

**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 13-1:

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS QUESOS

MODALIDAD PRESENCIAL (8h)

FECHAS: 11 de junio de 2024

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

PRECIO (I.V.A. incluido): Patronos: 208€ | No Patronos: 229€

OBJETIVOS: Taller práctico de cata y evaluación sensorial con los objetivos de:

- 1- Que el alumno aprenda a reconocer las cualidades organolépticas de los quesos mediante el análisis sensorial de los mismos.
- 2- Diferenciar tipos de quesos por leches y maduraciones.
- 3- Familiarizarse con el vocabulario quesero y descripción de los quesos.

CONTENIDO:

1. Como se evalúa un queso
2. Breve introducción al análisis sensorial
3. Perfil aromático de un queso.
4. Aromas característicos en los quesos según:
 - 4.1 El tipo de leche
 - 4.2 Tecnología de elaboración
 - 4.3 Leche cruda – leche pasteurizada
5. Evolución de los aromas del queso en la maduración
6. Los concursos de cata- fichas de cata- evaluación de los quesos.
7. Cata de leche, mantequilla y queso fresco
8. Cata de quesos por tipologías y maduraciones
9. Breve recorrido por los principales quesos españoles y sus características.

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.