

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Operaciones, determinaciones y análisis del proceso de maduración de los quesos

**Duración:** 20h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- Controlar el adecuado mantenimiento de los parámetros establecidos para la correcta maduración del queso.
- Realizar las operaciones necesarias para conseguir la maduración de los quesos controlando los parámetros adecuados para cada tipo de queso.

### Contenido

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.