

# QUESO

Todo lo que tenés que saber  
sobre el producto que queda bien con todo.

## ACTIVIDADES

### 1°) Preguntas y respuestas

- A) Según la historia del queso, ¿qué célebre escritor dejó testimonio del consumo de quesos ya en 1810?
- 
- B) ¿En qué siglo la actividad productiva del queso desarrolló su mayor crecimiento?
- 
- C) ¿Con qué nombre se conoce a la Planta de Mastellone Hnos pionera en la elaboración de queso en Argentina desde 1897?
- 
- D) ¿Cómo se llama el producto que obtenemos en la primera etapa del proceso?
- A) La cuajada
  - B) Queso
  - C) Masa
  - D) Suero

# QUESO

Todo lo que tenés que saber  
sobre el producto que queda bien con todo.

## 2°) Ordenar

Ordená los pasos del proceso de elaboración del queso.

*Envasado - Saladero - La cuajada entra en la pre-prensa - Prensa - Se forma la cuajada - La leche fresca se coloca en las tinas -  
Maduración*

- 1°) \_\_\_\_\_
- 2°) \_\_\_\_\_
- 3°) \_\_\_\_\_
- 4°) \_\_\_\_\_
- 5°) \_\_\_\_\_
- 6°) \_\_\_\_\_
- 7°) \_\_\_\_\_

# QUESO

Todo lo que tenés que saber  
sobre el producto que queda bien con todo.

### 3°) Unir con flechas.

Según el tiempo que cada queso se deje madurar, obtendremos un tipo distinto. ¿Cuál es cuál?

Reggianito	queso semiduro que lleva dos meses de maduración
Pategrás	queso blando con tan solo veinte días de maduración.
Cremón	queso duro que requiere seis meses de maduración.