

3. Color:

CALIDAD	PUNTAJE	MUESTRAS		
Excelente	3			
Bueno	2			
Defectuoso	1			

Observaciones: _____

4. Sabor y olor:

CALIDAD	PUNTAJE	MUESTRAS		
Excelente	10			
Bueno	9			
Con algunos defectos	7			
Defectuoso	4			
Muy defectuoso	1			

Observaciones: _____

Puntaje Final:

ATRIBUTO	PUNTAJE MAXIMO	MUESTRAS		
Apariencia y Textura	10			
Presentación	3			
Color	3			
Sabor y olor	10			

Autocontrol No. 1

MUESTRAS		QUALIDAD	MUESTRAS		QUALIDAD
		Existencia			
		Forma			
		Color			
		Consistencia			
		Sabor			
		Textura			

Escriba sobre la raya que aparece al final de cada frase una F si lo que se dice es falso o una V si es verdadero.

1. El queso crema tiene un alto porcentaje de grasa _____
2. La leche para elaborar queso crema debe tener de 0,5 a 1% de grasa _____
3. La leche usada para elaborar queso crema debe pasterizarse _____
4. Se debe agregar cloruro de calcio al 0,03% a la leche usada para elaborar queso crema _____
5. El queso crema se escurre en la tina u olla de cuajado _____
6. La cuajada para hacer queso crema se debe refrigerar durante 3 a 5 horas _____
7. Al queso crema se agrega sal en proporción del 0,15% _____
8. Para saborizar el queso crema se usan encurtidos _____

Compare sus respuestas con las de la página 26. Si falla en alguna estudie nuevamente la parte que no entendió hasta lograr el aprendizaje.

El queso crema es un queso fresco, cremoso y de corta conservación.

- Alistar el equipo
- Seleccionar la leche
- Filtrar la leche
- Estandarizar la leche al 10-11% de grasa
- Pasterizar la mezcla a 71°C durante 30 minutos.
- Adicionar a la leche cultivo normal al 1%
- Adicionar cuajo en proporción de 1/30 de lo normal
- Dejar 16 horas a 22°C
- Cortar la cuajada
- Desuerar la cuajada
- Escurrir la cuajada a 7-10°C durante 10-12 horas
- Amasar el queso
- Salar el queso en proporción del 1%
- Preparar el encurtido y saborizar el queso con 3 a 5%
- Empacar el queso
- Conservar el queso en nevera a 4°C
- Determinar el rendimiento
- Juzgar el queso

Autoevaluación final

Ya terminó el estudio de esta cartilla y respondió correctamente el autocontrol. Ahora, le corresponde desarrollar la autoevaluación final cuyo cuestionario es el mismo de la autopueba de avance. Búsquelo al principio de la cartilla, resuélvalo y compare sus respuestas

Autoevaluación	Respuesta
1. ¿Cuánto tiempo tomó? ¿Cuál era su estado, tiempo y distancia?	V
2. ¿Cuánto tiempo tomó? ¿Cuál era su estado, tiempo y distancia?	V
3. ¿Cuánto tiempo tomó? ¿Cuál era su estado, tiempo y distancia?	V
4. ¿Cuánto tiempo tomó? ¿Cuál era su estado, tiempo y distancia?	V
5. ¿Cuánto tiempo tomó? ¿Cuál era su estado, tiempo y distancia?	V
6. ¿Cuánto tiempo tomó? ¿Cuál era su estado, tiempo y distancia?	V
7. ¿Cuánto tiempo tomó? ¿Cuál era su estado, tiempo y distancia?	V
8. ¿Cuánto tiempo tomó? ¿Cuál era su estado, tiempo y distancia?	V
9. ¿Cuánto tiempo tomó? ¿Cuál era su estado, tiempo y distancia?	V
10. ¿Cuánto tiempo tomó? ¿Cuál era su estado, tiempo y distancia?	V
11. ¿Cuánto tiempo tomó? ¿Cuál era su estado, tiempo y distancia?	V
12. ¿Cuánto tiempo tomó? ¿Cuál era su estado, tiempo y distancia?	V
13. ¿Cuánto tiempo tomó? ¿Cuál era su estado, tiempo y distancia?	V
14. ¿Cuánto tiempo tomó? ¿Cuál era su estado, tiempo y distancia?	V
15. ¿Cuánto tiempo tomó? ¿Cuál era su estado, tiempo y distancia?	V
16. ¿Cuánto tiempo tomó? ¿Cuál era su estado, tiempo y distancia?	V
17. ¿Cuánto tiempo tomó? ¿Cuál era su estado, tiempo y distancia?	V
18. ¿Cuánto tiempo tomó? ¿Cuál era su estado, tiempo y distancia?	V
19. ¿Cuánto tiempo tomó? ¿Cuál era su estado, tiempo y distancia?	V
20. ¿Cuánto tiempo tomó? ¿Cuál era su estado, tiempo y distancia?	V

Hoja de respuestas

AUTOCONTROL No. 1

- | | |
|----|---|
| 1. | V |
| 2. | F |
| 3. | V |
| 4. | V |
| 5. | F |
| 6. | F |
| 7. | V |
| 8. | V |

AUTOEVALUACION FINAL

- | | |
|----|---|
| 1. | a |
| 2. | b |
| 3. | c |
| 4. | d |
| 5. | c |
| 6. | d |
| 7. | b |
| 8. | b |

Trabajo Escrito

TRABAJO ESCRITO

_____ nombre y apellidos
 _____ número de matrícula
 _____ dirección
 _____ ciudad
 _____ teléfono
 _____ correo electrónico

Tome una cantidad determinada de leche y prepare queso crema. En base a esto conteste las siguientes preguntas:

1. ¿Cómo estandarizó la leche?
2. ¿Cuánta leche tomó? ¿Cuál era su acidez, temperatura y densidad?
3. ¿Cuánto cultivo agregó a la leche?
4. ¿Observó algún cambio en la leche cuando agregó el cuajo y esperó 16 horas?
5. ¿Cuánto tiempo duró el desuerado y escurrido del queso?
6. ¿Cuánto pesó el queso obtenido? ¿Qué características presenta?
7. ¿Cómo lo empacó?
8. ¿Cuál fue el rendimiento obtenido?
9. ¿Cree haber obtenido un producto de buena calidad? ¿Por qué?

Una vez haya respondido estas preguntas, envíelas a su tutor.

HOJA DE RESPUESTAS

TRABAJO ESCRITO

Nombres y apellidos: _____

No de matrícula: _____

Dirección: _____

Municipio: _____ Departamento: _____

Fecha de envío: _____

No de la cartilla: _____

Si no le alcanza esta hoja, utilice una adicional.

AUTOCONTROL No. 1

AUTOEVALUACIÓN FINAL

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

1. ¿Cuánto tiempo tarda en preparar el producto de venta?

a) Menos de 1 hora b) 1 a 2 horas c) 2 a 3 horas d) Más de 3 horas

2. ¿Cuánto tiempo tarda en preparar el producto de venta?

a) Menos de 1 hora b) 1 a 2 horas c) 2 a 3 horas d) Más de 3 horas

3. ¿Cuánto tiempo tarda en preparar el producto de venta?

a) Menos de 1 hora b) 1 a 2 horas c) 2 a 3 horas d) Más de 3 horas

4. ¿Cuánto tiempo tarda en preparar el producto de venta?

a) Menos de 1 hora b) 1 a 2 horas c) 2 a 3 horas d) Más de 3 horas

5. ¿Cuánto tiempo tarda en preparar el producto de venta?

a) Menos de 1 hora b) 1 a 2 horas c) 2 a 3 horas d) Más de 3 horas

6. ¿Cuánto tiempo tarda en preparar el producto de venta?

a) Menos de 1 hora b) 1 a 2 horas c) 2 a 3 horas d) Más de 3 horas

7. ¿Cuánto tiempo tarda en preparar el producto de venta?

a) Menos de 1 hora b) 1 a 2 horas c) 2 a 3 horas d) Más de 3 horas

8. ¿Cuánto tiempo tarda en preparar el producto de venta?

a) Menos de 1 hora b) 1 a 2 horas c) 2 a 3 horas d) Más de 3 horas

9. ¿Cuánto tiempo tarda en preparar el producto de venta?

a) Menos de 1 hora b) 1 a 2 horas c) 2 a 3 horas d) Más de 3 horas

10. ¿Cuánto tiempo tarda en preparar el producto de venta?

a) Menos de 1 hora b) 1 a 2 horas c) 2 a 3 horas d) Más de 3 horas

Bibliografía

- *Equipo Regional de Fomento y Capacitación en Lechería para América Latina. F. A. O. Manual de elaboración de leches fermentadas. Santiago, Chile . 1980.*
- *Kosikowsky Frank, Cheese and Fermented Milk Foods, 2^a Ed; Ithaca, New York, 1978.*