

PROCESO DE ELABORACIÓN DEL QUESO

En grupos de 4 o 5 integrantes realizar las siguientes actividades y elaborar un informe escrito. Presentarlo en un folio.
Fecha de presentación:/...../24

Actividad 1: Observar atentamente el video <https://www.youtube.com/watch?v=Lhz38razBto>, las veces que sea necesario, reforzar con información de enciclopedias o de la web, y realizar las actividades propuestas.



1. ¿Cuál es la materia prima que se utiliza y cómo se denomina el lugar donde se extrae?
2. Uno de las operaciones que se realiza a la leche es la pasteurización. Averigua qué es, para qué y cómo se realiza.
3. ¿Qué es el cuajo y para qué se agrega a la leche?
4. El queso, ¿se hace con la fase líquida o sólida? ¿Cómo lo separan?
5. ¿Cuál es el tiempo mínimo de maduración de un queso?
6. Explicar cómo se hace el queso. Incluir en la explicación un esquema de la elaboración.

Actividad 2: Visita (real o virtualmente) una fiambrería o comercio similar, registra las variedades de quesos que tiene (al menos 5), sus características, sus valores nutricionales y sus precios. Confecciona un cuadro con la información recopilada. Puede ser algo como:

Variedad	Características	Valor nutricional	Precio (x Kg)

Actividad 3:

1. Investigar sobre el origen y la historia de este alimento.
2. Averiguar cómo ha ido cambiando a través del tiempo el proceso de fabricación del queso, en especial cómo ha influido el avance tecnológico en su producción y conservación.

Te puedes ayudar con este video: <https://youtu.be/KAq6ODqxmMs?si=d5N3dQPs8Wa75fZg>



3. Localizar en un mapa de la Argentina las zonas donde están ubicadas las principales industrias lácteas y señalar su relación con un determinado bioma.
4. Averiguar cuál es la producción de quesos en nuestro país y qué cantidad se exporta.

Actividad 4: Seleccionar una variedad de queso y preparar una exposición sobre esa variedad. El formato de la misma puede ser una presentación de power point o similar, un folleto, un póster, etc.



