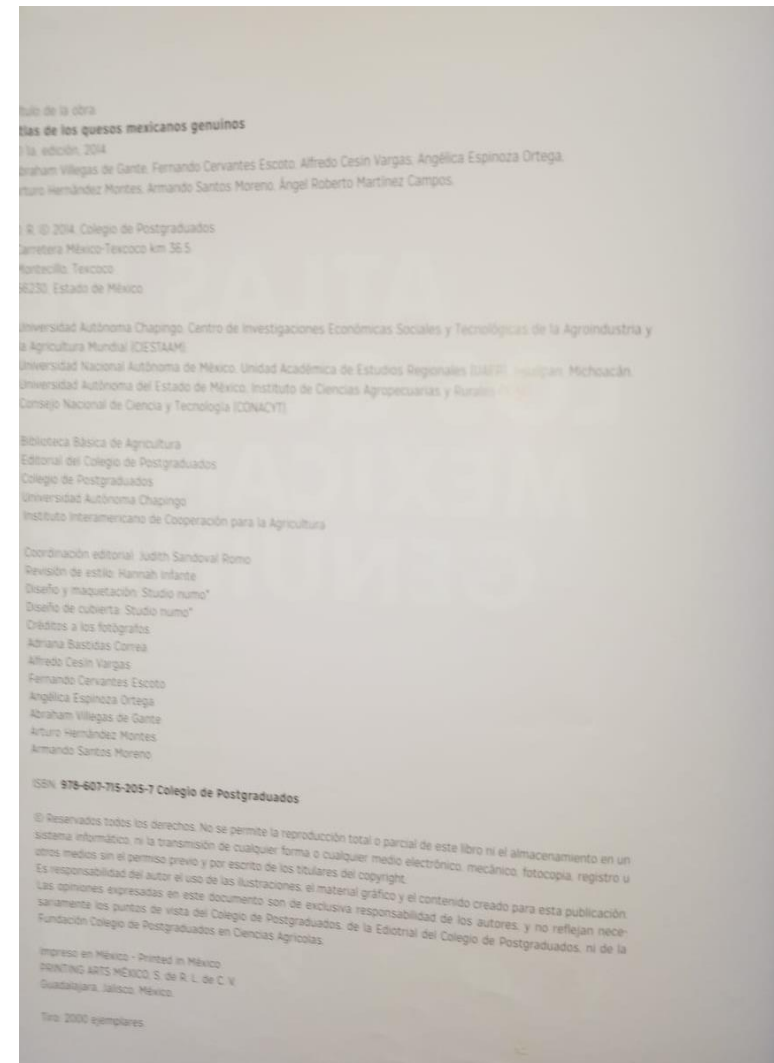
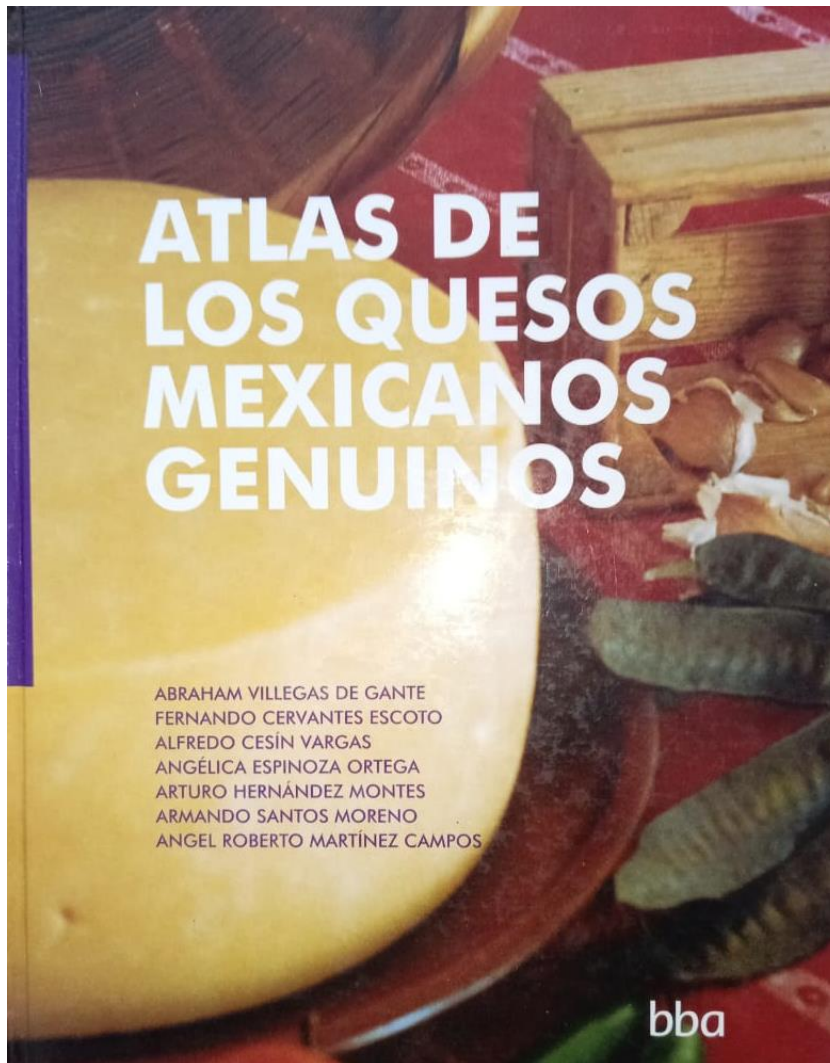
EL QUESILLO DE REYES, ETLA, OAXACA

(Caracterización, inocuidad y vida de anaquel)

Laura Martín Márquez Roa | Abraham Villegas de Gante
Armando Santos Moreno | Arturo Hernández Montes

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO

MACROPROYECTO CLAVE 4459 TITULADO: Mejoramiento de la productividad, competitividad y sustentabilidad de la cadena productiva de leche de bovino en México””



Lugar de su fabricación

De los 48 quesos estudiados estan distribuidos en 18 estados de la República Mexicana, cuatro tienen identificación geográfica como Marca Colectiva que son:

- Queso Crema Chiapas
- Queso Bola de Ocosingo
- Queso Poro de Tabasco
- Queso Tepeque de Michoacán

Los quesos estudiados están distibuídos en los siguientes estados

Aguascalientes

Queso Asadero de Aguascalientes

Baja California

Queso Real del Castillo

Chiapas

Crema de Chiapas

Bola de Ocosingo (Forro)

Bola de Ocosingo (Centro)

Quesillo de la Costa de Chiapas

Quesillo del Norte de Chiapas

Chihuahua

Chihuahua Menonita

Chihuahua no Menonita

Durango

De la Sierra o Ranchero de Durango

Asadero de la Laguna

Estado de México

Ranchero

Oaxaca de Aculco

Molido

Botanero

Añejo de Zacazonapan

Chapingo

Tipo Oaxaca de Chapingo

Tipo Panela de Chapingo

Guerrero

De Prensa de la Costa Chica de Guerrero y Oaxaca

Seco de la Tierra Caliente

De Cincho

Hidalgo

Tenate

Jalisco

Adobera de Los Altos

Adobera de la Sierra de Amula

Panela de Soyatlán

Michoacán

Cotija

Chongos Zamoranos

Tepeque

Oaxaca

Quesillo de Los Reyes Etlá

Aro

Hoja

Seco encerado del Istmo

Puebla

Fresco de Chiautla

Seco de Chiautla

San Luis Potosí

Guaje de Tanquián (capa externa)

Guaje de Tanquián (relleno)

Sonora

Fresco de Mazatán

Cocido

Tabasco

Porro

Tlaxcala

Tenate de Tlaxco fresco artesanal

Tenate de Tlaxco madurado artesanal

Tenate de Tlaxco semiindustrial

Veracruz

Ahumado de la Joya

Enreatado o de Cincho

De Hoja de Veracruz

Jarocho

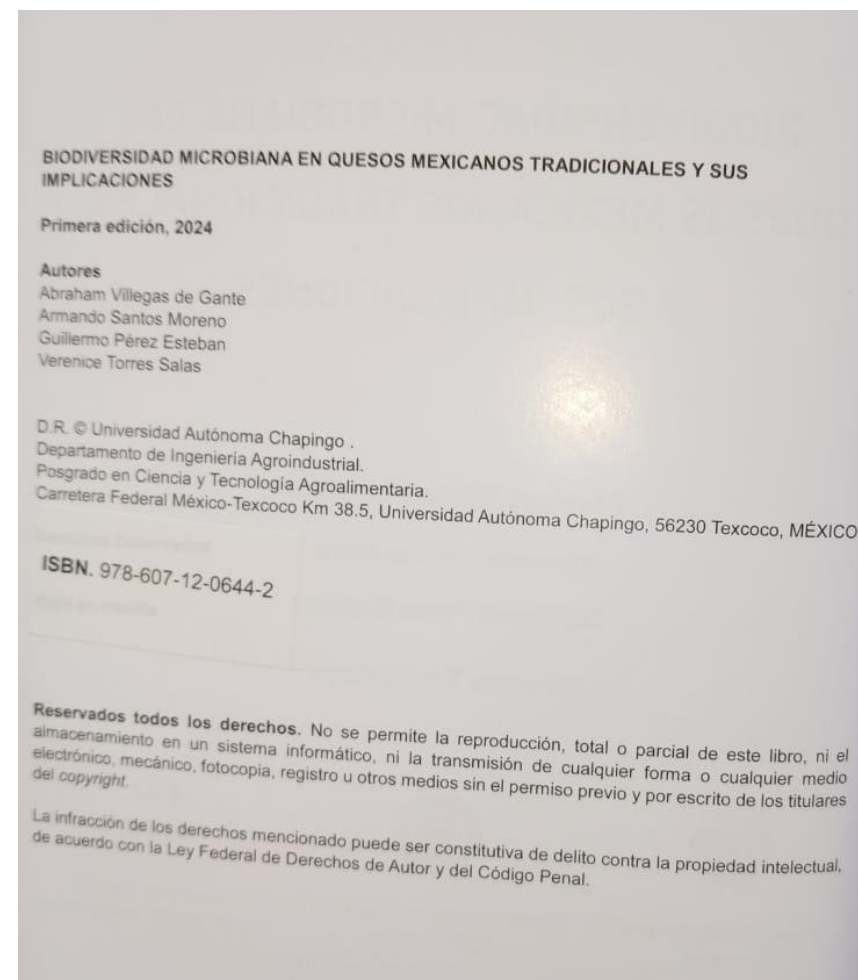
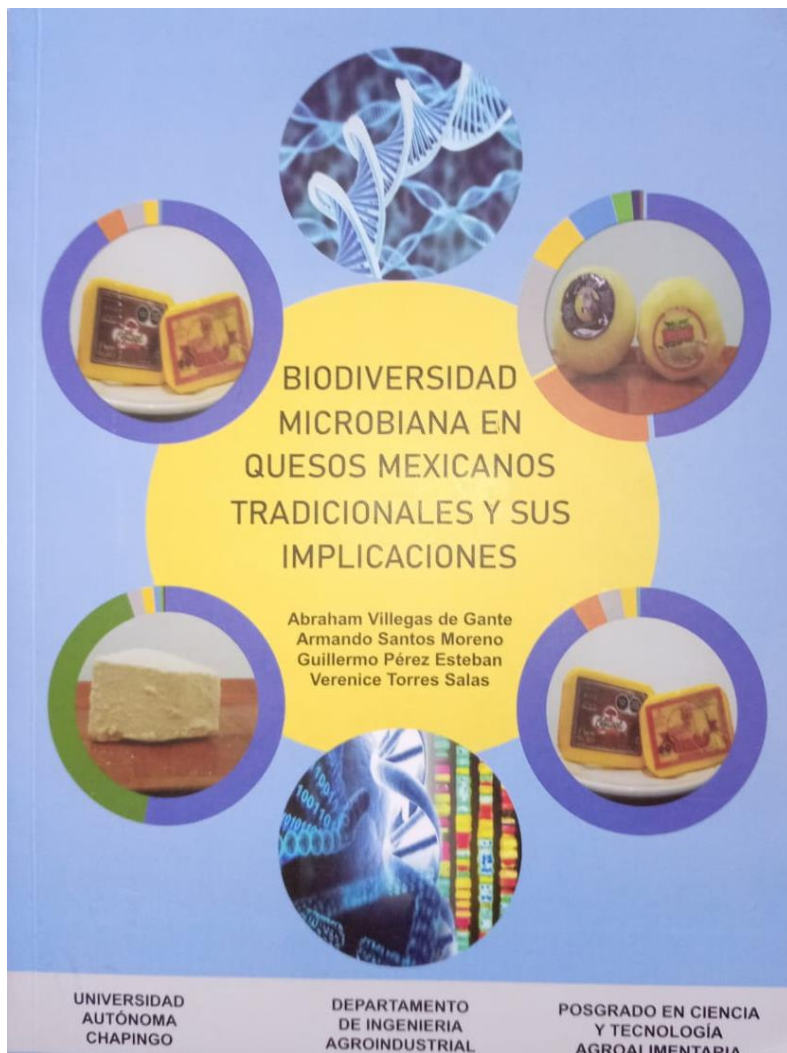
Zacatecas

Añejo con leche cruda

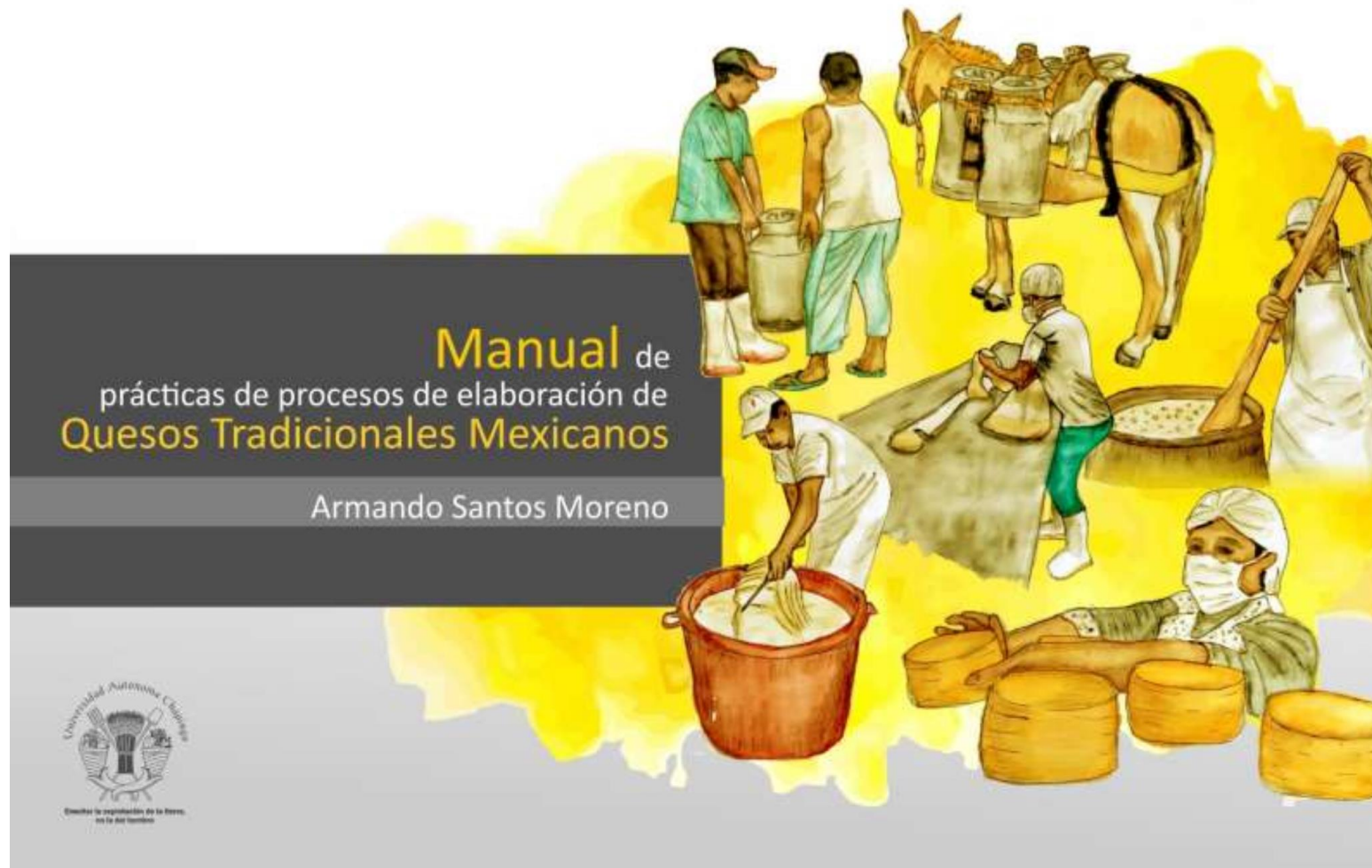
Añejo con leche pasteurizada

Chihuahua de Zacatecas

OTRAS PUBLICACIONES RELACIONADAS CON LOS QUESOS MEXICANOS TRADICIONALES



OTRAS PUBLICACIONES RELACIONADAS CON LOS QUESOS MEXICANOS TRADICIONALES



https://dia.chapingo.mx/pdf/libros/Practicas_quesos_tradicionales.pdf