

# CURSO

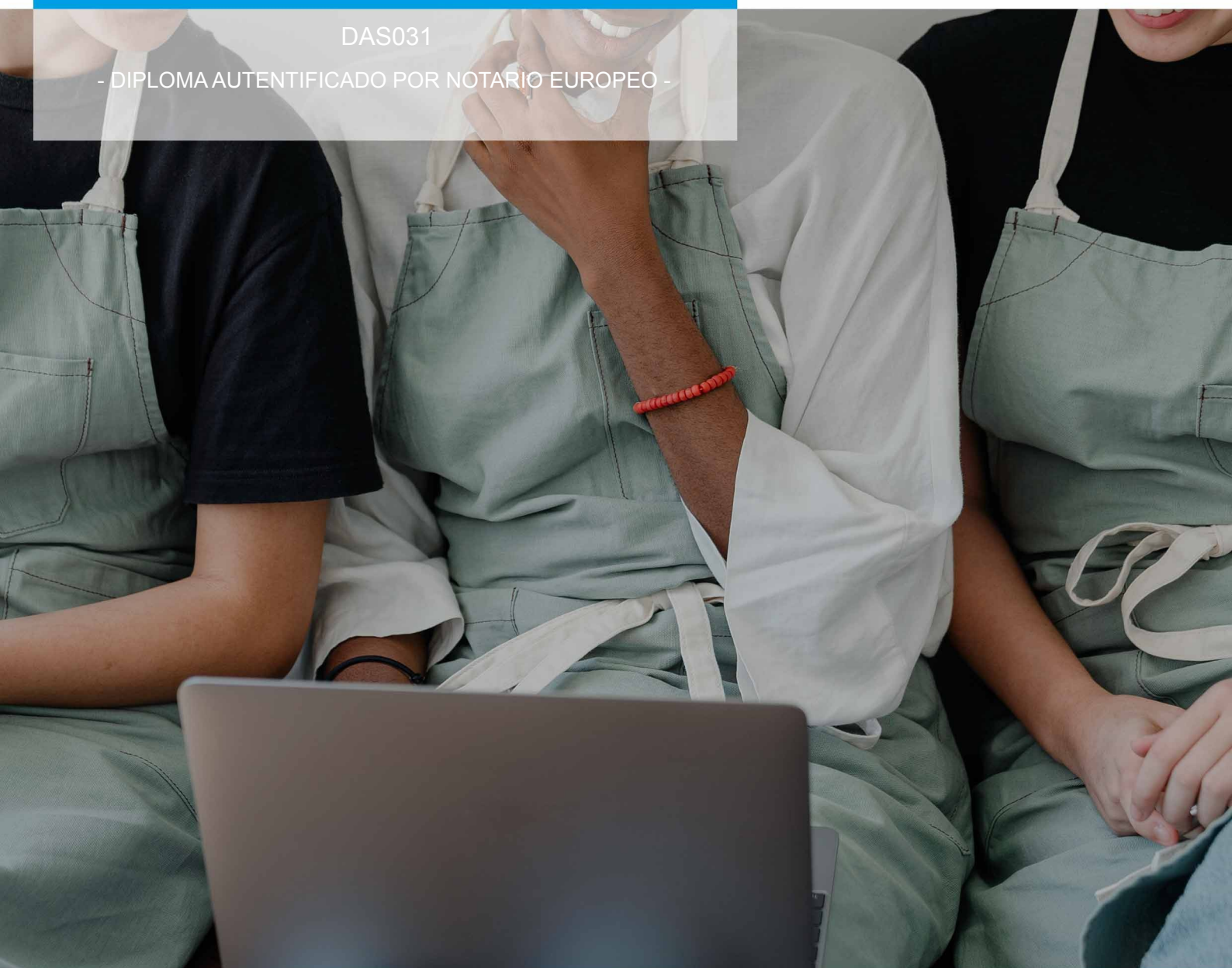
## CURSO DE EXPERTO EN ELABORACIÓN DE QUESOS



ESCUELA EUROPEA  
*des Arts.*

DAS031

- DIPLOMA AUTENTIFICADO POR NOTARIO EUROPEO -



## DESTINATARIOS

Este curso está dirigido a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores, estudiantes y cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos necesarios en relación con este ámbito profesional.

Permite conocer la manipulación de alimentos en sector lácteo, la alimentación saludable, la alteración de los alimentos, la manipulación higiénica, el plan de gestión de alérgenos, la elaboración de quesos, los procesos básicos de elaboración de quesos, los tipos y variedades de quesos, la preparación de la leche para el cuajado, el moldeado y prensado de los quesos, el salado de los quesos, la maduración y envasado de quesos, las operaciones, determinaciones y análisis del proceso de maduración, el envasado y etiquetado y el embalaje de los quesos.

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  
300H



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: 1520€  
VALOR ACTUAL: 380€

## CERTIFICACIÓN OBTENIDA





---

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**CURSO DE EXPERTO EN ELABORACIÓN DE QUESOS**”, de la ESCUELA EUROPEA DES ARTS, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP y AEC, máximas instituciones españolas 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

---

- |   |  |
|---|--|
|  <a href="http://www.facebook.com/escueladesarts">www.facebook.com/escueladesarts</a> |  <a href="http://linkedin.com/school/escuela-des-arts">linkedin.com/school/escuela-des-arts</a> |
|  <a href="https://www.instagram.com/escueladesarts">@escueladesarts</a>               |  <a href="http://www.escueladesarts.com">www.escueladesarts.com</a>                             |
|  <a href="http://www.twitter.com/escueladesarts">www.twitter.com/escueladesarts</a>   |  <a href="http://www.escueladesarts.com/blog">www.escueladesarts.com/blog</a>                   |

# CONTENIDO FORMATIVO

---

## PARTE 1. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. SECTOR LÁCTEO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

1. El manipulador en la cadena alimentaria
  - La cadena alimentaria
  - Definición de manipulador de alimentos
  - Obligaciones del manipulador de alimentos
2. Concepto de alimento
  - Características de los alimentos de calidad
  - Tipos de alimentos
3. Nociones del valor nutricional
  - Concepto de nutriente
  - La composición de los alimentos
  - Proceso de nutrición
4. Recomendaciones alimentarias
5. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Los microorganismos y su transmisión
  - Factores que contribuyen a la transmisión
  - Principales tipos de bacterias patógenas
5. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
  - Clasificación de las ETA
  - Prevención de enfermedades transmisibles
  - Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

1. Los métodos de conservación de los alimentos
  - Métodos de conservación físicos
  - Métodos de conservación químicos
2. El envasado y la presentación de los alimentos
3. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
  - Prácticas higiénicas y manipulación de alimentos
  - Requisitos en la recepción y el transporte
  - Requisitos de almacenamiento de los alimentos
4. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
5. Higiene del manipulador
  - Hábitos del manipulador
  - Estado de salud del manipulador
6. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
7. Limpieza, desinfección y control de plagas
  - Limpieza y desinfección
  - Control de plagas

- Desinsectación y desratización

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

1. Principios del control de alérgenos
2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
  - Principales novedades
  - Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
3. Nuevas normas
  - Cómo facilitar la información al consumidor
4. Legislación aplicable al control de alérgenos

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL SECTOR LÁCTEO**

1. La leche y los productos Lácteos
2. Composición bromatológica de la leche
3. Microbiología de la leche
  - Bacterias
  - Levaduras
  - Mohos
  - Virus
4. ¿Cómo se contamina la leche y los productos lácteos?
  - La producción primaria
  - El transporte de la leche a fábrica
  - El proceso de leche y productos lácteos
  - La etapa de envasado
  - El almacenamiento industrial
  - La distribución y venta
5. Alteraciones no deseadas por microorganismos
6. Efectos del frío y el calor sobre la leche y sus propiedades
7. Los sistemas de autocontrol apcc y gpch propios del sector Lácteo
  - Conceptos básicos del APPCC
  - Objetivos y ventajas del APPCC
  - Fases del APPCC
  - Guía de Prácticas Correctas de higiene (GPCH)
8. Complimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

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

## **UNIDAD DIDÁCTICA 5. MOLDEADO Y PRENSADO DE LOS QUESOS.**

1. Traspase 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; 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.