

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT1810

Nombre: Operaciones, determinaciones y análisis del proceso de maduración de los quesos

Duración: 20 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Controlar el adecuado mantenimiento de los parámetros establecidos para la correcta maduración del queso. Realizar las operaciones necesarias para conseguir la maduración de los quesos controlando los parámetros adecuados para cada tipo de queso.

Contenidos:

1. Operaciones del proceso de maduración; cepillado, agitación, lavado.
2. Defectos y alteraciones internas y externas del queso.
3. Tipos y aplicación de tratamientos antifúngicos.
4. Métodos y medios para la toma de muestras.
5. Evaluación de las características organolépticas de los quesos.
6. Acondicionamiento del queso; materiales y métodos.
7. Recubrimientos de los quesos.