



## 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

**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.