



ESCUELA INTERPROFESIONAL LÁCTEA

PROGRAMA SUPERIOR EN INDUSTRIAS LÁCTEAS Y TECNOLOGÍA QUESERA Ciclo 2: Tecnología Quesera

MÓDULO 13-1: CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS QUESOS

MODALIDAD PRESENCIAL (8h)

Luis Herrero Álamo

Jefe de Servicio Técnico en Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

FECHAS: 15 de Febrero de 2023

HORARIO: 09:30 - 13:30 y 15:00 - 19:00 h

PRECIO (I.V.A. incluido): Patronos: 125€ | No Patronos: 135€

OBJETIVOS:

CONTENIDO:

1. Factores causantes de la variabilidad de los quesos y su influencia en las características de los mismos.
2. Evolución de las características organolépticas de los quesos en la maduración.
3. Introducción al análisis sensorial: bases y aplicaciones.
4. Las fases del análisis sensorial
5. Tipos de análisis sensorial: descriptiva, comparativo frente al perfil establecido como referencia (quesos con DO), concursos, etc.
6. El papel de los sentidos.
7. Breve recorrido por los principales quesos españoles y sus características (quesos con DOP-IGP)
8. Los concursos de cata, fichas de cata, evaluación de los quesos.
9. Ejercicios de cata

DIRIGIDO A:

- Personas que desarrollan su actividad profesional en el sector lácteo: autónomos o por cuenta ajena.
- Personas que desarrollan su actividad en el sectores de la distribución y la restauración que quieran ampliar sus conocimientos del mundo de los quesos.
- Aquellas personas que quieran emprender e iniciar su actividad profesional en el sector.