

# ESTUDIO DE LA CALIDAD DE LA LECHE Y EL QUESO DE OVEJA

Este proyecto se va a llevar a cabo mediante la colaboración del IES Gregorio Prieto de Valdepeñas con el CERSYRA Centro de Selección y Reproducción Animal dependiente de la Consejería de Agricultura de Castilla La Mancha.

Los encargados de este estudio serán los alumnos de 2º de Bachillerato que cursan la asignatura de Investigación y Desarrollo, coordinados y dirigidos por el investigador del CERSYRA Dr. Ramón Arias y el Profesor de la asignatura Amancio Calcerrada

Los parámetros y trabajos objeto de este proyecto son:

- Conocimiento del sector lechero en Castilla La Mancha
- Estudio y evaluación de la Calidad físico-química
- Estudio y evaluación de la Calidad microbiológica
- Estudio y evaluación de la Calidad tecnológica
- Estudio y evaluación de la Calidad organoléptica
- Elaboración de queso
- Conocimiento de la Denominación de Origen Queso Manchego
- Conclusión del Proyecto

Dado que son 14 alumnos los trabajos se realizarán 2 viernes al mes, yendo cada día 7 alumnos. En cada sesión de trabajo se utilizarán 3 horas continuas, para poder llevar a cabo las explicaciones y la realización de los trabajos

La toma de muestras en ganadería se realizará a las primeras horas; sin embargo, los trabajos de laboratorio se realizarán en las 3 últimas horas

El muestreo de leche se llevará a cabo en la ganadería de la Finca La Nava en el término de Valdepeñas

El estudio fisicoquímico se efectuará por el Laboratorio Interprofesional de Talavera, en donde debemos enviar las muestras obtenidas. Los resultados serán objeto de análisis y estudio por parte de los alumnos

El estudio microbiológico y tecnológico se realizará en las instalaciones del CERSYRA y tendrán parte activa el alumnado en su ejecución y estudio

La elaboración de queso se realizará de igual modo en la quesería experimental del CERSYRA y tendrán parte activa el alumnado en su ejecución y estudio

Horario de viernes de los alumnos que llevarán a cabo este proyecto

**LUCIA RUIZ**

<b>QUIMICA</b> Sonia
<b>BIOLOGIA</b> M <sup>a</sup> José
<b>HISTORIA</b> Alejandra

<b>DIBUJO</b> Santiago
<b>QUIMICA</b> Vicente
<b>LENGUA</b> Ana Rosa

<b>LENGUA</b> Ana Rosa
<b>MATES</b> Cortes/Fran
<b>INDE</b> Amancio

<b>FILOSOFIA</b> Angel Rivas
<b>MATES</b> Fran
<b>INDE</b> Amancio

1º Dos viernes al mes: 7 alumnos cada día 11:30 a 14:30. La toma de muestras será de 8:30 a 11:30

2º Muestreo de leche en ganadería: La Nava

3º Estudio fisicoquímico. Se envía a Talavera

4º Estudio microbiológico:

- Recuento microbiológico en placa: Totales, lácticas y Staphilococos:  
Lectura a 3 días: Estudio mediante fotografía
- Butíricos

5º Lactodinamógrafo

## CRONOLOGIA

NOV: Muestreo y envío de muestras a Talavera

DIC: Charla de Ramón y visita al CRDO (12 y 13 tienen Auditoría)

ENE: Recuento en placa a los 3 días

FEB: Butíricos

MAR: Lactodinamógrafo

ABR: Elaboración de quesos

MAY: Cata de quesos

Ir a la Finca de La Nava a realizar una toma de muestras

Ir al CERSYRA y al CRDO Queso Manchego

Visitar el Laboratorio Interprofesional de Talavera

Envíos a Talavera al Laboratorio Interprofesional para análisis físico-químico

Material del alumno. Batas, patucos, mascarillas y guantes

Material de microbiología

Leche para fabricar quesos

Quesos para cata