

Profesora: Liliana Venanzi

Programa del Curso:

Elaboración Artesanal de Quesos Semi Duros – Duros y Pasta Hilada

Profesora: Lic. Liliana Venanzi

MÓDULO 1

- Presentación
- La leche. Historia y origen
- Definición de leche. Composición
- Microbiología de los alimentos
- Peligros presentes en los alimentos
- Microorganismos útiles y nocivos
- Bacterias
- Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA's)
- Mohos - Levaduras
- Obtención y procesado de la leche
- Generalidades sobre el control de calidad

MÓDULO 2

- Introducción
- Buenas Prácticas de Manufactura
- POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización)
- Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP)

MÓDULO 3

- Control de calidad. Técnicas analíticas
- Control de la leche
- Materia grasa
- Acidez
- Pruebas para determinar la calidad higiénica y sanitaria de la leche.
- Elaboración de quesos
- Procesos generales
- Elaboración de quesos Semi duros
- Queso EDAM / HOLANDA

MÓDULO 4 (continuación elaboración de quesos Semi Duros)

- Queso tipo TYBO
- Queso tipo PATEGRAS
- Queso tipo MACHENGO
- Queso tipo CHEDDAR

- Elaboración de Queso de pasta Dura

Profesora: Liliana Venanzi

- Queso ROMANO
- Queso PECORINO

- ELABORACIÓN DE QUESO DE PASTA HILADA FERMENTADA
- Queso MUZZARELLA

- Clasificación de los quesos
- Defectos y Alteraciones en Quesos
- Calidad Bromatológica en General