



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

MF0028_2 Elaboración de Quesos

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

En el ámbito de la industria alimentaria, es necesario conocer los diferentes campos de la quesería, dentro del área profesional de lácteos. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la elaboración de quesos.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. ELABORACIÓN DE QUESOS

UNIDAD FORMATIVA 1. PROCESOS BÁSICOS DE ELABORACIÓN DE QUESOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS Y VARIEDADES DE QUESOS

1. El queso. Tipos: fresco, curado, semicurado, pasta dura y pasta blanda...
2. Variedades de quesos
3. Quesos españoles, denominaciones de origen
4. Características técnicas de elaboración de los distintos tipos de quesos
5. Certificación y normalización en la elaboración de quesos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSTALACIONES Y MAQUINARIA PARA LA ELABORACIÓN DE QUESOS

1. Distribución de espacios
2. Equipos para la elaboración de queso. Composición y funcionamiento
3. La cuba quesera. Tipos y funcionamiento
4. Regulación y manejo de equipos y maquinaria de elaboración de quesos
5. Mantenimiento básico de equipos
6. Medidas de higiene y seguridad en instalaciones y maquinaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN DE LA LECHE PARA EL CUAJADO

1. Tipos y dosificación de ingredientes y aditivos
2. Condiciones de incorporación de auxiliares e ingredientes
3. Fermentos lácticos; tipos, composición y características
4. Cálculo y dosificación de ingredientes
5. Aplicación y manejo de fermentos
6. Tipos de mezcla y comportamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CUAJADO DE LA LECHE

1. Cuajos:
2. - Tipos y acción del cuajo
3. - Preparación y titulación del cuajo
4. Técnicas de adicción del cuajo

5. Control de parámetros de coagulación
6. Coagulación en continuo
7. Manejo de la cuajada, corte, calentamiento y agitación
8. Métodos y medios para la toma de muestras
9. Instrumentos y técnicas de corte de la cuajada
10. Equipos y procedimientos de limpieza y desinfección

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MOLDEADO Y PRENSADO DE LOS QUESOS

1. Traspase de la cuajada
2. Fundamentos teóricos del moldeado de la cuajada
3. Instrumentos de moldeado y prensado
4. Tipos y técnicas de moldeado y prensado
5. Extracción de los quesos
6. Equipos y procedimientos de limpieza y desinfección
7. Aprovechamientos del lactosuero

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SALADO DE LOS QUESOS

1. Salmuera. Definición y características
2. Tipos de salmuera
3. Procedimientos y procesos de salado de los quesos
4. Depuración de la salmuera
5. Control de calidad en el salado
6. Vertido de residuos

UNIDAD FORMATIVA 2. MADURACIÓN Y ENVASADO DE QUESOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESOS Y MÉTODOS DE MADURACIÓN DE LOS QUESOS

1. Fundamentos de la maduración

2. Fases y transformaciones; proteolisis y lipólisis
3. Cámaras de maduración y conservación
4. Desarrollo de caracteres organolépticos de los quesos
5. Maquinaria y útiles empleados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES, DETERMINACIONES Y ANÁLISIS DEL PROCESO DE MADURACIÓN DE LOS QUESOS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENVASADO Y ETIQUETADO DEL QUESO

1. Normativa aplicable al envasado y etiquetado de los quesos
2. Envase de cobertura: sistemas tradicionales artesanales, parafinas y pinturas plásticas
3. Materiales utilizados en el envasado y sus características
4. Envasado al vacío y en atmósfera modificada
5. Líneas de envasado automáticas
6. Tipos y técnicas de corte de quesos en porciones y loncheados
7. Procedimientos de llenado y cerrado de envases
8. Maquinaria de envasado; funcionamiento, manejo, mantenimiento y limpieza
9. Etiquetado: Técnicas de colocación y fijación
10. Autocontrol en el envasado de quesos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EMBALAJE DE LOS QUESOS

1. Tipos y métodos de embalaje

2. Normativa aplicable, materiales utilizados
3. Líneas de embalaje
4. Identificación de lotes y productos
5. Técnicas de composición de paquetes
6. Equipos de embalaje: funcionamiento, preparación y manejo. Mantenimiento de primer nivel
7. Técnicas de rotulado
8. Autocontrol en los sistemas de embalado



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es