

**BONIFICA
TU FORMACIÓN**

Total o parcialmente con el
consiguiente ahorro para
tu empresa

Fundación Tripartita

PARA LA FORMACIÓN DE EL EMPLEO



ESCUELA INTERNACIONAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS

CURSO DE MAESTRO QUESERO

Ciclo 2: Tecnología Quesera

MÓDULO 12-1:

AFINADO Y DEFECTOS EN LOS QUESOS

MODALIDAD ONLINE (4h)

FECHAS: 17 y 18 de Junio de 2024

HORARIO: 16:30-18:30 h

PRECIO (I.V.A. incluido): **Patronos:** 63€ | **No Patronos:** 70€

OBJETIVOS: Conocer las fases de la maduración del queso y los parámetros y mecanismos que intervienen en el proceso para su correcto manejo en función del tipo de queso. Conocer los defectos más comunes en los quesos de pasta prensada y de carácter láctico y mixto.

CONTENIDO:

1. Los factores determinantes en el afinado (curado, madurado) de los quesos.
2. Las diferentes vías de degradación (glucólisis, proteólisis, lipólisis)
3. Incidencia de diferentes factores: composición, temperatura y humedad.
4. Evolución de los constituyentes del queso durante el afinado
5. Elección de ciclos de afinado
6. Defectos más comunes en quesos de pasta prensada no cocida (PPNC), pasta prensada cocida (PPC) y en quesos de carácter mixto o marcadamente láctico.

DIRIGIDO A:

- Personas que desarrollan su actividad profesional en el sector lácteo: autónomos o por cuenta ajena.
- Aquellas personas que quieran emprender e iniciar su actividad profesional en el sector.