

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

Describir los procedimientos de elaboración de los diferentes tipos de quesos relacionando las operaciones necesarias, los productos de entrada y salida y los medios empleados Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento de primer nivel de los equipos de elaboración de quesos Efectuar las operaciones de preparación, multiplicación y mantenimiento de los cultivos, su inoculación y el control de la fermentación, consiguiendo la calidad e higiene requeridas Efectuar las operaciones de preparación dosificación y mezclado de ingredientes según la formula utilizada Efectuar el proceso de cuajado de la leche consiguiendo la consistencia e higiene requeridas Realizar el proceso de desuerado, moldeado y prensado de la cuajada consiguiendo las condiciones precisas según el tipo de queso a elaborar Realizar el proceso de salado de los quesos

CONTENIDOS

UD1. Tipos y variedades de quesos. 1.1. El queso. Tipos: fresco curado semicurado pasta dura y pasta blanda.... 1.2. Variedades de quesos. 1.3. Quesos españoles denominaciones de origen. 1.4. Características técnicas de elaboración de los distintos tipos de quesos. 1.5. Certificación y normalización en la elaboración de quesos. UD2. Instalaciones y maquinaria para la elaboración de quesos. 2.1. Distribución de espacios. 2.2. Equipos para la elaboración de queso. Composición y funcionamiento. 2.3. La cuba quesera. Tipos y funcionamiento. 2.4. Regulación y manejo de equipos y maquinaria de elaboración de quesos. 2.5. Mantenimiento básico de equipos. 2.6. Medidas de higiene y seguridad en instalaciones y maquinaria. UD3. Preparación de la leche para el cuajado. 3.1. Tipos y dosificación de ingredientes y aditivos. 3.2. Condiciones de incorporación de auxiliares e ingredientes. 3.3. Fermentos lácticos; tipos composición y características. 3.4. Cálculo y dosificación de ingredientes. 3.5. Aplicación y manejo de fermentos. 3.6. Tipos de mezcla y comportamiento. UD4. Cuajado de la leche. 4.1. Cuajos:. 4.2. Técnicas de adicción del cuajo. 4.3. Control de parámetros de coagulación. 4.4. Coagulación en continuo. 4.5. Manejo de la cuajada corte calentamiento y agitación. 4.6. Métodos y medios para la toma de muestras. 4.7. Instrumentos y técnicas de corte de la cuajada. 4.8. Equipos y procedimientos de limpieza y desinfección. UD5. Moldeado y prensado de los quesos. 5.1. Trasvase de la cuajada. 5.2. Fundamentos teóricos del moldeado de la cuajada. 5.3. Instrumentos de moldeado y prensado. 5.4. Tipos y técnicas de moldeado y prensado. 5.5. Extracción de los quesos. 5.6. Aprovechamientos del lactosuero. UD6. Salado de los quesos. 6.1. Salmuera. Definición y características. 6.2. Tipos de salmuera. 6.3. Procedimientos y procesos de salado de los quesos. 6.4. Depuración de la salmuera. 6.5. Control de calidad en el salado. 6.6. Vertido de residuos.

