



UTN.BA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL
FACULTAD REGIONAL BUENOS AIRES

Temario: Introducción a la elaboración de Quesos

Parte1:

1. El queso según el CAA.
2. Definición del producto,
3. Características.
4. Su importancia en la nutrición.
5. Breve reseña histórica
6. Principales tipos de productos a obtener. Características.
7. Diagrama de una elaboración.
8. Aditivos de la elaboración quesera

Parte2:

1. Tipos de coagulación
2. Características de los productos obtenidos con las distintas tecnologías
3. Factores que tienen influencia en el proceso de coagulación
4. Consideraciones prácticas del proceso de coagulación
5. El desuerado, concepto y su importancia en los distintos tipos de queso elaborado.
6. El desuerado, distintas operaciones
7. El desuerado, consideraciones prácticas.

8. Extracción de la masa

Parte3:

1. Prepresado, conceptos y consideraciones prácticas
2. Moldeado, conceptos y consideraciones prácticas
3. Prensado, conceptos y consideraciones prácticas
4. Salado: conceptos y consideraciones prácticas
5. Maduración: Conceptos y consideraciones prácticas
6. Maduración, cambios que se producen durante este proceso.
7. Tratamientos para la comercialización del producto
8. Defectos en quesos

Parte 1	1 clase
Parte 2	1 clase
Parte 3	1 clase
