

CPR de Badajoz

Avda. de Colón, 17; 06005 BADAJOZ

Teléfono: 924014660 (44660)



JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Educación y Empleo

Dirección General de Innovación e Inclusión Educativa

Delegación Provincial de Badajoz

Unidad de Programas Educativos

ELABORACIÓN DE QUESO FRESCO Y ANÁLISIS SENSORIAL



FECHAS DE REALIZACIÓN Y HORARIO :

- 1ª Sesión (Miércoles 01/02/23 - 17:00-20:00 h.) - Por Videoconferencia
- 2ª Sesión (Viernes 03/02/23 - 17:00-18:30 h.) - Presencial
- 3ª Sesión (Sábado 04/02/23 - 10:00-13:30 h.) - Presencial
- 4ª Sesión (Miércoles 08/02/23 - 16:30-20:30 h.) - Presencial
- 5ª Sesión (Miércoles 15/02/23 - 17:00-20:00 h.) - Presencial

Lugar de celebración: IES San José - Badajoz

INSCRIPCIONES

Enlace de Inscripción

Inscripción hasta el día 26 de Enero de 2023

Lista de admitidos: 27 de Enero de 2022



**PLAN DE FORMACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DEL PROFESORADO
(FONDO SOCIAL EUROPEO 2014/2020)**



JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Educación y Empleo

Fondo Social Europeo
Una manera de hacer Europa

Nota de interés.- Evite imprimir si no es necesario. Pedimos responsabilidad para la asistencia a la actividad; solicitamos comunique con antelación la imposibilidad de su participación, su plaza puede ser aprovechada por otro docente.



El ciclo formativo de Grado Superior de Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria tiene por objeto formar profesionales del sector alimentario en todos sus ámbitos: producción, transformación, control analítico, microbiológico y sensorial de alimentos, gestión de calidad, gestión de la producción, etc. Por este motivo es importante que los profesores de esta familia profesional estén en continua formación y reciclaje.

Con este curso se pretende actualizar los conocimientos teórico-prácticos del profesorado de la Familia Profesional “Industrias Alimentarias” en lo referido al proceso de elaboración semiartesanal de queso fresco, usando dos modalidades de cuajado: coagulación enzimática y coagulación ácida. Asimismo, se realizará una jornada final de análisis sensorial de diferentes tipos de queso fresco. Para otra edición futura, dejamos el complejo campo de la maduración de los quesos.

En la actualidad, se ha desarrollado un gran interés en la producción y consumo de queso artesano, poniéndose en valor las características organolépticas de quesos producidos en pequeñas queserías artesanales frente a los quesos de producción industrial, menos ricos en matices sensoriales.

OBJETIVOS



1. Conocer en profundidad los procesos fisicoquímicos, enzimáticos y microbiológicos que tienen lugar durante la coagulación de las caseínas de la leche para la obtención de la cuajada con la que elaborar el queso.
2. Formar y actualizar a los profesores participantes en los procesos de elaboración de quesos, con los dos sistemas de coagulación usados, enzimática y ácida.
3. Determinar los parámetros y variables a controlar durante el proceso de elaboración de quesos.
4. Realizar el análisis sensorial de un queso fresco, para estudiar todos los aspectos a considerar, desde el punto de vista de la preparación de la cata, así como desde el punto de vista de los parámetros sensoriales a considerar en un queso fresco.



CONTENIDOS

El calendario ha sido confeccionado atendiendo a las necesidades del proceso productivo (TOTAL = 15 h.):

- Sesión 1ª (3 h). Introducción teórica sobre la leche y el queso. Composición fisicoquímica de la leche y su influencia en la elaboración del queso, diferentes tipos de cuajo y cultivos bacterianos a usar en la elaboración, y estudio del proceso de elaboración del queso y principales parámetros de control.
- Sesión 2ª (1,5 h.). Práctica (Elaboración del queso de coagulación ácida - Parte inicial).
- Sesión 3ª (3,5 h.). Práctica (Elaboración del queso de coagulación ácida - Parte final).
- Sesión 4ª (4 h.) Práctica (Elaboración de queso de coagulación enzimática)
- Sesión 5ª (3 h). Análisis sensorial del queso fresco.

METODOLOGÍA



La metodología a aplicar consistirá en una primera sesión teórica a impartir a través de videoconferencia por parte del ponente sobre los distintos contenidos a abordar, continuando en el resto de las sesiones con prácticas directas sobre la elaboración del queso y análisis sensorial del queso fresco.



COORDINADOR

José Luis Gata Pizarro.- Profesor de Enseñanza Secundaria en el IES San José de Badajoz, especialidad : Procesos en la Industria Alimentaria.

PONENTE



Rafael Tabla Sevillano. Doctor en Ciencias (Biología). Responsable del área de Productos Lácteos del CICYTEX-INTAEX (Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura)



CRITERIOS DE SELECCIÓN

Este curso está dirigido al profesorado de Formación Profesional de las Familias Profesionales “Industrias Alimentarias”, “Agraria”, “Hostelería y Turismo” y “Sanidad”, pertenecientes preferentemente a centros sostenidos con fondos públicos de la demarcación del CPR de Badajoz. Los criterios de selección son los siguientes:

- 1.- Profesorado de Form. Profesional de las Familias Profesionales “Industrias Alimentarias”, “Agraria” y profesorado de Análisis y Química Industrial.**
- 2.- Profesorado de Form. Profesional de las Familias Profesionales de “Hostelería y Turismo” y “Sanidad”.**
- 3.- Profesorado de otras familias profesionales.**

En igualdad de condiciones tendrá preferencia el orden de inscripción.

Se establecerá un mínimo de 12 y un máximo de 15 participantes.

CERTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN



Se expedirá certificado de 15 horas (1,5 créditos); para poder certificar se exige la asistencia obligatoria al 85% del tiempo de duración de la actividad (Orden 31 de octubre de 2000; DOE de 4 de noviembre. Modificada por Orden de 21 de mayo de 2002; DOE del 30)

Para finalizar la acción formativa, a los participantes se les enviará un cuestionario online. También se realizará la evaluación del grado de adquisición de objetivos y contenidos mediante el análisis de las prácticas desarrolladas en la actividad.



ASESOR RESPONSABLE

Gerardo Cabezas Martín; Tlf.: 924 014 671
Asesor de Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial.
cprbadajoz.asesoriafp@educarex.es

