



DarwinNotas

DarwinNet
www.darwinnet.org

Información para la conservación
de los bosques secos de Perú y Ecuador

ELABORACIÓN DE QUESOS DE CABRA - COMUNIDAD CABEZA DE TORO - ZAPOTILLO, LOJA

El proyecto "Decisiones Locales, Derechos de la Gente y Manejo Sustentable en La Región Tumbesina (Ecuador-Perú) La Ceiba Pilares", tiene como objetivo principal el fortalecer la seguridad productiva, reducir la vulnerabilidad frente a los fenómenos ambientales, y mejorar los derechos y el rol en la planificación del uso de los recursos naturales de las comunidades rurales que habitan cerca de áreas boscosas de la región fronteriza del proyecto.

Cumpliendo con las principales actividades del proyecto, específicamente dentro del componente **Socio Productivo**, se viene apoyando la conformación de una microempresa denominada "**Los Ceibos**" la cual esta conformada por 2 mujeres y 3 hombres, miembros de la Comuna Cabeza de Toro en el Cantón Zapotillo, quienes vienen trabajando para formalizar y tecnificar la producción de quesos, manjares a partir de la leche de cabra.

Infraestructura necesaria, materiales y cursos de capacitación han permitido a estas personas tecnificar y convertir estos productos en una fuente de ingresos económicos y alimentación con un alto valor nutritivo para las familias en la zona de Zapotillo.



Proceso para la Elaboración de Queso Caprino

1. Se ordeña la cabra mediante la utilización de instrumentos previamente esterilizados para evitar la contaminación del producto. Se filtra la leche con paños limpios para evitar impurezas que puedan alterar el producto final.
2. Se califica la leche mediante pruebas de mastitis y acidez.
3. Se realiza la pasteurización a 65°C.
4. Se deja enfriar a 41°C y se coloca calcio.
5. Luego se enfría a 36 - 39°C y se coloca fermento láctico o cuajo.
6. Esperar de 25 a 30 minutos (tiempo de coagulación).
8. Se realiza el corte de la cuajada con liras (marcos metálicos con mallas de hilo).
9. Se deja reposar durante 5 minutos.
10. Se realiza la prueba de suero.
11. Luego se realiza el primer batido por 5 minutos.
12. Desuerar el 30% . Colocar agua entre 45°C a 50°C, 30% con 400gr de sal.
13. Posteriormente se realiza el proceso de moldeado a los 10 minutos.
15. Y por último se coloca en salmuera por 3 horas.



Oficinas de DarwinNet en:

Guayaquil:
Fundación ProBosque, Vía a la Costa. Km 16, Guayaquil, Ecuador.
Telef: 593 42 874947. guayaquil@darwinnet.org

Loja:
Naturaleza y Cultura Internacional, Av. Pio Jaramillio y Venezuela (esq),
Loja, Ecuador. Telef: 593 72 573623. loja@darwinnet.org

Sullana:
Naturaleza y Cultura Internacional, Av. Santa Rosa 601, Sullana, Perú.
Telef: 51 73 506780. sullana@darwinnet.org

Este proyecto esta ejecutado por Naturaleza y Cultura Internacional y financiado por la **Community Fund** de Inglaterra. Mayor información: Bruno Paladines, bpaladip@naturalezaycultura.org 593 7 2573691. Loja. Felipe Sánchez, Comunidad Cabeza de Toro, Zapotillo, Loja. 091973913

