

CURSO DE INICIACIÓN A LA QUESERÍA FORMATO "ON LINE"

10 - 26 DE MAYO 2021

18 OCTUBRE - 3 NOVIEMBRE 2021

01. - OBJETIVOS DEL CURSO:

El objetivo principal del curso es poner los cimientos – en cuanto a conocimientos básicos se refiere – para los futuros profesionales de quesos y productos lácteos (yogur).

Como ha venido siendo habitual en nuestros cursos presenciales, queremos que nuestro curso "on line" sea también un curso interactivo en el que la práctica ocupe una papel fundamental en el temario.

Una de las herramientas de aprendizaje que vamos a utilizar, para llevar a cabo la parte práctica, es la elaboración de los productos a escala doméstica puesto que los fundamentos de esta metodología son perfectamente escalables a volúmenes de pequeñas empresas y consideramos que los conocimientos son válidos para cualquier tamaño de empresa.

La elaboración de los productos lácteos por parte de cada alumno y el conocimiento de las características y aplicaciones de los ingredientes que se utilizan para hacer quesos y leches fermentadas (yogur), ayudarán a comprender el salto que requiere una dimensión profesional.

La elaboración con medios simples y recursos caseros permitirá, cuando se proyecten los videos que muestran cómo se hacen los productos a escala profesional, comprender las diferencias entre ambos mundos.

El alumno dispondrá de material suficiente para realizar las fabricaciones antes de la fecha programada para las mismas (si así lo desea) y podrá repetir la fabricación el día señalado en el temario.

Se resolverán las dudas surgidas durante la fabricación y se mostrará, a través de videos, la manera de fabricar en nuestra planta piloto con explicación de la maquinaria necesaria y la justificación de su uso. Estará abierto un grupo de whatsapp para tal fin desde el inicio del curso hasta 15 días después de su realización.

El curso tiene una vocación interactiva. Se expondrán conceptos básicos de quesería de manera clara y accesible para que el alumno tenga una buena base para la iniciación de su carrera.

Se harán cuatro fabricaciones de productos básicos representantes de las familias más importantes.

02. - TEMARIO

1ª semana:

Lunes 10/05 ó 18/10/2021 16:00 -19:00

Presentación rápida de los alumnos participantes.

Tema del día: conoce la materia prima esencial del queso, la leche.

Martes 11/05 ó 19/10/2021 16:00 -19:00

Controles necesarios en leche para elaborar productos fermentados: acidez Dornic, pH, antibióticos...

Pasterización versus leche cruda. Prueba de la fosfatasa.

Miércoles 12/05 ó 20/10/2021 16:00 -19:00

Conoce el resto de ingredientes: cuajo, sal y fermentos.

Jueves 13/05 ó 21/10/2021 16:00 -19:00

Comprender la tecnología enzimática. Hacemos un queso fresco.

2ª semana:

Lunes 17/05 ó 25/10/2021 16:00 -19:00

Comprender la tecnología láctica. Hacemos una crema láctica. Parte 1

Martes 18/05 ó 26/10/2021 16:00 -19:00

Comprender la tecnología láctica. Hacemos una crema láctica. Parte 2

Comprender la tecnología enzimática. Hacemos un queso de pasta prensada. Parte 1

Miércoles 19/05 ó 27/10/2021 16:00 -19:00

Comprender la tecnología enzimática. Hacemos un queso de pasta prensada. Parte 2

Jueves 20/05 ó 28/10/2021 16:00 -19:00

El afinado de los quesos

3ª semana:

Martes 25/05 ó 02/11/2021 16:00 -19:00

Hacemos yogur

Autocontrol básico en una quesería. Parte 1

Miércoles 26/05 ó 03/11/2021 16:00 -19:00

Autocontrol básico en una quesería. Parte 2

Cata de quesos comentada.

Resolución de dudas y preguntas.

03.- PRECIO

El precio del curso es **225€** por un total de 10 días de curso, 3 horas, total **30 horas** de seguimiento del curso, con un profesor en directo (licenciado y experto en la materia), a través de internet mediante el programa Teams de Microsoft (descarga gratuita).

Incluye el envío de materiales a cada alumno (por agencia de transporte) para que pueda seguir el curso y hacer sus propios quesos en su obrador o cocina de casa.

- (1) 1 termómetro de cristal de -10+110°C
- (2) 100 ml de cuajo animal bovino con tapón dosificador
- (3) 100 ml de cloruro cálcico con tapón dosificador
- (4) 2 sobres de fermento de MA 4002 de 5 DCU para transformar hasta 100 litros de leche (para queso pasta prensada y coagulación láctica)
- (5) 1 sobre de fermento MY 800 de 5 DCU para transformar hasta 50 litros de leche (leche fermentada)
- (6) 1 microcuchara para dosificar los fermentos;
- (7) 1 vaso dosificador
- (8) 1 paño de quesería de 40x40
- (9) 1 manga cónica de algodón 32x50 para hacer coagulación láctica
- (10) 2 moldes de rejilla de 250 g para hacer el queso fresco
- (11) 1 molde para hacer queso prensado
- (12) 10 tiras de pH para varios usos
- (13) un manual básico para hacer queso

Se realizarán **dos envíos por agencia de transporte**. Uno con materiales y otro con **quesos para la cata comentada**.

Opcionales no incluidos en los materiales ni precio del curso pero necesarios para algunas elaboraciones:

- (a) Una yogurtera doméstica con 6 tarros de 125 ml. Precio aproximado 50€ más IVA. Se necesita para incubar el yogur 8-10 horas.
- (b) Una fiambarrera de 2,5 l con aislante. Precio aproximado 24€ más IVA. Se necesita para mantener la leche empleada en la coagulación láctica durante 24 hora en torno a 25°C.

Si no dispone de ellos y no son fáciles de encontrar para usted, se los podemos enviar y cobrar en factura aparte.

04.- PLAZAS E INSCRIPCIONES

Necesitará para poder seguir el curso:

- Un ordenador con cámara y micrófono y conexión a internet.
- El programa Teams (descarga gratuita)
- Comprar leche cruda o leche pasteurizada baja (<80°C) sobre 2,5 litros para cada fabricación de queso fresco, queso pasta prensada y coagulación láctica. Necesitará 1 litro para el hacer el yogur.

Número máximo de alumnos: 40 personas.

Se deberá rellenar formulario de inscripción y pago. (google forms)

Se tramitará la inscripción por **riguroso orden de pago** del curso mediante transferencia bancaria IBAN ES37 0049 5788 1626 1091 8876 Titular Suministros Químicos Arroyo S.L.

Se considera firme la inscripción cuando haya efectuado el pago y reciba correo electrónico por nuestra parte aceptando la misma.

Dudas llamar al +34 942 335 209 y preguntar por Ana Arroyo, Ana Sordo o Luis Sampedro.

Correo electrónico de contacto: cursos.laboratoriosarroyo@gmail.com