



## 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



## Taller 2: Práctica de Coagulación y Corte de Cuajada

**Objetivo:** Aplicar técnicas básicas de coagulación y corte para obtener una cuajada adecuada.

### Actividades:

- Calentar la leche a la temperatura adecuada (32-37 °C).
- Añadir coagulante (renina) y controlar el tiempo de coagulación.
- Cortar la cuajada en cubos uniformes con cuchillo o lira.
- Registrar tiempos y observaciones.

**Materiales:** Leche, coagulante (cultivo), termómetro, utensilios de cocina, registro.

## Desarrollo de la Actividad

Según la explicación de la instructora.

La  $T^{\circ}$  inicial de leche.  $38^{\circ}\text{C}$ , le aplicaremos 2 ml de coagulante, y tendremos en cuenta el tiempo de la coagulación 40 min.

El tamaño del corte es de 1,5 cm cubos.

Dando una conclusión, la coagulación y el corte se realizaron correctamente, logrando buena cuajada.