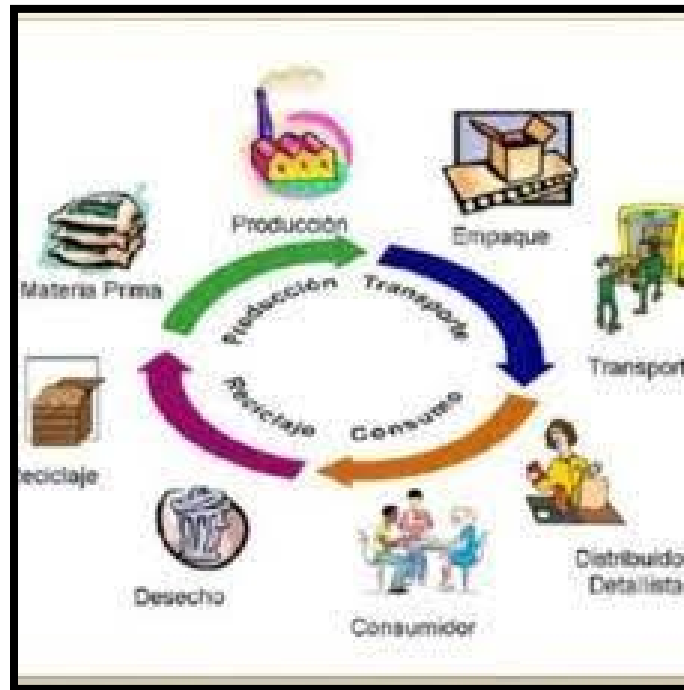


TP N° 5

Actividad: "El proceso productivo y sus elementos"



- **Una materia prima**, también conocido como bien intermedio, es todo bien que es transformado durante un proceso de producción hasta convertirse en un bien de consumo. Un claro ejemplo de bien intermedio son los recursos naturales (minerales, energéticos, forestales, etc.) de los que dispone un país.
- **Maquinaria y equipo**: Todas las máquinas y equipos destinados al proceso de producción de bienes y servicios como: máquina de planta de fabrica, carretillas de hierro y otros vehículos empleados para movilizar materia primas y artículos terminados dentro del edificio (no incluye herramientas).
- **El suministro** es la dotación de un bien, el cual debe pasar por todo un proceso para ir desde el productor hasta el consumidor o beneficiario final. El suministro, entonces, es la mercancía a ser fabricada y distribuida a través del proceso denominado cadena de suministro.
- **Los recursos humanos** son el conjunto de trabajadores, de empleados, que posee una organización, un determinado sector, así como una economía en su conjunto. Cualquier persona física que posea una vinculación a una organización, sector o economía, se considera un recurso humano.
- **La gestión de la calidad** es un conjunto de acciones y herramientas que tienen como objetivo evitar posibles errores o desviaciones en el proceso de producción y en los productos o servicios obtenidos a través de él
- **El producto terminado** es el bien resultante del proceso de fabricación. Es decir, aquel bien que se obtiene tras pasar por el proceso de producción y que queda listo para su entrega; ya sea para incorporarse a otro proceso de producción, o para ser entregado al consumidor final.

Elaboración de quesos artesanales

Para que un queso artesanal sea de calidad, es fundamental la buena calidad de la leche utilizada para su elaboración.

Para la elaboración de quesos artesanales, se debe contar con leche lo más limpia y pura posible. La leche que se utiliza para la preparación de quesos caseros debe ser procesada manteniendo la garantía de higiene. En relación al cuajo puede ser cuajo industrial o el cuajo natural, que es el que proviene del cuarto estómago del ternero lactante.

Material necesario:

- Termómetro de uso alimentario.
- Bolsa de tela porosa para filtración.
- Recipiente para realizar la fermentación y el cuajado de la leche, de acero inoxidable, plástico o vidrio.
- Colador de cocina.

Procedimiento

Homogenización y pasteurización de la leche:

El proceso es sencillo pero largo. Antes de iniciar la fabricación del queso, con leche recién ordeñada, o con leche refrigerada, almacenada, la leche se calienta hasta 70/80°C durante 20/40 segundos. A este proceso se le denomina pasteurización y su objetivo es eliminar microbios patógenos presentes en la leche. Cuando este proceso no se aplica se dice que el queso está fabricado con leche cruda. Se deja enfriar la leche hasta llegar a los 35°C.

Cuajado o coagulación:

Se puede realizar con cuajo o con ácidos o con una combinación de ambos. La cantidad de cuajo aproximada a utilizar es de 1 mililitro por cada 10 litros de leche que se usen en la elaboración. Se deja el preparado en reposo aproximadamente 45 minutos.

Corte y extracción del suero:

La masa cuajada se corta y se separa del suero usando cuchillas especiales ("liras"). El tamaño de los fragmentos dependerá del tipo de queso que se quiera elaborar. También podemos cortar la cuajada con un cuchillo. Con una espumadera se sacan los cubos, se los escurre y coloca en un molde. A dicho molde se lo voltea para que escurra el suero. La cantidad de humedad presente en la masa será la que determine el tipo de queso.

Prensado:

El producto del calentamiento se coloca en moldes y se prensa para extraer el suero que haya quedado. Se puede utilizar una tela porosa para escurrir lo que queda del suero.

Salado:

Se puede realizar agregando sal a la cuajada, a la pasta prensada o sumergiendo el queso prensado en salmuera. La sal es importante tanto para el sabor, como para la conservación y la formación de la cascara.

Maduración:

La maduración es la última fase de la fabricación, ésta puede durar desde algunas horas,

hasta varios meses, variando conforme con el tipo de queso que se quiere obtener. En el proceso de maduración se desarrollan los aromas y sabores del queso.

VIDEOS:**Elaboración de queso artesanal:**

<https://www.youtube.com/watch?v=ix5J-Vp4avQ>

Elaboración de queso industrial:

<https://www.youtube.com/watch?v=GAR0lnidSCI>

<https://www.youtube.com/watch?v=zKXF8hOBCFs>

**Actividad:**

1-Observe las imágenes de los siguientes procesos productivos:

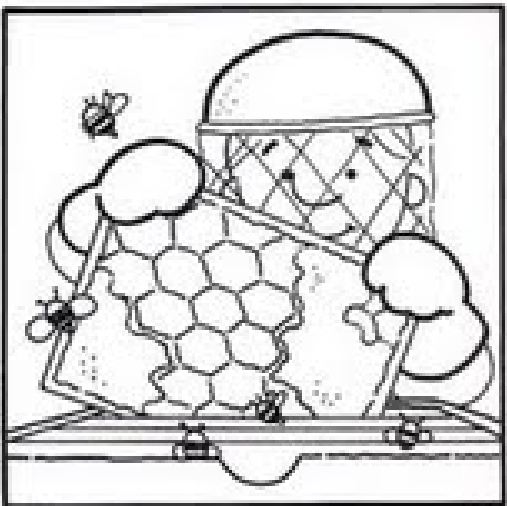
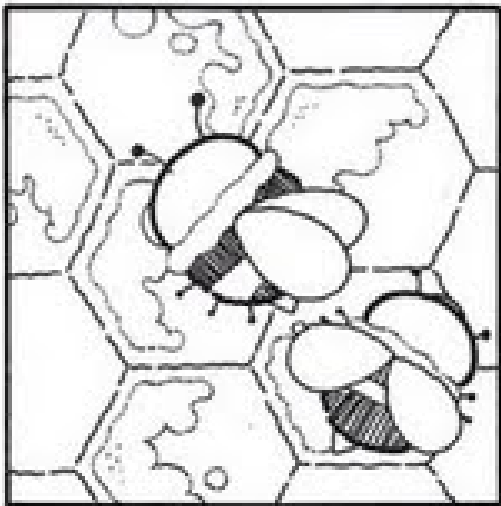
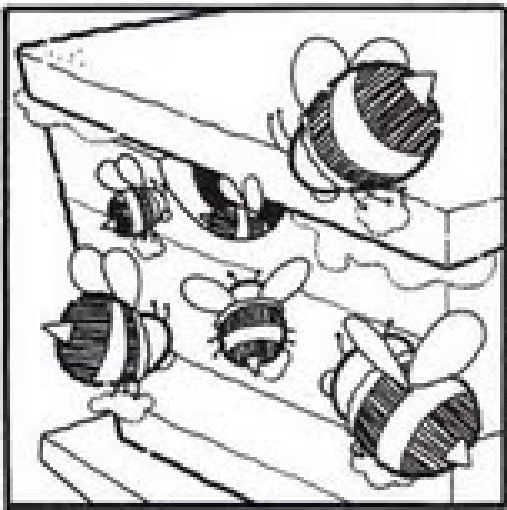
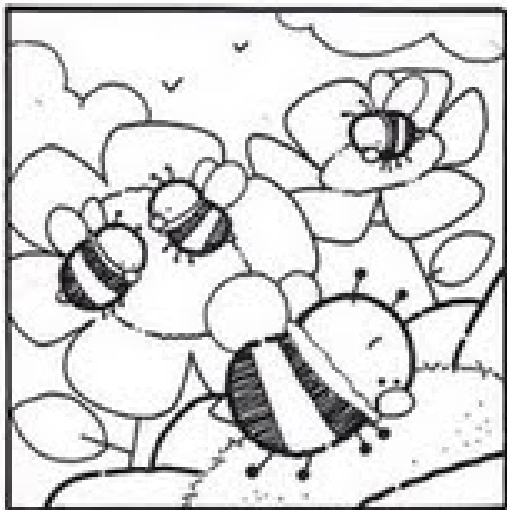
- a)Recorte y ordene en tu carpeta, las imágenes explicando en cada una, que acciones observa en el proceso(materia prima, maquinaria y equipos, suministros y materiales, recurso humano o mano de obra, gestión de calidad, producto terminado)
- b)Investigue en qué lugar, cercano, se produce.
- c)En qué momentos del día se realiza y en qué momento del año se realiza.
- d)Destacar si es un proceso artesanal, industrial o mixto

Producción de vino

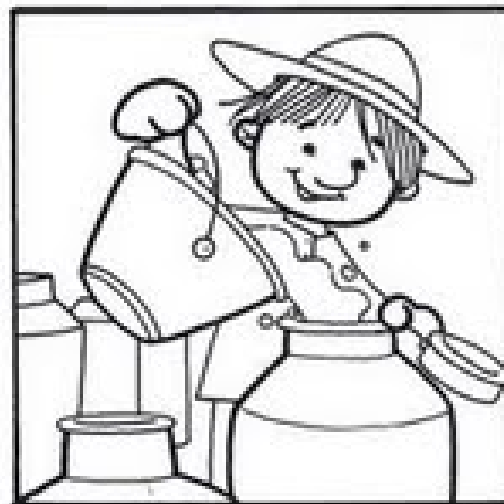
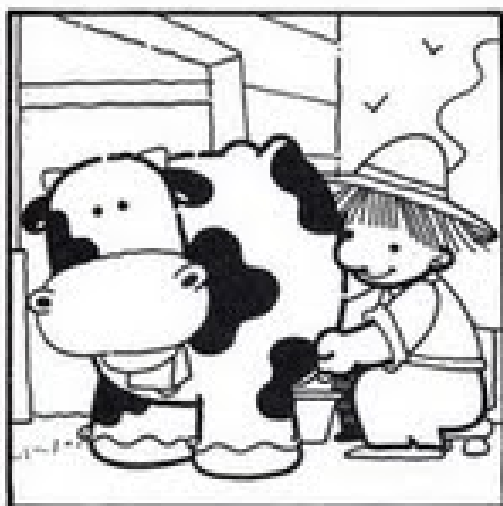
The illustrations depict the following stages of wine production:

- Top Left:** Two workers in a vineyard. One worker is using a tool to harvest grapes, while the other is carrying a large basket filled with harvested grapes.
- Top Right:** A mechanical harrow or sorting machine in operation. Grapes are being processed on a conveyor belt, and a worker is visible in the background.
- Bottom Left:** A worker in a white shirt and tie is standing next to a shopping cart, selecting wine bottles from a display rack.
- Bottom Right:** A worker is shown tending to large wooden barrels (casks) used for aging wine. The barrels are arranged in a row, and the worker is interacting with one of them.

Ciclo productivo de la miel



Ciclo productivo de la leche



Ciclo productivo del tomate

