

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

INAE004PO Elaboración de Quesos

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

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

OBJETIVOS

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.

CONTENIDOS

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



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