

Quesos

¿Cómo hacemos el queso?

ACTIVIDADES + RESPUESTAS

Nivel 1: niños

(hasta 9 años)

1º Ordenar.

Estos son los pasos del proceso de elaboración del queso, pero están desordenados. ¿Te animás a ordenarlos?

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

- 1º _____
- 2º _____
- 3º _____
- 4º _____
- 5º _____
- 6º _____
- 7º _____

RTA:

- 1) La leche fresca se coloca en las tinas.
- 2) Se forma la cuajada
- 3) La cuajada entra en la pre-prensa
- 4) Prensa
- 5) Saladero
- 6) Maduración
- 7) Envasado

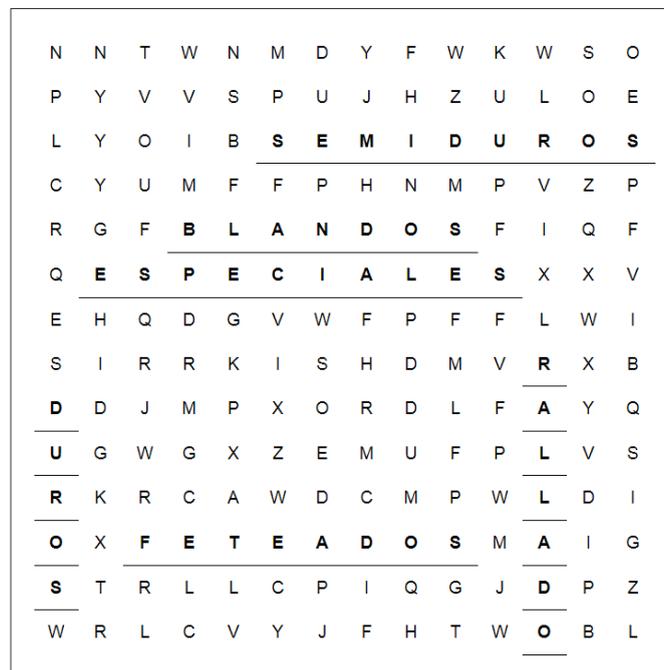
Quesos

¿Cómo hacemos el queso?

2) Encontrar las palabras | ¡Sopa de letras!

Encontrá los distintos tipos de quesos en esta sopa de letras. ¡Las palabras pueden estar en vertical u horizontal!

- Duros
- Semiduros
- Blandos
- Feteados
- Rallados y en hebras
- Especiales



Quesos

¿Cómo hacemos el queso?

3°) Preguntas y respuestas

¿Qué es “La Cuajada”?

- A) La máquina donde se hace el queso.
- B) Un gel que se forma después de la primera etapa del proceso de elaboración, es una mezcla de agua y leche.
- C) La combinación de leche y azúcar.

(RTA: B)

¿Qué pasa en la etapa de “prensado final”?

- A) Es cuando se envasa y se pone cada queso en su paquete.
- B) Es el momento en el que se bate la leche.
- C) Es la etapa en la que se hace presión con mucha fuerza sobre la masa para compactarla y sacar lo último que queda de líquido.

(RTA: C)

4°) Verdadero o falso

- Una de las etapas del proceso de elaboración del queso es simplemente dejarlo descansar para que pueda madurar.
A) VERDADERO
B) FALSO
- El “Brie” es un tipo de queso.
A) VERDADERO
B) FALSO
- Uno de los ingredientes más importantes para elaborar el queso es un poco de dulce de leche.
A) VERDADERO
B) FALSO

Quesos

¿Cómo hacemos el queso?

ACTIVIDADES + RESPUESTAS

Nivel 2: estudiantes

(entre 10 y 17 años)

1°) Preguntas y respuestas

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

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

Quesos

¿Cómo hacemos el queso?

- 1° _____
- 2° _____
- 3° _____
- 4° _____
- 5° _____
- 6° _____
- 7° _____

RTA:

- 1) La leche fresca se coloca en las TINAS.
- 2) Se forma la cuajada
- 3) La cuajada entra en la pre-prensa
- 4) Prensa
- 5) Saladero
- 6) Maduración
- 7) Envasado

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.

Quesos

¿Cómo hacemos el queso?

RTA CORRECTA:

Reggianito: queso duro que requiere seis meses de maduración.

Pategrás: queso semiduro que lleva dos meses de maduración

Cremón: queso blando con tan solo veinte días de maduración.