



La mejor formación a tu alcance.

Procesos básicos de elaboración de quesos

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Realizar las operaciones de recepción y acondicionamiento de materias primas, tratamientos previos de la leche y efectuar la elaboración de quesos, el almacenamiento y la conservación de producto final, siguiendo las especificaciones técnicas en la utilización de equipos y métodos; manteniendo las condiciones higienicosanitarias, respetando las normas de seguridad e higiene en el trabajo y la protección medioambiental establecidas.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Tipos y variedades de quesos.

- 1.1. El queso. Tipos: fresco, curado, semicurado, pasta dura y pasta blanda?
- 1.2. Variedades de quesos.
- 1.3. Quesos españoles, denominaciones de origen.
- 1.4. Características técnicas de elaboración de los distintos tipos de quesos.
- 1.5. Certificación y normalización en la elaboración de quesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Instalaciones y maquinaria para la elaboración de quesos.

- 2.1. Distribución de espacios.

La mejor formación a tu alcance.

- 2.2. Equipos para la elaboración de queso. Composición y funcionamiento.
- 2.3. La cuba quesera. Tipos y funcionamiento.
- 2.4. Regulación y manejo de equipos y maquinaria de elaboración de quesos.
- 2.5. Mantenimiento básico de equipos.
- 2.6. Medidas de higiene y seguridad en instalaciones y maquinaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Preparación de la leche para el cuajado.

- 3.1. Tipos y dosificación de ingredientes y aditivos.
- 3.2. Condiciones de incorporación de auxiliares e ingredientes.
- 3.3. Fermentos lácticos; tipos, composición y características.
- 3.4. Cálculo y dosificación de ingredientes.
- 3.5. Aplicación y manejo de fermentos.
- 3.6. Tipos de mezcla y comportamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Cuajado de la leche.

- 4.1. Cuajos:
 - 4.1.1. Tipos y acción del cuajo.
 - 4.1.2. Preparación y titulación del cuajo.
- 4.2. Técnicas de adicción del cuajo.
- 4.3. Control de parámetros de coagulación.

La mejor formación a tu alcance.

- 4.4. Coagulación en continuo.
- 4.5. Manejo de la cuajada, corte, calentamiento y agitación.
- 4.6. Métodos y medios para la toma de muestras.
- 4.7. Instrumentos y técnicas de corte de la cuajada.
- 4.8. Equipos y procedimientos de limpieza y desinfección.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Moldeado y prensado de los quesos.

- 5.1. Trasvase de la cuajada.
- 5.2. Fundamentos teóricos del moldeado de la cuajada.
- 5.3. Instrumentos de moldeado y prensado.
- 5.4. Tipos y técnicas de moldeado y prensado.
- 5.5. Extracción de los quesos.
- 5.6. Aprovechamientos del lactosuero.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. Salado de los quesos.

- 6.1. Salmuera. Definición y características.
- 6.2. Tipos de salmuera.
- 6.3. Procedimientos y procesos de salado de los quesos.
- 6.4. Depuración de la salmuera.
- 6.5. Control de calidad en el salado.



La mejor formación a tu alcance.

6.6. Vertido de residuos.