

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Procesos y métodos de maduración de los quesos

Duración: 20h

Modalidad: Online

Objetivo

- Describir los distintos procesos y métodos de maduración según el tipo de queso a elaborar Distinguir las diferentes etapas del proceso de maduración de los quesos y las diferencias según el tipo y variedad de queso a elaborar.

Contenido

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