MADURACIÓN Y ENVASADO DE QUESOS

SKU: EVOL-6076-VNO-B | **Categorías:** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, Lácteos

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	70
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

- 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

Contenidos

UD1. Procesos y métodos de maduración de los quesos.

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

UD2. 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.

UD3. 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.

UD4. 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.