

Procesos básicos de elaboración de quesos (UF1180)

Procesos básicos de elaboración de quesos (UF1180)

Duración: 90 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Tipos y variedades de quesos.
1.1. El queso. Tipos: fresco, curado, semicurado, pasta dura y pasta blanda…
1.2. Variedades de quesos.
1.3. Quesos españoles, denominaciones de origen.
1.4. Características técnicas de elaboración de los distintos tipos de quesos.
1.5. Certificación y normalización en la elaboración de quesos.
UNIDAD DIDÁCTICA 2. Instalaciones y maquinaria para la elaboración de quesos.
2.1. Distribución de espacios.
2.2. Equipos para la elaboración de queso. Composición y funcionamiento.
2.3. La cuba quesera. Tipos y funcionamiento.
2.4. Regulación y manejo de equipos y maquinaria de elaboración de quesos.
2.5. Mantenimiento básico de equipos.
2.6. Medidas de higiene y seguridad en instalaciones y maquinaria.
UNIDAD DIDÁCTICA 3. Preparación de la leche para el cuajado.
3.1. Tipos y dosificación de ingredientes y aditivos.
3.2. Condiciones de incorporación de auxiliares e ingredientes.
3.3. Fermentos lácticos; tipos, composición y características.
3.4. Cálculo y dosificación de ingredientes.
3.5. Aplicación y manejo de fermentos.
3.6. Tipos de mezcla y comportamiento.
UNIDAD DIDÁCTICA 4. Cuajado de la leche.
4.1. Cuajos:
4.1.1. Tipos y acción del cuajo.
4.1.2. Preparación y titulación del cuajo.

© icaformación2026

4.2. Técnicas de adicción del cuajo.
4.3. Control de parámetros de coagulación.
4.4. Coagulación en continuo.
4.5. Manejo de la cuajada, corte, calentamiento y agitación.
4.6. Métodos y medios para la toma de muestras.
4.7. Instrumentos y técnicas de corte de la cuajada.
4.8. Equipos y procedimientos de limpieza y desinfección.
UNIDAD DIDÁCTICA 5. Moldeado y prensado de los quesos.
5.1. Trasvase de la cuajada.
5.2. Fundamentos teóricos del moldeado de la cuajada.
5.3. Instrumentos de moldeado y prensado.
5.4. Tipos y técnicas de moldeado y prensado.
5.5. Extracción de los quesos.
5.6. Aprovechamientos del lactosuero.
UNIDAD DIDÁCTICA 6. Salado de los quesos.
6.1. Salmuera. Definición y características.
6.2. Tipos de salmuera.
6.3. Procedimientos y procesos de salado de los quesos.
6.4. Depuración de la salmuera.
6.5. Control de calidad en el salado.
6.6. Vertido de residuos.

© icaformación2026