

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.

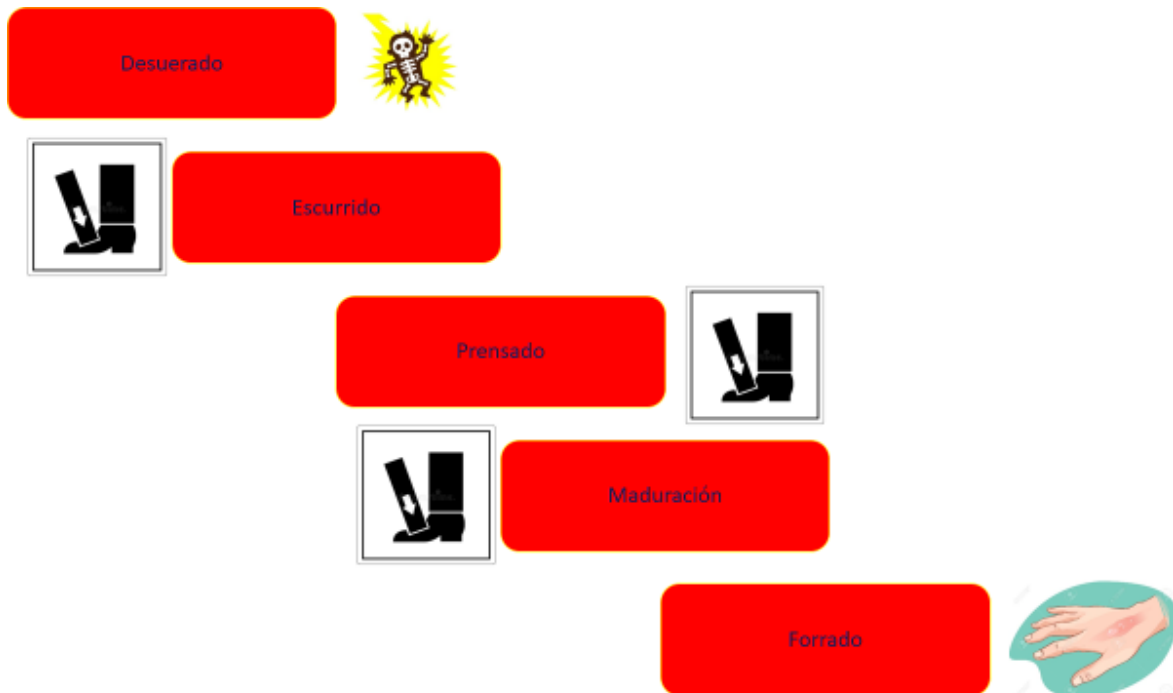


El queso bola de Ocosingo, Chiapas es un producto elaborado con la cuajada de leche 100% de vaca, a partir de la adición de cuajo y otros elementos que dan origen a su sabor característico.

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 hule, 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?

