**Asignatura:** Industria de Productos Lácteos de Origen Bovino

**Profesor:** Neifert Miguel

**Curso:** 7mo año

**ESTIMADO/A ESTUDIANTE**

A continuación les dejo un trabajo para el tema de instalaciones y equipamientos de industrias lácteas y elaboración de quesos. Para el desarrollo del mismo podrán consultar en la bibliografía citada al final del trabajo, como así también en libros u otras páginas de internet que provengan de fuentes oficiales (INTI, INTA, C.A.A, entre otras).

Por otro lado eviten copiar y pegar información.

**Tema: Instalaciones y equipamientos de industrias lácteas - Elaboración de quesos**

**Actividad:**

1. Detallar los servicios generales (instalaciones – equipamientos - maquinarias) de una planta elaboradora de quesos.
2. ¿Cómo define el C.A.A. al queso?
3. ¿Cómo se clasifican los quesos de acuerdo a su contenido de humedad? Describir cada uno.
4. ¿Cómo se clasifican los quesos de acuerdo a su pasta? Describir cada uno.
5. ¿A qué se denomina estandarización y homogeneización de la leche? ¿Para qué y cómo se hace?
6. ¿Qué se adiciona a la leche previo a su coagulación?
7. ¿Qué es un fermento y cuál es su función? ¿Qué clases de fermentos existen?
8. ¿A qué se denomina coagulación de la leche? ¿Cuáles son los mecanismos con que se produce?
9. ¿Cuál es el objetivo del prensado?
10. ¿Para qué se realiza el salado? ¿Cuáles son los controles durante el mismo?
11. ¿A qué se denomina “maduración de los quesos”?
12. Realice el flujograma del proceso de elaboración de quesos frescos y el de quesos sardos, es decir las etapas del proceso de elaboración. ¿Qué diferencias existen entre ambos?

Bibliografía:

* [www.alimentosargentinos.gob.ar/](http://www.alimentosargentinos.gob.ar/)
* <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Nutricion/fichaspdf/Ficha_38_Quesos.pdf>
* <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/procal/proyectospiloto/2009/2009_Lacteos_Tucuman_01_guiaQuesos.pdf>

**Fecha de entrega: 28/09/2020**

**Dirección de entrega e-mail:** [miguelangelneifert508@hotmail.com](mailto:miguelangelneifert508@hotmail.com)

*Estoy a disposición por cualquier tipo de dudas, ya sea por medio de correo electrónico o whatsapp.*

Correo electrónico: miguelangelneifert508@hotmail.com | Celular: N°: 3454-405694

*Saludo a cada uno atentamente.*

*Miguel Neifert*