

Profesora: Liliana Venanzi

Curso: Elaboración Artesanal de Quesos de Pasta Blanda y Quesos Azules
Profesora: Lic. Liliana Venanzi

Programa

MÓDULO 1

Presentación

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

MÓDULO 2

1. Introducción
2. Buenas Prácticas de Manufactura
3. POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización)
4. Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP)

MODULO 3

1. Elaboración de quesos
2. Procesos generales

Profesora: Liliana Venanzi

3. Clasificación de los quesos
4. Elaboración de quesos frescos o de pasta blanda
 - Tipo Cuartirolo
 - Ricotta de vaca o requesón
 - Queso cremoso
 - Queso Camembert
 - Queso mantecoso
 - Queso con 10 litros de leche
 - Queso Chileno Chanco
 - Queso con leche de oveja.
 - Queso Munster
 - Queso Brie
 - Quesos Azules

MODULO 4

1. Control de calidad. Técnicas analíticas
2. Control de la leche
3. Materia grasa
4. Acidez
5. Pruebas para determinar la calidad higiénica y sanitaria de la leche
6. Alteraciones y Defectos de los Quesos

MODULO 5

Repaso