

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO

# Guía del Curso

## UF1181 Maduración y Envasado de Quesos

---

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

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

---

### OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF1181 Maduración y envasado de quesos, incluida en el Módulo Formativo MF0028\_2 Elaboración de quesos, regulada en el Real Decreto 646/2011, de 9 de mayo, que permita al alumnado a adquirir las competencias profesionales necesarias para controlar y conducir los procesos de elaboración de quesos.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD FORMATIVA 1. 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](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)