

IES Valle del Jiloca
2º FPB INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Avda de Zaragoza s/n
44200 Calamocha-Teruel

PROYECTO EMBUCHEESE®

PROYECTO DESARROLLO “QUESO EMBUTIDO”



2º FPB

03/03/2017

Contenido

1	NOTICIA	3
2	NOMBRE	3
3	FOTOS	3

1 NOTICIA

Los alumnos de segundo de Formación Básica han desarrollado un proyecto consistente en la implementación de una idea innovadora en el aula, relacionada con la industria alimentaria.

Dicha idea ha consistido en la elaboración de un queso embutido, con la particularidad de que su forma facilita el corte en rodajas tanto manualmente como en cortadora. Además funde con el calor, lo que posibilita hacerlo crema en un tiempo mínimo en microondas.

Tiene varias aplicaciones en la cocina, tales como:

- Para extender sobre tostadas
- Para aperitivos
- Bocadillos
- Pizzas
- Acompañar a la pasta y carnes.
- Ensaladas

Para el desarrollo se han contemplado varias vertientes.

- Vertiente económica: Su coste variable es de 3,45 €/kg
- Vertiente funcional: Es muy práctico para el consumidor.
- Vertiente estética: Tiene un aspecto atractivo.
- Vertiente ambiental: No genera residuos y aprovecha los subproductos generados en la industria láctea.
- Vertiente social: Tiene fácil difusión publicitaria.

2 NOMBRE

EMBUCHEESE®

3 FOTOS

