



1. Taller introductorio de elaboración artesanal: participantes con utensilios y recipientes aprenden a trabajar la materia prima en un entorno práctico y organizado.



2. Mozzarella fresca artesanal: ejemplo del resultado obtenido mediante coagulación, corte de cuajada, drenado, moldeado y conservación adecuada.



3. Moldeado de quesos frescos: la elaboradora distribuye la cuajada en recipientes para favorecer el desuerado y dar forma uniforme al producto.



4. Estirado de la cuajada: demostración práctica de una etapa clave para obtener quesos de pasta hilada, como la mozzarella y otros productos similares.



5. Control de la leche durante la elaboración: uso de herramientas y guantes para trabajar con higiene, precisión y seguimiento de temperatura o consistencia.



6. Servicio de helado artesanal: preparación y presentación del producto terminado, con atención a la textura, el porcionado y la manipulación higiénica.



7. Clase grupal de alimentos artesanales: espacio de aprendizaje donde se combinan explicación técnica, práctica guiada y uso de equipamiento gastronómico.



8. Trabajo manual con cuajada y suero: el proceso artesanal requiere observar textura, humedad y punto de coagulación antes del moldeado final.



9. Producción de queso en pequeña escala: operarios con indumentaria sanitaria llenan moldes y organizan la cuajada dentro de una sala de elaboración.



10. Extracción de helado de chocolate: la máquina produce una mezcla cremosa que debe controlarse durante el mantecado, el enfriamiento y la conservación.