

MAESTRÍA

MAESTRÍA INTERNACIONAL EN ELABORACIÓN
ARTESANAL DE QUESOS

esneca
BUSINESS SCHOOL

LMAS082

- DIPLOMA ACREDITADO POR APOSTILLA DE LA HAYA -



DESTINATARIOS

El Programa está especialmente diseñado para aquellas personas que estén interesadas en adquirir conocimientos sobre la **Elaboración Artesanal de Quesos** y que quieran asegurarse un recorrido ascendente en esta área, con una especial elevación y consolidación de competencias.

Permite conocer la manipulación de alimentos del sector lácteo, la elaboración de quesos y los procesos básicos de su elaboración, la maduración y envasado de quesos, las instalaciones y maquinaria para la elaboración de quesos, entre otros conceptos relacionados. Además, al final de cada unidad didáctica el alumno encontrará ejercicios de autoevaluación que le permitirán realizar un seguimiento sobre los avances del curso.

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
600H 

MODALIDAD
ONLINE 
*La modalidad incluye módulos con clases en directo.

CURSO INICIAL
ONLINE 

TUTORIAS
PERSONALIZADAS 

IDIOMA
ESPAÑOL 

DURACION
HASTA UN AÑO 
*Prorrogable

IMPORTE

VALOR ORIGINAL: ~~2976~~ \$

VALOR ACTUAL: 744 \$

*Importe expresado en Dólares Americanos

INCLUYE APOSTILLA

Los diplomas llevan la Apostilla de la Haya, mediante la que se reconoce y garantiza la autenticidad y validez del Diploma en cualquier país firmante del convenio.

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios, el alumno recibirá un diploma que certifica que ha superado con éxito el “**MAESTRÍA INTERNACIONAL EN ELABORACIÓN ARTESANAL DE QUESOS**” de Grupo Esneca Formación. Nuestro centro de estudios está avalado por nuestra condición de socios de la CECAP y AEEN, máximas instituciones españolas en formación y calidad.

CONTENIDO FORMATIVO

ELABORACIÓN DE QUESO

MÓDULO 1. ORIGEN DEL QUESO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DOMESTICACIÓN DE LOS ANIMALES

1. Consumo de leche
2. Primeras elaboraciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS

1. Fresco
2. Curado
3. Semicurado
4. Pasta dura
5. Pasta blanda

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VARIEDADES

UNIDAD DIDÁCTICA 4. QUESOS ESPAÑOLES: DENOMINACIONES DE ORIGEN

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE LOS DISTINTOS TIPOS DE QUESOS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CERTIFICACIÓN Y NORMALIZACIÓN EN LA ELABORACIÓN DE QUESOS

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 2. INSTALACIONES Y MAQUINARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DISTRIBUCIÓN DE ESPACIOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE QUESO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CUBA QUESERA

1. Tipos
2. Funcionamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. REGULACIÓN Y MANEJO DE EQUIPOS Y MAQUINARIA DE ELABORACIÓN DE QUESOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANTENIMIENTO BÁSICO DE EQUIPOS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MEDIDAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN INSTALACIONES Y MAQUINARIA

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 3. SELECCIÓN DEL TIPO DE LECHE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

1. Tipos de leche
2. Derivados de la leche

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VALOR NUTRICIONAL DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

1. Proteínas
2. Lípidos
3. Hidratos de carbono
4. Vitaminas
5. Minerales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECOMENDACIONES DE CONSUMO

1. Estadísticas de consumo global
2. Necesidades de consumo lácteo a lo largo del ciclo vital
 - Biodisponibilidad del calcio en la leche y otros alimentos

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 4. PASTEURIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO

1. Cinética de la muerte térmica de microorganismos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

1. Preparación de la leche
2. Calentamiento
3. Mantenimiento de la temperatura
4. Enfriamiento rápido

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIONES CON LECHE NO PASTEURIZADA

1. Riesgos alimentarios
2. Regulaciones y normativas

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 5. PREPARACIÓN DE LA LECHE PARA EL CUAJADO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS Y DOSIFICACIÓN DE INGREDIENTES Y ADITIVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONDICIONES DE INCORPORACIÓN DE AUXILIARES E INGREDIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FERMENTOS LÁCTICOS

1. Tipos y características

2. Composición

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CÁLCULO Y DOSIFICACIÓN DE INGREDIENTES

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN Y MANEJO DE FERMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TIPOS DE MEZCLA Y COMPORTAMIENTO

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 6. CUAJADO DE LA LECHE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CUAJOS

1. Tipos y acción del cuajo
2. Preparación y titulación del cuajo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE ADICCIÓN DEL CUAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROL DE PARÁMETROS DE COAGULACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COAGULACIÓN EN CONTINUO

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANEJO DE LA CUAJADA, CORTE, CALENTAMIENTO Y AGITACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MÉTODOS Y MEDIOS PARA LA TOMA DE MUESTRAS

UNIDAD DIDÁCTICA 7. INSTRUMENTOS Y TÉCNICAS DE CORTE DE LA CUAJADA

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EQUIPOS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 7. COCCIÓN Y LAVADO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO

1. Características

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

1. Cocción
 - Calentamiento
 - Control de temperatura
 - Textura
2. Lavado de la cuajada
 - Drenar parte del suero
 - Adición de agua

UNIDAD DIDÁCTICA 3. IMPACTO EN EL PRODUCTO

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 8. MOLDEADO Y PRENSADO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO

1. Características

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRASVASE DE LA CUAJADA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FUNDAMENTOS TEÓRICOS DEL MOLDEADO A LA CUAJADA

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INSTRUMENTOS DE MOLDEADO Y PRENSADO

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TIPOS Y TÉCNICAS DE MOLDEADO Y PRENSADO

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EXTRACCIÓN DE LOS QUESOS

UNIDAD DIDÁCTICA 7. EQUIPOS Y PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 8. APROVECHAMIENTOS DEL LACTOSUERO

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 9. SALADO DE LOS QUESOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SALMUERA

1. Definición
2. Características

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS DE SALMUERA

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCEDIMIENTOS Y PROCESOS DE SALADO DE LOS QUESOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DEPURACIÓN DE LA SALMUERA

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE CALIDAD EN EL SALADO

UNIDAD DIDÁCTICA 6. VERTIDO DE RESIDUOS

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 10. PROCESOS Y MÉTODOS DE MADURACIÓN DE LOS QUESOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA MADURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FASES Y TRANSFORMACIONES

1. Proteólisis

2. Lipólisis

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CÁMARAS DE MADURACIÓN Y CONSERVACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESARROLLO DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS DE LOS QUESOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MAQUINARIA Y ÚTILES EMPLEADOS

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 11. OPERACIONES, DETERMINACIONES Y ANÁLISIS DEL PROCESO DE MADURACIÓN DE LOS QUESOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES DEL PROCESO DE MADURACIÓN

1. Cepillado
2. Agitación
3. Lavado

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DEFECTOS Y ALTERACIONES INTERNAS Y EXTERNAS DEL QUESO

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TIPOS Y APLICACIÓN DE TRATAMIENTOS ANTIFÚNGICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MÉTODOS Y MEDIOS PARA LA TOMA DE MUESTRAS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EVALUACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS QUESOS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ACONDICIONAMIENTO DEL QUESO

1. Materiales
2. Métodos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. RECUBRIMIENTOS DE LOS QUESOS

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 12. ENVASADO Y ETIQUETADO DEL QUESO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. NORMATIVA APLICABLE AL ENVASADO Y ETIQUETADO DE LOS QUESOS

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENVASE DE COBERTURA

1. Sistemas tradicionales artesanales
2. Parafinas y pinturas plásticas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIALES UTILIZADOS EN EL ENVASADO Y SUS CARACTERÍSTICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ENVASADO AL VACÍO Y EN ATMÓSFERA

MODIFICADA

UNIDAD DIDÁCTICA 5. LÍNEAS DE ENVASADO AUTOMÁTICAS

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TIPOS Y TÉCNICAS DE CORTE DE QUESOS EN PORCIONES Y LONCHEADOS

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROCEDIMIENTOS DE LLENADO Y CERRADO DE ENVASES

UNIDAD DIDÁCTICA 8. MAQUINARIA DE ENVASADO

1. Funcionamiento y manejo
2. Mantenimiento y limpieza

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ETIQUETADO: TÉCNICAS DE COLOCACIÓN Y FIJACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 10. AUTOCONTROL EN EL ENVASADO DE QUESOS

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 13. EMBALAJE DE LOS QUESOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS Y MÉTODOS DE EMBALAJE

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMATIVA APLICABLE

1. Materiales utilizados

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LÍNEAS DE EMBALAJE

UNIDAD DIDÁCTICA 4. IDENTIFICACIÓN DE LOTES Y PRODUCTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TÉCNICAS DE COMPOSICIÓN DE PAQUETES

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EQUIPOS DE EMBALAJE

1. Funcionamiento, preparación y manejo
2. Mantenimiento de primer nivel

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TÉCNICAS DE ROTULADO

UNIDAD DIDÁCTICA 8. AUTOCONTROL EN LOS SISTEMAS DE EMBALADO

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 14. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO DE MANIPULACIÓN

1. Recepción de materias primas
2. Métodos de conservación
3. Envasado y presentación

4. Etiquetado de los alimentos y marcas de salubridad
5. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
6. Distribución y venta

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

1. Manipulador de alimentos de mayor riesgo
2. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
 - Control de temperatura
 - Higiene y manipulación
 - Procedimientos de limpieza, desinfección y control de humedad
 - pH de los alimentos
 - Monitoreo y análisis microbiológico
 - Normativas y legislación
 - Planes de seguridad alimentaria
3. Requisitos de los manipuladores de alimentos
4. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 15. HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SALUD PÚBLICA Y LABORAL

1. Conceptos
2. Marco normativo
3. Riesgos derivados del uso de productos químicos
4. Medidas preventivas
5. Información sobre los riesgos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MEDIDAS DE MANIPULACIÓN

1. Higiene
 - Locales, útiles de trabajo y envases
2. Buenas prácticas
3. Hábitos
4. Estado de salud del manipulador
5. Limpieza y desinfección
6. Control de plagas
7. Prácticas peligrosas
8. Diseños de planes de higiene en las empresas alimentarias

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN

MÓDULO 16. MARCADO Y ETIQUETADO DE PRODUCTOS LÁCTEOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MARCADO DE IDENTIFICACIÓN

1. Criterios identificativos
2. Forma
3. Método de marcado
4. Disposiciones transitorias aplicables

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ETIQUETADO PARA EL CONSUMIDOR FINAL

1. Presentación de la información
2. Denominación de venta
3. Lista de ingredientes
 - Supuestos y consideraciones especiales
4. Fechas
 - Duración mínima
 - Caducidad
5. Lote

RESUMEN

AUTOEVALUACIÓN