

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Procesos básicos de elaboración de quesos

Duración: 90h

Modalidad: Online

Objetivo

- Describir los procedimientos de elaboración de los diferentes tipos de quesos relacionando las operaciones necesarias, los productos de entrada y salida y los medios empleados
- Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento de primer nivel de los equipos de elaboración de quesos
- Efectuar las operaciones de preparación, multiplicación y mantenimiento de los cultivos, su inoculación y el control de la fermentación, consiguiendo la calidad e higiene requeridas
- Efectuar las operaciones de preparación dosificación y mezclado de ingredientes según la fórmula utilizada
- Efectuar el proceso de cuajado de la leche consiguiendo la consistencia e higiene requeridas
- Realizar el proceso de desuerado, moldeado y prensado de la cuajada consiguiendo las condiciones precisas según el tipo de queso a elaborar
- Realizar el proceso de salado de los quesos

Contenido

UD1. 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.

UD2. Instalaciones y maquinaria para la elaboración de quesos.

- 2.1. Distribución de espacios.
- 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.

UD3. 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.

UD4. Cuajado de la leche.

- 4.1. Cuajos:.
- 4.2. Técnicas de adicción del cuajo.
- 4.3. Control de parámetros de coagulación.
- 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.

UD5. Moldeado y prensado de los quesos.

- 5.1. Traspase 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.

UD6. 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.
- 6.6. Vertido de residuos.