

CFEA PEDRO MURIAS – AGACAL RIBADEO

Curso teórico - práctico de elaboración de produtos lácteos

Consistirá en talleres, que se levarán a cabo en días alternos, ata completar o proceso.

En horario de: 15,00 a 20,00 horas.

Durante a formación práctica, completárase a formación teórica naquelas operacións e procesos que o requiran.

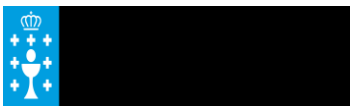
1. Obxectivos:

Xerais:

Adquirir os coñecementos básicos dos procesos de transformación do leite en produtos lácteos de amplo consumo.

Específicos:

- Coñecer e diferenciar os principais compoñentes do leite, así como a súa importancia dentro da estabilidade da solución, e por tanto na elaboración de produtos lácteos.
- Coñecer os diferentes tipos de callado e as peculiaridades da callada.
- Describir os fundamentos básicos, na fabricación de queixos e leites fermentados.



- Diferenciar as principais características tecnolóxicas das distintas variedades de queixo que se elaboran en Galicia.
- Coñecer as diferentes etapas do proceso produtivo na elaboración de produtos lácteos. Incidencia nos obxectivos das mesmas. Tecnoloxías empregadas. Variables e parámetros de control, e a súa incidencia na calidade e na produtividade.

2. Contidos teóricos:

Composición físico – química do leite.

Introdución á quexería.

Introdución a leites fermentados.

Aspectos teóricos para a elaboración do queixo Arzúa Ulloa. Resumo fabricación do Arzúa Ulloa.

Aspectos teóricos para a elaboración do queixo Tetilla. Resumo fabricación do Tetilla.

Aspectos teóricos para a elaboración do queixo San Simón. Resumo fabricación do San Simón.

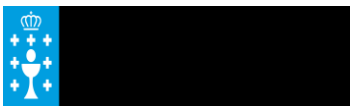
Aspectos teóricos para a elaboración do queixo Cebreiro. Resumo fabricación do Cebreiro.

Aspectos teóricos para a elaboración do queixo tipo Burgos. Resumo fabricación do Burgos.

Aspectos teóricos para a elaboración do requexo. Resumo fabricación do requexo.

Aspectos teóricos para a elaboración do iogur. Resumo fabricación do iogur.

Hixiene e puntos críticos.



3. Contidos prácticos:

Durante as prácticas na aula de lácteos do CFEA Pedro Murias realizaranse as seguintes prácticas:

Elaboración queixo tipo Arzúa Ulloa

Elaboración queixo tipo Tetilla

Elaboración queixo tipo San Simón

Elaboración queixo tipo Cebreiro

Elaboración de queixo fresco enzimático (Tipo Burgos)

Elaboración de requeixo

Elaboración de iogur

Máis información:

CFEA PEDRO MURIAS - AGACAL

A Granxi, 1- Vilaframil

27797 Ribadeo

Tif. 982828554-52

cfearibadeo@xunta.es

AXENCIA GALEGA DA CALIDADE ALIMENTARIA