



Formación	Elaboración de productos de lácteos
Fecha	13 de abril al 18 de abril
Código Ficha	3485156
Actividades Desarrolladas	Se crearon 3 productos lácteos: arequipe, condensada de 2leche procesos, y queso criollo

Evidencias fotográficas:

Se tamiza la leche de cantina para comenzar su proceso de fermentación para esta preparación se utilizaron 25 litros

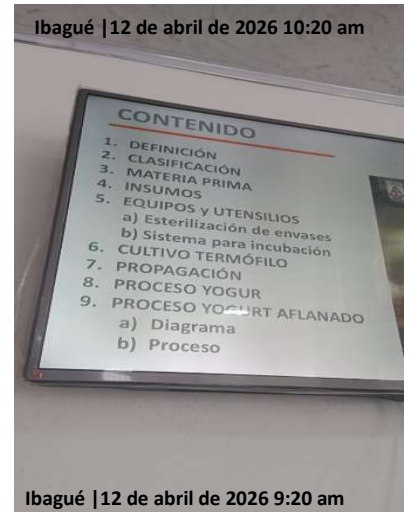
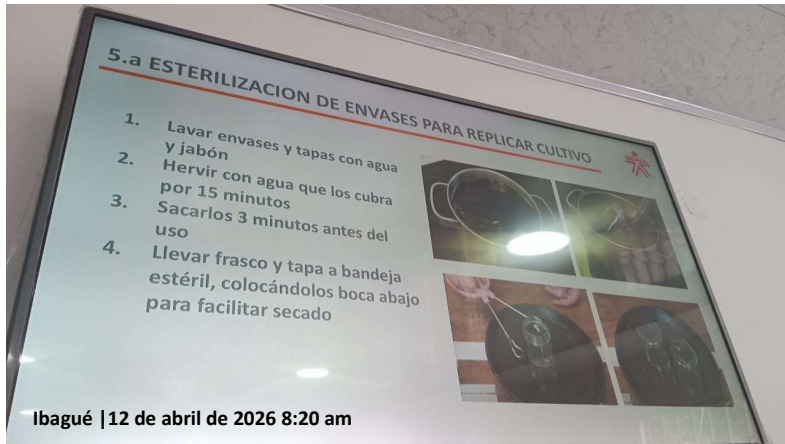


Se hace la preparación de del azúcar invertida el cual se coloca a cocina la 1/3 parte de

azúcar en agua y mesclar por

10 minutos después se deja enfriar para colocarla al arequipe que estaba en proceso también





Se Coloca el Proceso inoculación ala leche después de tomarle la densidad y prueba rápida de acides el cuajo empleado para este proceso es el que esta en la presentación





Aca vemos que ya esta comenzando a fermentar la leche para obtener el queso criollo van aproximados hora y veinte minutos cuando lo dejaremos fermentar por 3 hora y media







Esta preparación se establece la servida del productos con después de obtener 65% brix se baja su empaque para obtener un productos de muy buen color y de sabor

Se hacen dos presentaciones de leche condensada, una casera y otra a modo industrial obteniendo un productos muy rico en sabor

