Curso Elaboración artesanal de quesos

SKU	90092
Modalidad	100% Online Asincrónica
Duración	96 horas
Dirigido a	Personas interesadas en desarrollar conocimientos y habilidades en esta materia, sin experiencia previa obligatoria.

Este programa aborda Elaboración artesanal de quesos mediante un recorrido progresivo desde introducción quesera hasta control de elaboración. La formación combina conceptos y situaciones de aplicación para comprender leche pasteurizada y cultivos iniciadores, relacionarlos con las necesidades del ámbito de estudio y desarrollar criterios para registro de temperatura.

Objetivo general

Desarrollar conocimientos y habilidades para abordar introducción quesera, aplicar criterios de transformación láctea y tipos de queso fresco, y elaborar una propuesta fundamentada de control de elaboración.

Unidad 1: Introducción quesera

- Leche pasteurizada.
- Cultivos iniciadores.
- Higiene de utensilios.

Unidad 2: Transformación láctea

- Coagulación.
- Separación de suero.
- Formación de cuajada.

Unidad 3: Tipos de queso fresco

- Prensado.
- Salado.
- Refrigeración segura en tipos de queso fresco.

Unidad 4: Control de elaboración

- Registro de temperatura.
- Rendimiento de leche.
- Criterios de descarte y conservación.

Metodología

Estudio autónomo con lecturas guiadas, ejercicios de comprensión sobre higiene de utensilios, análisis de situaciones relacionadas con coagulación y actividades de aplicación centradas en salado. El trabajo integrador se orienta a criterios de descarte y conservación.

Recursos didácticos

Material de estudio descargable, glosario de introducción quesera, fichas de trabajo sobre transformación láctea y casos de aplicación de tipos de queso fresco.

Evaluación

Cuestionarios por unidad, ejercicios sobre formación de cuajada y prensado, y una evaluación final que integre rendimiento de leche y criterios de descarte y conservación.

Competencias de egreso

- Identificar y explicar leche pasteurizada y cultivos iniciadores.
- Analizar situaciones relacionadas con coagulación y separación de suero.
- Aplicar criterios de revisión a prensado y refrigeración segura en tipos de queso fresco.

- Integrar los aprendizajes en una actividad relativa a criterios de descarte y conservación.

La modalidad online permite desarrollar conocimientos y analizar casos; las actividades que requieren intervención profesional, entrenamiento presencial o manipulación de equipos deben efectuarse con supervisión competente y conforme a los protocolos aplicables.