

# PROCESOS BÁSICOS DE ELABORACIÓN DE QUESOS UF1180

SKU: EVOL-6130-iNO-B | Categorías: [INDUSTRIAS ALIMENTARIAS](#), [Lácteos](#)

## INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [90](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

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

## CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

### 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 realizar los procesos básicos de elaboración de quesos.

### Contenidos

#### 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. Trasvase 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.

