

PROCESOS Y MÉTODOS DE MADURACIÓN DE LOS QUESOS

SKU: EVOL-5973-VNO-B | Categorías: [INDUSTRIAS ALIMENTARIAS](#), [Lácteos](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [20](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Describir los distintos procesos y métodos de maduración según el tipo de queso a elaborar Distinguir las diferentes etapas del proceso de maduración de los quesos y las diferencias según el tipo y variedad de queso a elaborar.

Contenidos

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

