

ACCADEMIA INTERNAZIONALE DELL'ARTE CASEARIA



www.accademiacasearia.com

▶ ¿CÓMO SE HACE EL QUESO?


LECHE

TECNOLOGÍA LÁCTEA

MADURACIÓN

REFINADO



- ▶ **LECHE** - qué animales criar
 - ▶ **ALIMENTACIÓN** - elección de la combinación de alimentos
 - ▶ **CALIDAD** - higiene en el ordeño, el almacenamiento y el transporte
- 

▶ TECNOLOGÍA LÁCTEA - consiste en calentar la leche en función del producto que se quiera obtener, es necesario un sistema de calentamiento o de pasteurización cuando la ley lo exija - se introducen enzimas lácteas seleccionadas o de producción propia

► **COAGULACIÓN** - se realiza gracias a la acción del cuajo, en contenedores especiales, tras lo cual la cuajada se corta en granos de un tamaño adecuado al queso deseado



- ▶ **COCCIÓN O SEMICOCCIÓN:** consiste en calentar la masa de cuajada suspendida en el suero hasta alcanzar la temperatura deseada
- ▶ **SECADO** - la cuajada se remueve a la temperatura de cocción durante el tiempo necesario para alcanzar el punto de secado correcto



- ▶ VERTIDO Y MOLDEADO - se realiza en una mesa de vertido depositando la cuajada en los moldes elegidos para ese tipo de queso
- ▶ ACIDIFICACIÓN - consiste en mantener el queso caliente durante un par de horas para que los fermentos lácticos consuman la lactosa



- ▶ Maduración: se necesitan cuartos fríos especiales con control de temperatura y humedad, que variarán según el tipo de queso que se esté madurando



- ▶ **REFINADO** - son técnicas de manipulación que permiten obtener mejoras aromáticas en el queso



► La formación en el sector lácteo como herramienta de desarrollo social y conservación de los territorios

CURSO EN BRASIL



► CREAR "SISTEMAS
LÁCTEOS"
EFICIENTES QUE
AÑADAN VALOR
A LOS
PRODUCTOS

COAGULACIONES LÁCTEAS
Y MASA HILADA AHUMADA



- ▶ CREAR UNA COMBINACIÓN DE PRODUCTOS QUE SEAN FÁCILES DE GESTIONAR Y GENEREN INGRESOS

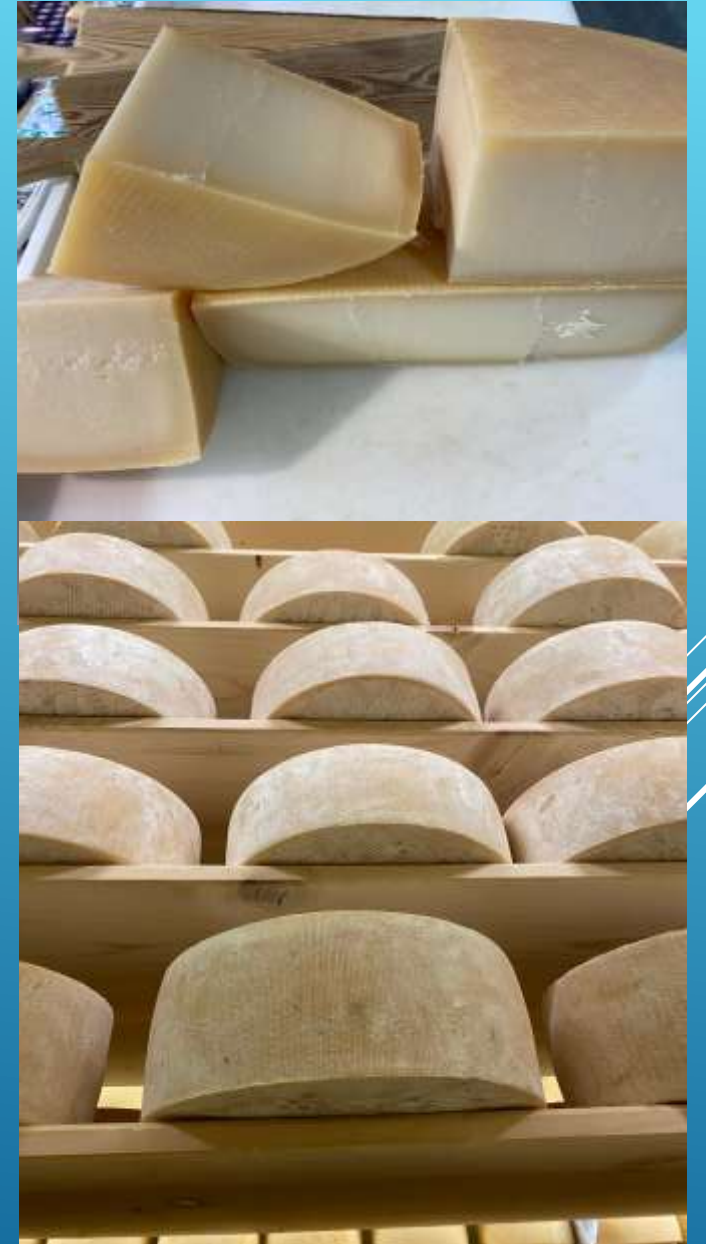


QUESO AZUL Y QUESOS
ROBIOLA ESPECIADOS




▶ MADURACIONES
PERFECTAS SIN
DESPERDICIOS EN EL
ALMACÉN

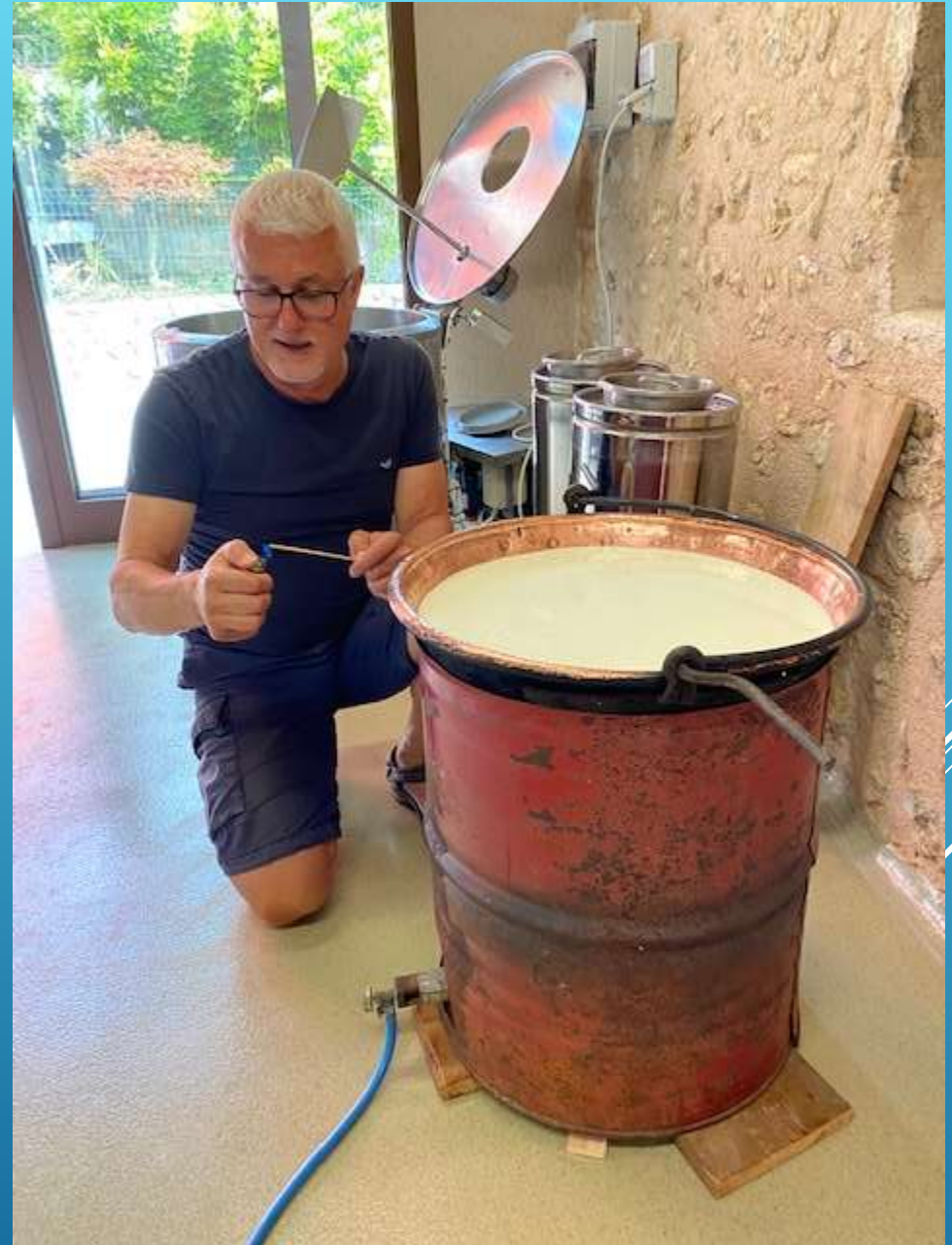
MADURACIONES CORTAS,
MEDIAS Y LARGAS



▶ CAPACITACIÓN Y ASESORAMIENTO PUEDEN SER ÚTILES PARA:

- PEQUEÑAS EXPLOTACIONES LÁCTEAS
 - EXPLOTACIONES LÁCTEAS MÉDIO-GRANDES
 - ASOCIACIONES QUE SE OCUPAN DE
PROYECTOS DE DESARROLLO TERRITORIAL
 - GOBIERNOS QUE CREAN PLANES DE
DESARROLLO RURAL
- 

PEQUEÑAS
EXPLOTACIONES LÁCTEAS
PARA:
- CONSOLIDAR SU
MICROECONOMÍA
PROCESANDO INCLUSO
POCA LECHE



EXPLOTACIONES LÁCTEAS MÉDIO-GRANDES PARA:

- SER EFICIENTES Y COMPETITIVOS EN UN MERCADO DE CALIDAD
- PAGAR EL PRECIO JUSTO A LOS PROVEEDORES DE LECHE




ORGANIZACIONES PARTICULARES PARA:

- DESARROLLAR PROYECTOS
AGRÍCOLAS
 - ZOOTÉCNICOS
 - Y DE PROCESAMIENTO
- 

GOBIERNOS PARA:

- PLANES DE DESARROLLO
INCENTIVADOS PARA DOTAR A LAS
EMPRESAS DE LA CAPACITACIÓN Y EL
EQUIPAMIENTO NECESARIOS PARA LA
PRODUCCIÓN QUE VALORIZA LA
MATERIA PRIMA



▶ GRACIAS POR SU ATENCIÓN

CARLO PICCOLI
POR LA CALIDAD DE LOS SISTEMAS
LÁCTEOS

WWW.ACCADEMIACASEARIA.COM

TREVISO – VENETO – ITALIA

WWW.PERENZIN.COM

