



Universidad del Sureste

Licenciatura en Medicina Humana

Materia:

Medicina del trabajo.

Trabajo:

Actividades económicas.

Docente:

Dra. Ana Laura Domínguez Silva.

Alumno:

Erick José Villatoro Verdugo

Semestre y grupo:

5° "A"

Comitán de Domínguez, Chiapas al 28 de mayo de 2021.

Actividades Económicas de: Ocosingo Chiapas.

Proceso de elaboración del queso de bola.

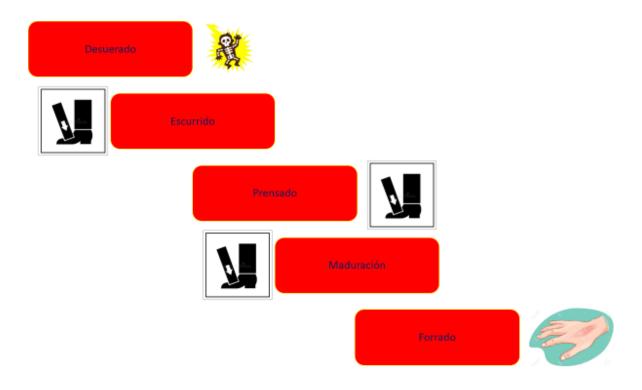


El queso bola de Ocosingo, Chiapas es un producto elaborado con la cuajada de leche 100% de vaca, a partir de la adición de cuajo y otros elementos que dan origen a su sabor característico.

Proceso de elaboración

Su proceso de elaboración consta de las siguientes etapas:





Recursos materiales y humanos

- Para comenzar con la elaboración, se necesitan de tan solo 2 personas, por lo regular tarda de 3 a 4 días, pero los trabajadores comienzan a elaborar el queso a partir de las 3 de la mañana para que a las 6 de la mañana ya cuenten con el cuajo y en 72 horas culminar el proceso.
- El recurso material consta de botas de huele, mandil, guantes, cubrebocas, gorrito, leche y recipientes para su transporte, mantas de rafia o de tela, mezcladoras, agua hervida o purificada, caseína, cuajo puro de ternera (10mlx100ml de leche) batidoras de madera, prensas y descremadora.

¿Qué podemos hacer para mejorar el proceso y disminuir riesgos laborales?

Hacer uso de botas con casquillo de plomo y guantes con hilos de acero, fajas, para el levantamiento de materia prima

Cubre bocas para evitar una alergia por la caseína

Implementar carretillas para el transporte de los tambos de suero.

Uso de guantes de hule al momento de usar la descremadora porque no es conductor de electricidad.

Cambio de horarios, o por lo menos comenzar a las 5 de la mañana para evitar problemas psicológicos.