



La mejor formación a tu alcance.

Maduración y envasado de quesos

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Describir los distintos procesos y métodos de maduración según el tipo de queso a elaborar.
- Realizar las operaciones necesarias para conseguir la maduración de los quesos controlando los parámetros adecuados para cada tipo de queso.
- Realizar las operaciones de envasado de los diferentes tipos de queso consiguiendo la calidad y características idóneas.
 - Realizar las operaciones de etiquetado y embalaje de los quesos necesarias para la expedición y transporte de los mismos.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Procesos y métodos de maduración de los quesos.

- 1.1. Fundamentos de la maduración.
- 1.2. Fases y transformaciones; proteolisis y lipólisis.
- 1.3. Cámaras de maduración y conservación.
- 1.4. Desarrollo de caracteres organolépticos de los quesos.
- 1.5. Maquinaria y útiles empleados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Operaciones, determinaciones y análisis del proceso de maduración de los quesos.

La mejor formación a tu alcance.

- 2.1. Operaciones del proceso de maduración; cepillado, agitación, lavado..
- 2.2. Defectos y alteraciones internas y externas del queso.
- 2.3. Tipos y aplicación de tratamientos antifúngicos.
- 2.4. Métodos y medios para la toma de muestras.
- 2.5. Evaluación de las características organolépticas de los quesos.
- 2.6. Acondicionamiento del queso; materiales y métodos.
- 2.7. Recubrimientos de los quesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Envasado y etiquetado del queso.

- 3.1. Normativa aplicable al envasado y etiquetado de los quesos.
- 3.2. Envase de cobertura: sistemas tradicionales artesanales, parafinas y pinturas plásticas.
- 3.3. Materiales utilizados en el envasado y sus características.
- 3.4. Envasado al vacío y en atmósfera modificada.
- 3.5. Tipos y técnicas de corte de quesos en porciones y loncheados.
- 3.6. Procedimientos de llenado y cerrado de envases.
- 3.7. Maquinaria de envasado; funcionamiento, manejo, mantenimiento y limpieza.
- 3.8. Etiquetado: Técnicas de colocación y fijación.
- 3.9. Autocontrol en el envasado de quesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Embalaje de los quesos.

La mejor formación a tu alcance.

- 4.1. Tipos y métodos de embalaje
- 4.2. Normativa aplicable, materiales utilizados.
- 4.3. Líneas de embalaje.
- 4.4. Identificación de lotes y productos.
- 4.5. Técnicas de composición de paquetes.
- 4.6. Equipos de embalaje: funcionamiento, preparación y manejo. Mantenimiento de primer nivel.
- 4.7. Técnicas de rotulado.
- 4.8. Autocontrol en los sistemas de embalado.