



La mejor formación a tu alcance.

Maduración y envasado de quesos

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

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:

Tema 1. 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.

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.

La mejor formación a tu alcance.

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.



FOESCO
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Telf.: 910 323 794
cursos@foesco.com

