

Curso	Tipo	Duración	Horario	NOVIEMBRE				
				L	M	X	J	V
				21	22	23	24	25
Módulo 1: La leche y sus derivados	Online	4 h	16:30-18:30 h					
Módulo 2: Fundamentos físico-químicos y microbiológicos de la leche	Online	4 h	16:30-18:30 h					
				28	29	30	1	2
Módulo 2: Fundamentos físico-químicos y microbiológicos de la leche	Online	4 h	16:30-18:30 h					
Módulo 3: Métodos de autocontrol - Analíticas (Incluye prácticas en laboratorio)	Presencial	8 h	09:30-13:30 - 15:30-19:30					
Curso	Tipo	Duración	Horario	DICIEMBRE				
				L	M	X	J	V
				12	13	14	15	16
Módulo 4: Transporte y recepción de la leche	Online	8 h	16:30-18:30 h					
Curso	Tipo	Duración	Horario	ENERO				
				L	M	X	J	V
				9	10	11	12	13
Módulo 5: Almacenamiento de la leche. Tratamientos previos (Incluye visita a industria láctea)	Online + Presencial	12 h	16:30-18:30 h. Día 3: 09:30-13:30 - 15:00 - 19:00					
Módulo 6: Protocolos de limpieza (Incluye demostración en obrador)	Presencial	8 h	09:30-13:30 - 15:00 - 19:00					
				16	17	18	19	20
Módulo 7: APPCC	Online	8 h	16:30-18:30 h					
				23	24	25	26	27
Módulo 8: Fundamentos de la elaboración del queso	Online	6 h	16:30-19:30 h					
Módulo 9: Fermentación y cultivos	Online	6 h	16:30-19:30 h					
Curso	Tipo	Duración	Horario	FEBRERO				
				L	M	X	J	V
				30	31	1	2	3
Módulo 10: Coagulación	Online	6 h	16:30-19:30 h					
				6	7	8	9	10
Módulo 11-1: Queso de pasta blanda	Presencial	8 h	15:00 - 20:00 h					
Módulo 11-2: Queso de pasta prensada	Presencial	8 h	15:00 - 20:00 h					
				13	14	15	16	17
Módulo 11-3: Queso fresco y requesón	Presencial	8 h	10:00 - 13:00 h 15:00 - 20:00 h					
Módulo 12-1: Afinado y defectos en los quesos	Presencial	4 h	09:30-13:30 h					
Módulo 12-2: Conservación en cámaras frigoríficas	Presencial	4 h	15:30-19:30 h					
Módulo 13-2: Características organolépticas de los quesos	Presencial	8 h	09:30-13:30 - 15:00 - 19:00					
				20	21	22	23	24
Módulo 13-1: Etiquetado para la comercialización del queso	Online	8 h	16:30-18:30 h					

 Presencial  
 Online