

PROGRAMA CURSO ELABORACIÓN QUESOS

04.06.18 - 15.06.18

Hora/Día	04.06.18	05.06.18	06.06.18	07.06.18	08.06.18
9h - 13h	La leche. Composición y estructura Elaboración precipitados lácteos	Microbiología de la leche y los productos lácteos Elaboración queso fresco	Maduración y afinado de quesos Elaboración queso madurado de cabra	Leches fermentadas Elaboración leches fermentadas	Proyecto de una quesería I Elaboración queso madurado pasta cocida
14:30h - 18:30h	Procesos tecnológicos en la elaboración de quesos I Elaboración cuajada y mató	Procesos tecnológicos en la elaboración de quesos II Elaboración queso tierno de pasta lavada	Higiene y seguridad de la leche y prod. lácteos I Elaboración queso coagulación láctica I	Higiene y seguridad de la leche y prod. lácteos II Elaboración queso coagulación láctica II	Higiene y seguridad de la leche y prod. lácteos III Elaboración queso coagulación láctica III
Hora/Día	11.06.18	12.06.18	13.06.18	14.06.18	15.06.18
9h - 13h	Prerrequisitos y Guía de Prácticas Correctas de Higiene Elaboración queso azul I	Tecnología y elaboración de quesos de coagulación mixta Elaboración queso coagulación mixta II	Accidentes, defectos y alteraciones en quesos Elaboración de mantequilla Elaboración queso pasta hilada I	Visita quesería	Introducción al análisis sensorial de quesos
14:30h - 18:30h	Tecnología de quesos azules Elaboración queso azul II Elaboración queso coagulación mixta I	Proyecto de una quesería II Elaboración queso coagulación mixta III	Tecnología de pasta hilada Elaboración queso pasta hilada II	Visita quesería	Sesión guiada maridaje quesos y vino (13h-15h)