

TALLER # 3

EMPREENDEDOR EN PRODUCCIÓN DE QUESOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS

PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL – SER

Estimado aprendiz para el desarrollo de este taller deberá haber consultado las fuentes bibliográficas y trabajar la información ofrecida en la Guía y la cartilla sobre ELABORACIÓN DE QUESOS

Desarrolle las siguientes actividades:

1. Para dar inicio al proceso de formación es necesario hacer una breve reflexión de manera personal en la que pensemos sobre la importancia de llevar a cabo los procesos de elaboración de Quesos de manera artesanal cumpliendo con todas las normas para una adecuada manipulación de alimentos; reflexionemos sobre que pasaría en nuestra salud si no se da cumplimiento a esta normatividad.
2. Resolver los siguientes cuestionamientos
 - a. ¿Cuáles serían las normas de higiene para manipular alimentos en la producción de quesos?
 - b. ¿Es importante llevar a cabo una secuencia de pasos que me permita llevar a cabo la producción de quesos?
 - c. ¿Cuáles serían los principales pasos para elaborar quesos teniendo en cuenta una adecuada manipulación de alimentos?
3. Con su equipo de trabajo o de manera individual, según los lineamientos del instructor, identifique las materias primas para la elaboración de diferentes tipos de quesos. Tome como la teoría Referente a producción de Quesos.
4. Desde su hogar o en prácticas de producción, teniendo como base la teoría y los diagramas de flujo entregados por el instructor, realice el proceso para la producción de quesos artesanalmente. Realice un registro fotográfico o un video corto donde se explique el proceso.
5. Con el grupo de trabajo conformado y continuando con las actividades de aprendizaje y teniendo la cartilla sobre ELABORACIÓN DE QUESOS, elaboren un queso añadiendo un componente en materia rima innovador:

Instructora Emprendedor en Producción de Quesos y productos lácteos fermentados

Diana Alejandra Solís
Ing. Agroindustrial - Unicauca
diana_aleja00@hotmail.com
Tel:3217300006