



Taller 1: Identificación y Evaluación de la Calidad de la Leche

Objetivo: Reconocer características básicas de la leche para garantizar su calidad antes de iniciar la elaboración del queso.

Actividades:

- Observar y describir la leche (color, olor, textura).
- Realizar prueba de pH con papel indicador y registrar resultados.
- Discusión grupal sobre la importancia de recibir leche de buena calidad.

Materiales: Muestras de leche

Solución

Características	observación	Resultado
- Color	Blanco Uniforme	Blanco, sin ninguna alteración
- Olor	Fresco sin olores extraños	olor ligero
- Textura	Homogenea sin grumos.	Homogenea.
- P.H.	6,7.	según el colorímetro 6,5 y 6,8.

conclusión:

La leche cumple con los parámetros básicos según explicó la instructora, se puede iniciar el queso y optar para el procedimiento.