**Asignatura:** S.T.E. Industrialización a Pequeña Escala

**Profesor:** Gottig, Edgardo

**Curso:** 3er año

**Tema: Elaboración de quesos**

Teniendo como base lo desarrollado en clases virtuales a través de la plataforma ZOOM (clase 19-10-2020) y el video visto en clase, responda las siguientes consignas.

1. Detallar los servicios generales (instalaciones – equipamientos - maquinarias) de una planta elaboradora de quesos.
2. ¿A qué temperatura tiene que estar la enfriadora para mantener la leche?
3. Realice el diagrama de flujo de elaboración de quesos freso holanda. Explique el proceso de elaboración.
4. ¿Qué ingredientes se utilizan en la elaboración de quesos? ¿En qué proporción cada uno?
5. ¿A qué temperatura se agrega el fermento y el cuajo?
6. Busque como se clasifican los quesos.

**Fecha de entrega: 30/10/2020**

Celular: N°: 3454-430299