

PROGRAMA CURSO ELABORACIÓN QUESOS

27.05.19 - 07.06.19

Hora/Día	27.05.19	28.05.19	29.05.19	30.05.19	31.05.19
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	03.06.19	04.06.19	05.06.19	06.06.19	07.06.19
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	Proyecto de una quesería II 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	Accidentes, defectos y alteraciones en quesos Elaboración de mantequilla Elaboración queso coagulación mixta III	Tecnología de pasta hilada Elaboración queso pasta hilada II	Visita quesería	Sesión guiada maridaje quesos y vino (13h-15h)