1. OBJETIVOS

Elaborar técnicamente el producto Queso Chitaga, pera o Siete Cueros

Realizar los parámetros de control en el proceso y en el producto terminado

2. DEFINICIÓN

El queso pera es el resultado de la coagulación enzimática de la proteína de la leche (caseína) por medio de la renina (cuajo) en presencia de ácido láctico el cual es producido por adición o presencia natural de microorganismos responsables de la fermentación ácido láctica, con posterior fermentación.

3. MATERIALES Y EQUIPOS

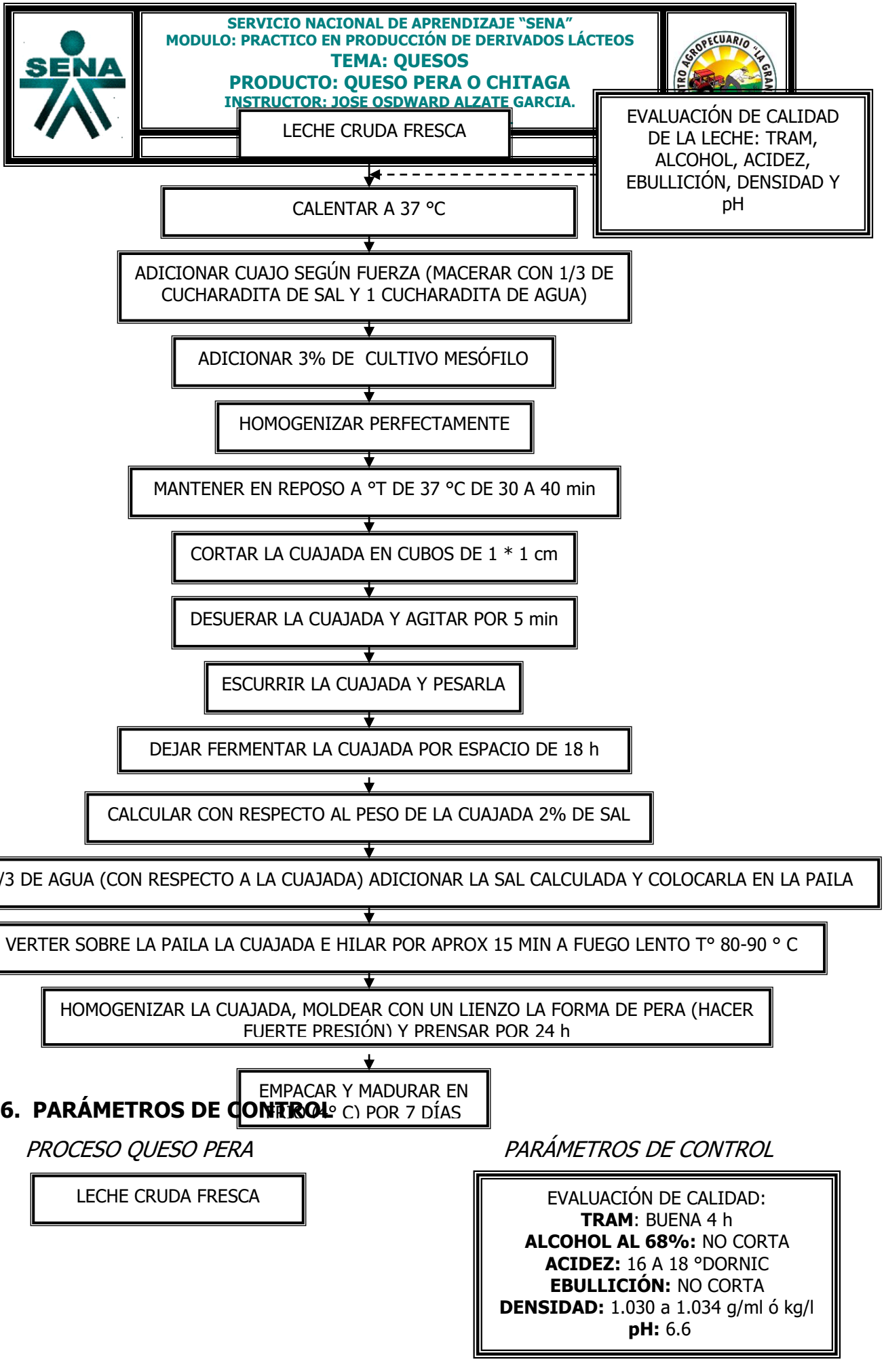
Tina de cuajado, baldes, cucharas o cucharonas preferiblemente plásticas, moldes o gaveras según requerimientos, lienzos, escurridera, cuchillos de acero inoxidable, balanzas, prensas, termómetro.

4. INGREDIENTES

- Leche
- Sal
- Cuajo
- Cultivo mesófilo
- Cloruro de calcio (opcional)

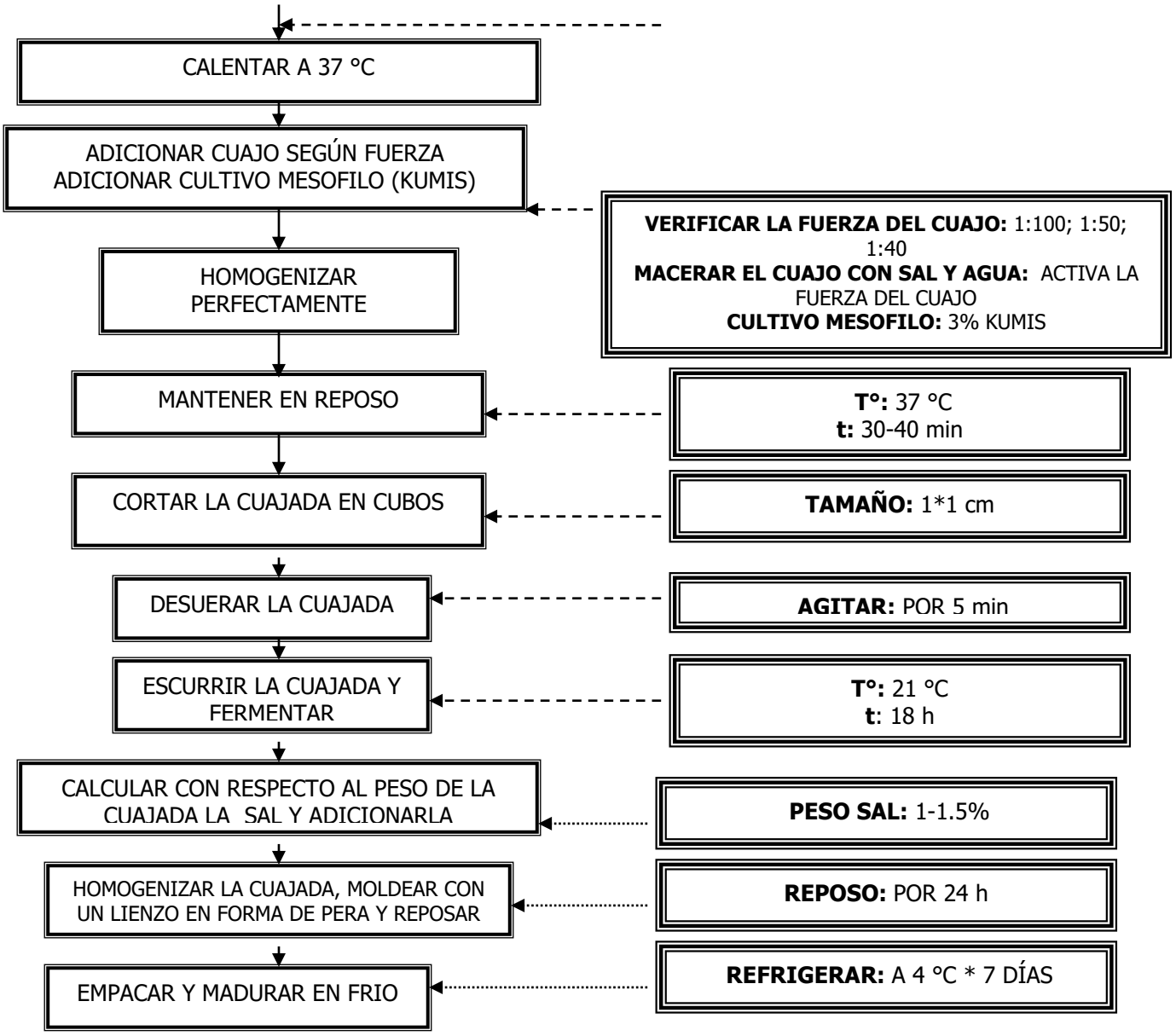
5. DIAGRAMA DE FLUJO

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"
MODULO: PRACTICO EN PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS
TEMA: QUESOS
PRODUCTO: QUESO PERA O CHITAGA
INSTRUCTOR: JOSE OSDWARD ALZATE GARCIA.



6. PARÁMETROS DE CONTROL

PROCESO QUESO PERA	*PARÁMETROS DE CONTROL*
LECHE CRUDA FRESCA	EVALUACIÓN DE CALIDAD: **TRAM**: BUENA 4 h **ALCOHOL AL 68%:** NO CORTA **ACIDEZ:** 16 A 18 °DORNIC **EBULLICIÓN:** NO CORTA **DENSIDAD:** 1.030 a 1.034 g/ml ó kg/l **pH:** 6.6



NOTA: Todos los porcentajes están referidos al peso (p/p) de la leche cruda fresca que entra al proceso ó cuajada obtenida

7. NOTAS Y RECOMENDACIONES

En caso de hacer falta la balanza, se puede realizar una aproximación de los pesos calculados según los porcentajes requeridos, la cual es: 1 cuchara sopera colmada equivale aproximadamente a 25 g de insumo y una cucharadita dulcera raza, equivale a 1 g de insumo.

Para mantener la T° de 37 °C durante el proceso de cuajado se puede efectuar un baño de maría, controlando dicho parámetro.

Es INDISPENSABLE manejar durante todo el proceso de elaboración de los productos los criterios de las BPM como limpieza con límpido de los mesones, uso de ropa limpia y adecuada, tapabocas y cofia, en general, un procesamiento totalmente higiénico.

8. INFORME

- Elaborar el diagrama del proceso realizado mediante dibujos y explicar cada etapa
- Realizar una evaluación organoléptica del producto
- Si algo resultase mal, evaluar las causas del problema
- Realizar los cálculos de costos por cada kg de producto terminado y compararlo el precio con un producto comercial