

## Maduración y envasado de quesos



**Área:** INDUSTRIA ALIMENTARIA

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 70 h

**Precio:** 35.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### 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.**

####

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.**

####

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.

## METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.