



Procesos básicos de elaboración de quesos

Sku: UF1180_V2

Horas: 90

OBJETIVOS

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 formula 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

CONTENIDOS

Tema 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.

Tema 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.

Tema 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.

Tema 4. 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.

Tema 5. 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.

Tema 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.