

## Taller de Verdadero y Falso: Elaboración de Quesos Frescos

**Instrucciones:** Lee cada afirmación y marca si es Verdadera (V) o Falsa (F).

1. El queso fresco se elabora a partir de leche pasteurizada o cruda, siempre asegurando buenas prácticas de higiene. (✓) ✓
2. La coagulación es el proceso mediante el cual la leche se convierte en cuajada. (✓) ✓
3. El pH ideal de la leche para hacer queso fresco es entre 4.5 y 5.0. (F) ✓
4. Durante el prensado se busca eliminar el lactosuero y compactar la cuajada para darle forma. (✓) ✓
5. El salado del queso fresco no influye en su sabor ni en su conservación. (V) X { el salado es fundamental para el sabor y conservación }
6. El lactosuero es un residuo que se puede reutilizar para otros productos o alimentar animales. (✓) ✓
7. Para cortar la cuajada se utilizan cuchillos especiales o liras, y el tamaño del corte no afecta la calidad del queso. (✓) { el tamaño del corte influye en la textura y humedad del queso }
8. La limpieza y desinfección de los equipos no es necesaria si la leche es fresca. (F) ✓
9. El etiquetado del queso fresco debe incluir información sobre ingredientes, fecha y peso. (✓) ✓
10. El almacenamiento del queso fresco se puede hacer a temperatura ambiente sin problema. (F) ✓