

CURSO: Elaboración de derivados lácteos

Xinzo de Limia do 23 ao 27 de setembro

Horario: 16:00-20:00 horas

Organiza: Limia Arnoia GDR 10

Obxectivos:

- Coñecer as todas as materias primas e o entorno onde se produce o leite.
- Saber cales son os diferentes parámetros implicados nunha boa elaboración.
- Aprender as diferentes técnicas de produción dos derivados lácteos.
- Adquirir habilidades e coñecementos básicos para deseñar un bo produto final.
- Estudiar as claves básicas da mercadotecnia comercial para produtos de calidade e poder desenvolver dun xeito eficiente a comercialización dos produtos.

Destinatarias:

- Persoas mozas que inician un proxecto agrogandeiro.
- Persoas vinculadas co rural que queiran diversificar a súa formación e coñecementos.
- Calquera outro relacionado ou interesado co medio rural e coa produción agrogandeira.

Programa:

O curso conta cun total de 20 horas lectivas, eminentemente prácticas.

PARTE TEÓRICA

1. A MATERIA PRIMA.
 - Características físico-químicas.
 - Factores que inflúen e determinan a calidade de lle leite
2. O CALLO.
 - Que é o callo?
 - Os diferentes tipos de callo.
 - Como afecta o callo na maduración do queixo.
3. FERMENTOS LÁCTICOS.
 - Clasificación dos cultivos lácticos.
 - Fermentos máis comúns nalgúns tipos de queixo.
 - Uso dos fermentos.
4. EQUIPOS E MATERIAL

OFICINAS:

Rúa Portelo, 4 2º andar 32660 Allariz

Praza das Pitas,4 32800 Celanova

Avda. Ourense, 19 32630 Xinzo de Limia

☎ 98844 25 35 //604026618
coordinadora@limia-arnoia.gal

☎ 604 028 453
técnico@limia-arnoia.gal

☎ 988 688 779//604 027 382
administración@limia-arnoia.gal

- Cubas de callar
 - Pasteurizadores
 - Mesas, strainers
 - Prensas
 - Armarios de incubación
 - Moldes e multimoldes
5. CONTROL E MANEXO AXEITADO DOS EQUIPAMENTOS.
- Funcionamento e uso dos equipos.
 - Control e funcionamento das cámaras de curación e de maduración.
 - Produtos de limpeza e control hixiénico da queixería.
 - Análise de puntos críticos.
6. A ELABORACIÓN DO QUEIXO.
- Preparación e acondicionamento do leite.
 - Importancia da acidificación controlada do leite.
 - A coagulación.
 - O desorado ou separación do soro.
 - O afinado ou maduración do queixo.
 - Leite cru ou pasteurizada?
7. TECNOLOXÍA DOS PRINCIPAIS TIPOS DE QUEIXOS.
- Queixos frescos.
 - Queixos de pasta branda e cortiza limpa.
 - Queixos de pasta branda e cortiza balorenta.
 - Queixos de pasta dura ou prensada.
 - Queixos de pasta cocida.
 - Queixos de pasta azul.
 - Queixos afinados de coagulación aceda.
8. DERIVADOS LÁCTEOS.
- Elaboración de calladas.
 - Elaboración dos diferentes tipos de iogur.
 - Elaboración de requeixo.
 - Cremas de queixo.
9. QUEIXERÍAS: DESEÑO, CONSTRUCCIÓN E EQUIPAMENTOS.
- O proxecto: planos, permisos. Normativa sanitaria vixente.
 - A Integración da queixería na contorna.
 - Elementos a considerar antes da construción.
 - Volume diario transformado.
 - Tipo ó tipos de queixos.
 - A comercialización: etiquetado, envases, etc.
 - As diferentes salas dunha queixería.
 - Equipamentos.
 - Utensilios e material de queixería.
 - Deseños de pequenas queixerías homologables.
10. COMERCIALIZACIÓN.
- Recursos e habilidades
 - A Análise sensorial
 - A técnica da cata do queixo
 - O queixo na gastronomía
 - A comercialización do queixo: factores crave.
 - A profesionalización do queixeiro
 - O concepto de calidade total
 - A presentación do produto: os pequenos detalles.
 - A procura do mercado adecuado
 - A política de prezos

OFICINAS:

Rúa Portelo, 4 2º andar 32660 Allariz

Praza das Pitas,4 32800 Celanova

Avda. Ourense, 19 32630 Xinzo de Limia

☎ 98844 25 35 //604026618
coordinadora@limia-arnoia.gal

☎ 604 028 453
técnico@limia-arnoia.gal

☎ 988 688 779//604 027 382
administración@limia-arnoia.gal

- Estratexias que axudan a vender mellor o produto
- Habilidades e coñecementos básicos para desenvolver dun xeito eficiente a comercialización dos produtos. A profesionalización do queixeiro.
- A presentación do produto. Etiquetado e presentación. Envoltorios. Información adicional.
- A procura do mercado axeitado. A política de prezos. O concepto de calidade total.

11. GASTRONOMÍA DO QUEIXO.

12. CLASIFICACIÓN DOS QUEIXOS.

- Polo tipo de leite que foron elaborados.
- Segundo o método de coagulación que se empregou.
- Polo contido en humidade do queixo.
- Segundo a textura do queixo madurado.
- Polo método seguido durante a maduración ou afinado.
- Polo tempo de curación.

13. QUEIXOS ARTESÁNS ESPAÑOIS.

- Queixos con Denominación de Orixe Protexida.
- Queixos con Indicación Xeográfica Protexida.
- Queixos tradicionais.
- Os novos queixos artesáns.
- Queixos de autor.
- Mapa queixeiro de España.

14. A CATA DO QUEIXO.

- Introducción á análise sensorial. Parámetros a avaliar:
- Aspecto exterior.
- Aspecto interior.
- Textura.
- Conxunto Olfacto-gustativo.
- O uso dos sentidos.
- Como se avalía un queixo?

INDICACIÓNS PRÁCTICAS.

- Como conservarlos.
- Como elixir os mellores.
- Como coidalos, cortalos e presentalos.
- Preparacións de táboas de queixos.
- Acompañantes de queixos: pans, froitas, ensaladas, etc

PARTE PRÁCTICAS

1. ANÁLISE PARA DETERMINAR A CALIDADE DO LEITE.

- Determinación do pH. Uso do peachímetro.
- Comprobación da calidade bacteriolóxica. Probas de lactofermentación.
- CULTIVOS MICROBIANOS.
- Probas de acidificación con fermentos lácticos de tipo mesófilo.
- Probas de acidificación con fermentos lácticos de tipo termófilo.
- Probas de acidificación sen fermentos
- Probas con cultivos secundarios de afinado.
- Elaboración dun fermento autóctono
- Probas de acidificación a partir de soro.

OFICINAS:

Rúa Portelo, 4 2º andar 32660 Allariz

Praza das Pitas,4 32800 Celanova

Avda. Ourense, 19 32630 Xinzo de Limia

☎ 98844 25 35 //604026618
coordinadora@limia-arnoia.gal

☎ 604 028 453
técnico@limia-arnoia.gal

☎ 988 688 779//604 027 382
administración@limia-arnoia.gal

- Probas de acidificación a partir de leite cru.
 - PROBAS DE CALLO.
 - Probas de coagulación con callo animal.
- Elaboración do callo vexetal.
 - Probas de coagulación con callo vexetal.
 - Probas de comprobación da forza do callo.
2. MADURACIÓN DO LEITE.
- Maduración do leite sen fermentos.
 - Maduración do leite con fermentos comerciais.
 - Maduración do leite con fermento autóctono.
 - Elaboración dunha curva de acidificación.
 - Control da evolución da acidez e do ph
3. ELABORACIÓN DE QUEIXOS DE PASTA PRENSADA E NON COCIDA.
- Maduración do leite. Adición de fermentos.
 - Adición do callo. Fase de coagulación.
 - Corte da callada. Traballo do gran en cuba.
 - Moldeado e prensado.
 - Salgado. (salmoira e en superficie)
 - Curado. Afinado ou maduración.
 - Control e observación dos queixos durante o afinado.
4. ELABORACIÓN DE QUEIXOS DE PASTA SEMIBRANDA DE CORTIZA BALORENTA ou LAVADA. (SEN PRENSAR)
- a. Fases de elaboración:
- Premaduración do leite.
 - Adición do callo. Fase de coagulación.
 - Corte da callada.
 - Moldeado en multimolde.
 - Desorado espontáneo.
 - Salgado en superficie.
 - Curado.
 - Afinado ou maduración.
 - Control e observación do queixo durante o afinado.
5. PROBAS DE ELABORACIÓN DE QUEIXOS FRESCOS CON CALLO ANIMAL E VEXETAL.
- Queixo fresco encimático
 - Queixo acedo de untar
 - Queixo ás finas herbas
 - Queixos con callo vexetal
6. ELABORACIÓN DE IOGUR E REQUEIXO
- Iogur firme
 - Iogur batido
 - Iogur de sabores
 - Iogur con froitas
 - Iogur con bifidus
7. A CATA DO QUEIXO.
- Introducción á análise sensorial dos alimentos.
 - Como se avalía: aspecto, textura e conxunto olfacto-gustativo.
 - Os atributos sensoriais.
 - O cheiro.
 - A textura
 - O aroma.
 - O sabor.
 - Resaibo.

OFICINAS:

Rúa Portelo, 4 2º andar 32660 Allariz

Praza das Pitas,4 32800 Celanova

Avda. Ourense, 19 32630 Xinzo de Limia

☎ 98844 25 35 //604026618
coordinadora@limia-arnoia.gal

☎ 604 028 453
técnico@limia-arnoia.gal

☎ 988 688 779//604 027 382
administración@limia-arnoia.gal

- A técnica do maridaxe.
 - Principal Harmonías entre queixos e viños.
8. DEGUSTACIÓN E BODEGÓN PRODUTOS ELABORADOS

Medios humanos (Docente): José Luís Martín

Asesor e consultor para queixerías artesanais e deseño de produto, así como para as mellores tendas especializadas.

Director Espazo Gourmetquesos do Salón de Gourmets dende o ano 2004.

Director e coordinador do Campionato dos Mellores Queixos de España. 9 edicións.

Director técnico e Xurado en concursos e catas nacionais e internacionais de queixos.

Colaborador do Ministerio de Agricultura e da Academia de Gastronomía Española.

Director e coordinador da sección de queixos da Guía Repsol dos mellores Alimentos de España.

Asesor na selección de lotes específicos de queixos españois de autor para a súa distribución no mercado internacional.

Formador para escolas de hostalería e centros de ensinanza.

Medios materiais:

Os medios materias precisos para a parte práctica do curso están especificados na desagregación do orzamento. O local de celebración debe contar polo menos co seguinte:

- Ten que ter un fogón ou algo para poder quecer o leite.
- Neveira grande. Para gardar os queixos que se vaian facendo.
- Lavadoiro.
- Potas grandes (20 lts)
- Mesa de traballo de suficiente tamaño segundo o alumnado inscrito.

Desenvolvemento do curso:

- As aulas teóricas compaxínanse coa realización de prácticas na aula sobor dos temas tratados.
- As aulas teóricas acompañanse co emprego de material audiovisual (documentais, filmes) que retratan os temas tratados.
- Na parte práctica utilizaranse tódolos utensilios e materias necesarios para a aprendizaxe.
- Casos de éxito.

OFICINAS:

Rúa Portelo, 4 2º andar 32660 Allariz

Praza das Pitas,4 32800 Celanova

Avda. Ourense, 19 32630 Xinzo de Limia

☎ 98844 25 35 //604026618
coordinadora@limia-arnoia.gal

☎ 604 028 453
técnico@limia-arnoia.gal

☎ 988 688 779//604 027 382
administración@limia-arnoia.gal