

DOBLE TITULACIÓN

MÁSTER EN MAESTRO ARTESANO EN
ELABORACIÓN DE QUESOS

+

MÁSTER EXPERTO EN ENVASADO Y
MADURACIÓN DE QUESOS



MEM018

- DIPLOMA ACREDITADO POR NOTARIO EUROPEO -



DESTINATARIOS

El Programa está especialmente diseñado para aquellas personas que estén interesadas en adquirir conocimientos sobre **Maestro Artesano en Elaboración de Quesos y Envasado y Maduración de Quesos** y que quieran asegurarse un recorrido ascendente en esta área, con una especial elevación y consolidación de competencias.

Permite conocer los tipos y variedades de quesos, la preparación de la leche para el cuajado, el salado de los quesos, los procesos y métodos de maduración de los quesos, las operaciones, determinaciones y análisis del proceso de maduración de los quesos, el envasado y etiquetado del queso y el embalaje de los quesos, entre otros conceptos relacionados. Además, al final de cada unidad didáctica el alumno/a encontrará ejercicios de autoevaluación que le permitirá hacer un seguimiento de los conocimientos adquiridos a lo largo del curso de forma autónoma.

En ambas modalidades el alumno recibirá acceso a un curso inicial donde encontrará información sobre la metodología de aprendizaje, la titulación que recibirá, el funcionamiento del Campus Virtual, qué hacer una vez el alumno haya finalizado e información sobre Grupo Esneca Formación. Además, el alumno dispondrá de un servicio de **clases en directo**.

FICHA TÉCNICA

CARGA HORARIA
600H



MODALIDAD
A DISTANCIA / ONLINE

*Ambas modalidades incluyen módulos con clases en directo



CURSO INICIAL
ONLINE



TUTORIAS
PERSONALIZADAS



IDIOMA
CASTELLANO



DURACIÓN
HASTA UN AÑO

*Prorrogable



IMPORTE

VALOR ORIGINAL: 3400€

VALOR ACTUAL: 1550€

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “ **MÁSTER EN MAESTRO ARTESANO EN ELABORACIÓN DE QUESOS + MÁSTER EXPERTO EN ENVASADO Y MADURACIÓN DE QUESOS**”, de la ESCUELA EUROPEA VERSAILLES, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

REDES SOCIALES



www.facebook.com/escuelaversailles



[linkedin.com/company/escuela-europea-versailles](https://www.linkedin.com/company/escuela-europea-versailles)



[@eeversailles](https://twitter.com/eeversailles)



www.escuelaversailles.com

CONTENIDO FORMATIVO

MÓDULO 1. ELABORACIÓN DE QUESOS

UNIDAD FORMATIVA 1. PROCESOS BÁSICOS DE ELABORACIÓN DE QUESOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS Y VARIEDADES DE QUESOS.

1. El queso. Tipos: fresco, curado, semicurado, pasta dura y pasta blanda
2. Variedades de quesos.
3. Quesos españoles, denominaciones de origen.
4. Características técnicas de elaboración de los distintos tipos de quesos
5. Certificación y normalización en la elaboración de quesos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSTALACIONES Y MAQUINARIA PARA LA ELABORACIÓN DE QUESOS.

1. Distribución de espacios
2. Equipos para la elaboración de queso. Composición y funcionamiento
3. La cuba quesera. Tipos y funcionamiento.
4. Regulación y manejo de equipos y maquinaria de elaboración de quesos.
5. Mantenimiento básico de equipos.
6. Medidas de higiene y seguridad en instalaciones y maquinaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN DE LA LECHE PARA EL CUAJADO.

1. Tipos y dosificación de ingredientes y aditivos
2. Condiciones de incorporación de auxiliares e ingredientes.
3. Fermentos lácticos; tipos, composición y características.
4. Cálculo y dosificación de ingredientes.
5. Aplicación y manejo de fermentos.
6. Tipos de mezcla y comportamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CUAJADO DE LA LECHE.

1. Cuajos:
2. - Tipos y acción del cuajo.
3. - Preparación y titulación del cuajo.
4. Técnicas de adicción del cuajo.
5. Control de parámetros de coagulación.
6. Coagulación en continuo
7. Manejo de la cuajada, corte, calentamiento y agitación.
8. Métodos y medios para la toma de muestras.
9. Instrumentos y técnicas de corte de la cuajada.
10. Equipos y procedimientos de limpieza y desinfección.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MOLDEADO Y PRENSADO DE LOS QUESOS.

1. Trasvase de la cuajada.
2. Fundamentos teóricos del moldeado de la cuajada.
3. Instrumentos de moldeado y prensado.
4. Tipos y técnicas de moldeado y prensado.
5. Extracción de los quesos.
6. Equipos y procedimientos de limpieza y desinfección
7. Aprovechamientos del lactosuero.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SALADO DE LOS QUESOS.

1. Salmuera. Definición y características.
2. Tipos de salmuera.
3. Procedimientos y procesos de salado de los quesos.
4. Depuración de la salmuera.
5. Control de calidad en el salado.
6. Vertido de residuos.

UNIDAD FORMATIVA 2. MADURACIÓN Y ENVASADO DE QUESOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESOS Y MÉTODOS DE MADURACIÓN DE LOS QUESOS.

1. Fundamentos de la maduración.
2. Fases y transformaciones; proteólisis y lipólisis.
3. Cámaras de maduración y conservación.
4. Desarrollo de caracteres organolépticos de los quesos.
5. Maquinaria y útiles empleados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES, DETERMINACIONES Y ANÁLISIS DEL PROCESO DE MADURACIÓN DE LOS QUESOS.

1. Operaciones del proceso de maduración; cepillado, agitación, lavado..
2. Defectos y alteraciones internas y externas del queso.
3. Tipos y aplicación de tratamientos antifúngicos.
4. Métodos y medios para la toma de muestras.
5. Evaluación de las características organolépticas de los quesos.
6. Acondicionamiento del queso; materiales y métodos.
7. Recubrimientos de los quesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENVASADO Y ETIQUETADO DEL QUESO.

1. Normativa aplicable al envasado y etiquetado de los quesos.
2. Envase de cobertura: sistemas tradicionales artesanales, parafinas y pinturas plásticas.
3. Materiales utilizados en el envasado y sus características.
4. Envasado al vacío y en atmósfera modificada.
5. Líneas de envasado automáticas.
6. Tipos y técnicas de corte de quesos en porciones y loncheados.
7. Procedimientos de llenado y cerrado de envases.
8. Maquinaria de envasado; funcionamiento, manejo, mantenimiento y limpieza.
9. Etiquetado: Técnicas de colocación y fijación.
10. Autocontrol en el envasado de quesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EMBALAJE DE LOS QUESOS.

1. Tipos y métodos de embalaje
2. Normativa aplicable, materiales utilizados.
3. Líneas de embalaje.
4. Identificación de lotes y productos.
5. Técnicas de composición de paquetes.
6. Equipos de embalaje: funcionamiento, preparación y manejo. Mantenimiento de primer nivel.
7. Técnicas de rotulado.
8. Autocontrol en los sistemas de embalado.

PARTE 2: ENVASADO Y MADURACIÓN

MÓDULO 1. MADURACIÓN Y ENVASADO DE QUESOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESOS Y MÉTODOS DE MADURACIÓN DE LOS QUESOS.

1. Fundamentos de la maduración.
2. Fases y transformaciones; proteolisis y lipólisis.
3. Cámaras de maduración y conservación.
4. Desarrollo de caracteres organolépticos de los quesos.
5. Maquinaria y útiles empleados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES, DETERMINACIONES Y ANÁLISIS DEL PROCESO DE MADURACIÓN DE LOS QUESOS.

1. Operaciones del proceso de maduración; cepillado, agitación, lavado..
2. Defectos y alteraciones internas y externas del queso.
3. Tipos y aplicación de tratamientos antifúngicos.
4. Métodos y medios para la toma de muestras.
5. Evaluación de las características organolépticas de los quesos.
6. Acondicionamiento del queso; materiales y métodos.
7. Recubrimientos de los quesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENVASADO Y ETIQUETADO DEL QUESO.

1. Normativa aplicable al envasado y etiquetado de los quesos.
2. Envase de cobertura: sistemas tradicionales artesanales, parafinas y pinturas plásticas.
3. Materiales utilizados en el envasado y sus características.
4. Envasado al vacío y en atmósfera modificada.
5. Líneas de envasado automáticas.
6. Tipos y técnicas de corte de quesos en porciones y loncheados.
7. Procedimientos de llenado y cerrado de envases.
8. Maquinaria de envasado; funcionamiento, manejo, mantenimiento y limpieza.
9. Etiquetado: Técnicas de colocación y fijación.
10. Autocontrol en el envasado de quesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EMBALAJE DE LOS QUESOS.

1. Tipos y métodos de embalaje
2. Normativa aplicable, materiales utilizados.
3. Líneas de embalaje.
4. Identificación de lotes y productos.
5. Técnicas de composición de paquetes.
6. Equipos de embalaje: funcionamiento, preparación y manejo. Mantenimiento de primer nivel.
7. Técnicas de rotulado.
8. Autocontrol en los sistemas de embalado.