

Trabajo práctico

UN PROCESO PRODUCTIVO BIOTECNOLÓGICO ELABORACIÓN DEL QUESO



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

1. ¿Cuál es la materia prima que se utiliza y cómo se denomina el lugar donde se extrae?
2. Una de las operaciones que se realiza 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. ¿Por qué el proceso de elaboración del queso es biotecnológico? ¿Corresponde al modo tradicional o moderno de aplicación de la biotecnología?



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: Investiga sobre los aspectos acerca del queso que se citan a continuación:

1. Investiga sobre el origen de este alimento.
2. Explica cómo se hace el queso. Incluye en la explicación un esquema de la elaboración.
3. Averigua 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.
4. Localiza en un mapa de la Argentina las zonas donde están ubicadas las principales industrias lácteas y señala su relación con un determinado bioma.
5. Averigua cuál es la producción de quesos en nuestro país y qué cantidad se exporta.

Actividad 4: Selecciona una variedad de queso del cuadro de la actividad 2 y elabora una infografía sobre los aspectos estudiados que destacan a esa variedad de queso.

Presenta el informe y la infografía hasta el lunes 13 de octubre.

