

INAE004PO ELABORACIÓN DE QUESOS



180,00 € - 250,00 €

Este Curso INAE004PO Elaboración de Quesos le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. Con este CURSO INAE004PO Elaboración de Quesos el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y elaborar quesos y envasarlos correctamente, atendiendo a los parámetros de calidad exigidos.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Industrias Alimentarias](#) |

INFORMACIÓN

Duración	75 h
Modalidad	Online

Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMPOSICIÓN DE LA LECHE

1. Composición y propiedades de la leche destinada a la fabricación de quesos.
2. Aditivos en la leche.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MICROBIOLOGÍA DE LA LECHE

1. Contaminación de la leche y el queso durante el procesado.
2. Calidad bacteriológica de la leche.
3. Alteraciones de la leche y queso por microorganismos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CULTIVOS INICIADORES EMPLEADOS EN QUESERÍA

1. Fermentos empleados en quesería.
2. Propagación y control del fermento. Actividad del fermento.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTANDARIZACIÓN, HOMOGENEIZACIÓN Y TRATAMIENTO

1. Calidad microbiológica.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. COAGULACIÓN DE LA LECHE: LEGISLACIÓN APLICABLE; MAQUINARIA.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DESUERADO DEL COAGULO O GEL: MECANISMOS Y PRÁCTICA; MAQUINARIA.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SALADO DE QUESOS

1. Métodos.
2. Características y evolución de las salmueras. Limpieza de la salmuera.
3. Técnicas de salado y maquinaria empleada.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. MADURACIÓN

1. Agentes en la maduración.
2. Defectos de los quesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ENVASADO

1. Tipos de envase. Parafinado de los quesos.
2. Envasados según tipo de queso.

