

TALLER DE INTRODUCCIÓN A LA ELABORACIÓN DEL QUESO ARTESANO



CONTENIDO

1. LA LECHE.
 - 1.1 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS.
 - 1.2 FACTORES QUE INFLUYEN Y DETERMINAN LA CALIDAD DE LA LECHE.
 - 1.3 COMPROBACIÓN DE LA CALIDAD DE LA LECHE.
 - 1.3.1 PRUEBAS DE LACTOFERMENTACIÓN.
 - 1.3.2 ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS.
2. EL CUAJO.
 - 2.1. CLASES DE CUAJO.
 - 2.2. PRESENTACIÓN DEL CUAJO.
 - 2.3. FACTORES QUE AFECTAN A LA COAGULACIÓN DE LA LECHE.
 - 2.4. EL PAPEL DEL CALCIO EN QUESERÍA.
3. LOS FERMENTOS LÁCTICOS.
 - 3.1. CLASIFICACIÓN DE LOS CULTIVOS LÁCTICOS.
4. LA ELABORACIÓN DEL QUESO.
 - 4.1. PREPARACIÓN DE LA LECHE PARA QUESERÍA.
 - 4.2. LA MADURACIÓN DE LA LECHE.
 - 4.3. FACTORES QUE INFLUYEN EN LA MADURACIÓN DEL QUESO.
 - 4.4. TIPOS DE MADURACIÓN DE LA LECHE.
 - 4.5. LA COAGULACIÓN.
 - 4.6. IMPORTANCIA DE LA FERMENTACIÓN LÁCTICA.
 - 4.7. EL DESUERADO.
 - 4.8. PAPEL DEL CALCIO.
 - 4.9. EL AFINADO O MADURACIÓN.
 - 4.10. BACTERIOFAGOS EN LOS QUESOS.
 - 4.11. PÉRDIDAS DE RENDIMIENTO QUESERO.
 - 4.12. ACCIDENTES MÁS COMUNES.
5. PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN PEQUEÑAS QUESERÍAS.
6. ASPECTOS A TENER EN CUENTA ANTES DE MONTAR UNA QUESERÍA.
7. DIVERSIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD EN PEQUEÑAS QUESERÍAS.
8. EL PAPEL DE LAS QUESERÍAS EN LAS CONTRIBUCIONES DEL MEDIO RURAL A LA SOCIEDAD.