



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

TALLER DEL EMPRENDEDOR

MATERIA

VICTOR SALAS

DOCENTE

PROYECTO INTEGRADOR

TRABAJO

RICARDO LUIS CALDERON

ALUMNO

MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

LICENCIATURA

12 DE JULIO DEL 2020, TAPACHULA, CHIAPAS

8.2 Especificaciones del producto.



El queso estará envuelto en hoja, me agrada la idea porque es algo más natural y menos contaminante para el ambiente. Encima de la hoja llevara una etiqueta con el nombre del producto y el peso en gr.

Sera queso elaborado con leche recién ordeñada, habrá diferentes presentaciones, de 10x10 y de 10x15, tendrá que mantenerse en refrigeración para conservar su sabor y textura.

8.3 Descripción del proceso de producción.

El queso será elaborado a mano, bajo las condiciones sanitarias necesarias. A la leche se le agrega una pastilla para cuajar, hay que dejarlo reposar y esperar a que cuaje, después de eso se corta y se extrae el suero, lo que se cortó se “escurre” por un tiempo para que salga el suero restante, ya realizado esto se junta todo en un recipiente y se le va agregando sal, para darle sabor, continuamos agregando la mezcla en moldes o cuadros de madera para darles la forma correspondiente, el último paso es envolverlos en la hoja, amarrarlo y colocarles la etiqueta.

8.6 Equipo e instalaciones.

Equipo	Cantidad	Precio
Tina de estibado cruzado	10	11480
Liras para corte de cuajada	5	17500
Refrigerador	2	10000
Hojas	300	600

8.7 Materia prima.

Producto	Cantidad
Leche	40 L.
Sal	8 Kg.

8. 12 Mano de obra requerida.

El personal necesario sería el siguiente y considero que no serían tantas personas:

-Una persona en dos tinas, en una tina se cuajara la leche y en la otra pasaran los pedazos cortados.

5 personas para agregarle la sal.

10 personas para envolver.

10 para poner etiquetas.