

Maduración y envasado de quesos

Horas

70

Acerca de este curso

Cod: UF1181_V2

Tema 1. Procesos y métodos de maduración de los quesos

- 1.1 Fundamentos de la maduración.
- 1.2 Fases y transformaciones; proteólisis y lipólisis.
- 1.3 Cámaras de maduración y conservación.
- 1.4 Desarrollo de caracteres organolépticos de los quesos.
- 1.5 Maquinaria y útiles empleados.

Tema 2. Operaciones determinaciones y análisis del proceso de maduración de los quesos

- 2.1 Operaciones del proceso de maduración; cepillado agitación lavado...
- 2.2 Defectos y alteraciones internas y externas del queso.
- 2.3 Tipos y aplicación de tratamientos antifúngicos.
- 2.4 Métodos y medios para la toma de muestras.
- 2.5 Evaluación de las características organolépticas de los quesos.
- 2.6 Acondicionamiento del queso; materiales y métodos.
- 2.7 Recubrimientos de los quesos.

Tema 3. Envasado y etiquetado del queso

- 3.1 Normativa aplicable al envasado y etiquetado de los quesos.
- 3.2 Envase de cobertura: sistemas tradicionales artesanales parafinas y pinturas plásticas.
- 3.3 Materiales utilizados en el envasado y sus características.
- 3.4 Envasado al vacío y en atmósfera modificada.
- 3.5 Tipos y técnicas de corte de quesos en porciones y loncheados.
- 3.6 Procedimientos de llenado y cerrado de envases.
- 3.7 Maquinaria de envasado; funcionamiento manejo mantenimiento y limpieza.
- 3.8 Etiquetado: Técnicas de colocación y fijación.
- 3.9 Autocontrol en el envasado de quesos.

Tema 4. Embalaje de los quesos.

- 4.1 Tipos y métodos de embalaje.
- 4.2 Normativa aplicable materiales utilizados.
- 4.3 Líneas de embalaje.
- 4.4 Identificación de lotes y productos.
- 4.5 Técnicas de composición de paquetes.
- 4.6 Equipos de embalaje: funcionamiento preparación y manejo. Mantenimiento de primer nivel.
- 4.7 Técnicas de rotulado.

4.8 Autocontrol en los sistemas de embalado.

¿Qué aprenderás?

- Describir los distintos procesos y métodos de maduración según el tipo de queso a elaborar.
- Realizar las operaciones necesarias para conseguir la maduración de los quesos controlando los parámetros adecuados para cada tipo de queso.
- Realizar las operaciones de envasado de los diferentes tipos de quesos consiguiendo la calidad y características idóneas.
- Realizar las operaciones de etiquetado y embalaje de los quesos necesarias para la expedición y transporte de los mismos.