



Andrés Santiago Pantoja Rodríguez
Estudiante de Gastronomía
Sexto Semestre

2020



Aprovechamiento integral de la producción de leche en la elaboración de un Postre al Plato

Introducción

El sector lácteo nacional no encuentra mayor dinamismo para la mejora del comercio y sus productores o procesadores de la materia prima, el 90% de proveedores de leche cruda del país son pequeñas fincas donde se cuenta con 10 o 20 cabezas de ganado, esta leche es pasteurizada por grandes plantas productoras de leche en bolsa y sus derivados, el desarrollo del presente proyecto es transformar la leche en un postre al plato con técnicas tradicionales y actuales donde la leche fresca sea el protagonista, así fomentar el desarrollo del campo colombiano y el comercio dentro del sector restaurantero y creando una red de abastecimiento y canales de distribución que favorezcan tanto al productor como al consumidor.

El desarrollo de este proyecto se basa en la educación y capacitación tanto de los productores de leche como el procesador de la materia prima, se busca implementar de manera fija procesos limpios y seguros de extracción, almacenamiento de leche y producción de leche con buenas prácticas de manufactura que reflejen el compromiso y el respeto por el producto y su valor dentro del desarrollo de una comunidad, iniciando con un análisis de producción de materia prima, cual es la relación que existe entre el productor y el abastecimiento de quesos y productos lácteos como materia prima para restaurantes.

Historia

La innovación gastronómica nace en la búsqueda de avanzar y mejorar con sentido social, económico y laboral de personas que están involucradas dentro de un proceso de producción alimentario, el cuidado del medio ambiente es un tema vital para desarrollar procesos innovativos y se necesita de capacitación para este y muchas más áreas como la seguridad en el trabajo, las buenas practica de manufactura entre otras, pero cuando se realiza un análisis de como se desarrollan los procesos dentro de la producción de leche artesanal observamos la deficiencia en cada uno de los temas anteriormente mencionados, lo que significa un reto fuerte pero se asume con mucha responsabilidad donde todo se tiene que sustentar en la capacitación y educación de cada eslabón en la cadena de extracción y producción. El desarrollo del proyecto nos acerca al campesino que ordeña su ganado, a la persona que transporta desde el rancho hasta las plantas procesadoras, a las que procesan la materia prima y la terminan comercializando, lastimosamente muchas de estas personas no están dispuestas a implementar cambios dentro de sus procesos, para esto se busca únicamente enfocarse en capacitar y educar la primera etapa de la producción buscando un amalgamiento de todos los aspectos, sociales, económicos, ambientales, laborales y de calidad. Así obtener una materia prima de primera calidad y poder experimentar dentro de una cocina todas sus propiedades.

La fase de diseño inicia con la especificación de los volúmenes de producción que se pretenden tener para satisfacer la porción de la demanda seleccionada. Al definir el tamaño del proyecto se procedió a elaborar un plan de producción que contiene un programa de métodos y procesos diseñados para cada uno de los productos a elaborar, especificando cada una de las operaciones necesarias para su procesamiento así





operaciones. Luego se realizara una planificación de cada una de las unidades a producir para los primeros días de funcionamiento del proyecto, especificando requerimientos de materias primas e insumos, maquinaria y equipo y recursos humanos. Luego de establecer los requerimientos anteriores se procederá a distribuir de una manera lógica las mejoras a la maquinaria dentro de la planta para la cual se proponen algunas modificaciones de las instalaciones actuales. Seguido del plan de producción se elaboró un plan de aprovisionamiento de materias primas e insumos, el cual incluye la planificación y programación de pedidos y su respectivo control de inventarios. Otro elemento importante es el plan de comercialización que contiene los elementos necesarios para el marketing de los productos a elaborar, como estrategias y políticas a aplicar.

Ordeño Responsable.

En la actualidad el consumo de leche de vaca es importante tanto en la dieta diaria como también en la cotidianidad del producto y esto a llevado a involucrar tecnologías que mejoren la calidad y la seguridad del alimento para los consumidores aprovechando su valor nutricional y también mejorando la calidad de la materia prima para su transformación en sus derivados, la leche es un producto que es de muy fácil degradación debido a los microagentes contaminantes, así mismo las enfermedades que afectan directamente al ganado son nocivas para la calidad de la leche y puede afectar en la salud de los consumidores, para esto la higiene y la responsabilidad antes durante y después del ordeño son fundamentales así como la limpieza y desinfección del área son puntos críticos para mantener una buena higiene e inocuidad. Estas acciones son fundamentales para la prevención de contaminantes, asegurando un producto limpio que es apto para el consumo y su transformación en los subproductos como el queso, yogurt, leche pasteurizada, kumis, etc.

La implementación de buenas practicas de ordeño necesitan de la introducción de actividades que cumplan requisitos mínimos, para esto es necesario: contar con las instalaciones adecuadas para el ordeño, la capacitación y orientación a los trabajadores encargados de la labor, buen estado de los materiales y utensilios de trabajo como también asegurar la salud y el bienestar de los animales productores. Los beneficios de un ordeño responsable son una mayor seguridad para la transformación de derivados de la leche, una mayor posibilidad de vender la leche, se puede vender a mejor precio, cuidar la salud de nuestros familiares y la población que compra tanto la leche como sus derivados.

Cuidados antes del ordeño:

1. Aseo del local o lugar de extracción, el piso y las paredes deben estar limpias y asearse todos los días con agua y detergente para eliminar restos de tierra, alimento o excremento.



CUIDADOS ANTES DEL ORDEÑO:

1. Aseo del local o lugar de extracción, el piso y las paredes deben estar limpias y asearse todos los días con agua y detergente para eliminar restos de tierra, alimento o excremento.

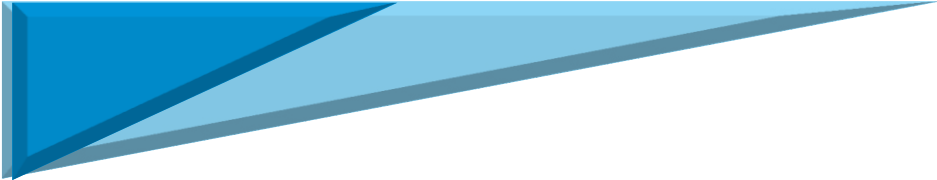
2. Arreado de las Vacas, es importante dar un buen trato a los animales proporcionando seguridad y así facilitando la salida de leche de la ubre.

3. Horario Fijo para el ordeño, el ordeño debe realizarse a horas específicas así el ganado se acostumbra a su extracción facilitando y mejorando la calidad de leche, se pueden ordeñar dependiendo la vaca de una a dos veces al día.

4. Lavado de manos y brazos del ordeñador, una vez asegurada la vaca la persona que va a ordeñar debe lavarse las manos y sus antebrazos con agua y jabón eliminando la mugre y desinfectando los dedos y uñas.

5. Preparación y limpieza de utensilios de ordeño, para esto se utilizan baldes de plástico, cantinas de acero para la recolección de leche y los filtros, estos utensilios deben ser lavados con agua y jabón antes del ordeño para eliminar cualquier mal olor aun sabiendo que siempre deben estar limpios se hace para asegurar una desinfección de todos los utensilios.





CUIDADOS DURANTE EL ORDEÑO:

1. Lavado de pezones, este paso es fundamental realizarlo antes de el ordeño se recomienda utilizar agua limpia y tibia, no se debe lavar la ubre de la vaca por lo que resulta difícil secarle por completo y el agua puede caer o mojar las manos del trabajador contaminando la leche.
 2. Secado de pezones, este paso se debe realizar con papeles desechables como periódicos para evitar su reutilización y para esto también se debe disponer de canecas con sus distintivos colores para la separación de residuos orgánicos y reciclables.
 3. Ordeño de la vaca, se debe realizar con seguridad y muy delicadamente cuando es manual se demora unos 5 a 7 minutos y no se debe exceder porque genera una retención de leche que desencadena una mastitis que es una inflamación de la glándula mamaria impidiendo el paso del líquido, esto genera pérdidas económicas y daño en la vaca.
 4. Sellado de los pezones, este paso se realiza al finalizar el ordeño y consta de introducir el pezón en un dispensador de yodo con agua otorgando una capa protectora.
- 

FABRICACIÓN DE UNA BURRATA

La burrata es un queso tradicional, fresco y de pasta hilada, tiene una forma redonda que en su exterior parece un queso mozzarella en forma de bolsa con su característico cierre apical se caracteriza por su color blanco brillante, consistencia suave y poca maduración, su sabor es delicado al paladar con sabores casi dulces le ofrecen carácter y profundidad al producto. Este queso es típico en Italia y su nombre se debe a la similitud con el "burro" o mantequilla en italiano.

Practica Empresarial

21/11/2020

FICHA TECNICA

	Nombre de la preparación: Burrata Casera	
---	---	--

Actividad curricular:	Trabajo final	Nombre de la preparación:	Burrata
Docente:	Maria Camila Banguera	Semestre:	6
Estudiante:	Andres Santiago Pantoja Rodriguez	Fecha:	21-11-2020
Rendimiento:	8 porciones	Tiempo de preparación:	16 a 18 horas
Almacenamiento:	Refrigeración	Método de cocción:	Concentracion
INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	
Para la elaboración de la masa			
Lehce	6	L	
Cuajo en pastilla	1.5	g	
Nata o crema de leche	300	g	
Sal	5	g	
MISE EN PLACE			
1. Proceder a pesar cada uno de los ingredientes correspondiente a las medidas indicadas.			
PREPARACIÓN			
1. Para la elaboración de una burrata hay que partir de la creación de una cuajada, para esto se calienta la leche a 35° C.			
2. Inocular el cuajo, para este paso es importante saber qué capacidad de coagulación tiene el cuajo q se va a utilizar, si se pone demasiado cuajo la cuajada toma una textura muy pastosa y seca, se debe disolver en agua fría con un poco de sal. Se			



remueve bien el cuajo dentro de la leche y se tapa para mantener la temperatura aproximadamente unos 20 minutos.

3. Una vez cuajada la proteína de la leche se procede a realizar cortes dentro de la mezcla para obtener trozos pequeños del tamaño de un arroz. Se tapa y se deja reposar 40 minutos.

4. Una vez pasado el tiempo necesario la cuajada desciende al fondo de la olla por medio de la gravedad, así es más fácil retirar el suero sobrante. Esta primera masa se llama cazata.

5. Es importante para la realización de la burrata que la cuajada tenga un pH alrededor de 5.0 esto con el fin de disolver las proteínas en enlaces más simples que proporcionen mas suavidad y la elasticidad necesaria para la pasta hilada.

6. Se realizan pruebas de acides cada 3 horas para saber si la cuajada esta lista para su siguiente paso, la prueba consiste en sumergir un trozo de cuajada en agua caliente si esta en su acidez correcta desprende unos hilos y esta es la forma de saber que la cuajada puede estirar.

7. Una vez pasado el tiempo necesario se observa en la cuajada unos pequeños orificios y este es el indicativo que la masa si esta fermentada y lista para estirar y ser rellenada.

8. Se corta la cuajada en bastones de dos cm por cada lado, esto para facilitar su manejo a la hora de compactar la masa.

9. Se calienta agua a 90°C y se cubre los bastones, con ayuda de una espátula se va uniendo cada bastón de cuajada, hasta obtener una sola masa elástica y compacta.

10. Se realizan pliegues a la masa de mozzarella y se estira para rellenar de un mézclum de nata y cuajada con una pizca de sal.

11. Se cierra y se conserva en su mismo suero.



OBSERVACIONES:

1. Para la elaboración de una burrata hay que partir de la creación de una cuajada, para esto se calienta la leche a 35° C.
2. Inocular el cuajo, para este paso es importante saber qué capacidad de coagulación tiene el cuajo q se va a utilizar, si se pone demasiado cuajo la cuajada toma una textura muy pastosa y seca, se debe disolver en agua fría con un poco de sal. Se remueve bien el cuajo dentro de la leche y se tapa para mantener la temperatura aproximadamente unos 20 minutos.
3. Una vez cuajada la proteína de la leche se procede a realizar cortes dentro de la mezcla para obtener trozos pequeños del tamaño de un arroz. Se tapa y se deja reposar 40 minutos.
4. Una vez pasado el tiempo necesario la cuajada desciende al fondo de la olla por medio de la gravedad, así es más fácil retirar el suero sobrante. Esta primera masa se llama cazata.
5. Es importante para la realización de la burrata que la cuajada tenga un pH alrededor de 5.0 esto con el fin de disolver las proteínas en enlaces más simples que proporcionen mas suavidad y la elasticidad necesaria para la pasta hilada.
6. Se realizan pruebas de acidez cada 3 horas para saber si la cuajada esta lista para su siguiente paso, la prueba consiste en sumergir un trozo de cuajada en agua caliente si esta en su acidez correcta desprende unos hilos y esta es la forma de saber que la cuajada puede estirar.
7. Una vez pasado el tiempo necesario se observa en la cuajada unos pequeños orificios y este es el indicativo que la masa si esta fermentada y lista para estirar y ser rellenada.



8. Se corta la cuajada en bastones de dos cm por cada lado, esto para facilitar su manejo a la hora de compactar la masa.

9. Se calienta agua a 90°C y se cubre los bastones, con ayuda de una espátula se va uniendo cada bastón de cuajada, hasta obtener una sola masa elástica y compacta.

10. Se realizan pliegues a la masa de mozzarella y se estira para rellenar de un mézclum de nata y cuajada con una pizca de sal.

11. Se cierra y se conserva en agua fría que este hervida y reposada.



MONTAJE

Para el montaje de nuestra burrata en un postre al plato se involucra la leche en la elaboración de un biscocho enriquecido con mantequilla, una mermelada de fresas y tomate chonto aromatizada con anís, pimienta duce, ají pique y canela, y para darle un toque de frescura al plato se agrega un chiffonade de hojas de menta.

