

# ELABORACIÓN DE QUESOS INAE004PO

SKU: EVOL-6100-iNO-B | Categorías: [INDUSTRIAS ALIMENTARIAS](#), [Lácteos](#)

## INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [75](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

Más información [CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

## CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

### 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.

