Procesos básicos de elaboración de quesos

Área: INDUSTRIA ALIMENTARIA
Modalidad: Teleformación
Duración: 90 h
Precio: 45.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF1180

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.

####

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.

####

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.

####

6.6. Vertido de residuos.

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.