



## ESCUELA INTERPROFESIONAL LÁCTEA

### PROGRAMA SUPERIOR EN INDUSTRIAS LÁCTEAS Y TECNOLOGÍA QUESERA Ciclo 2: Tecnología Quesera

#### MÓDULO 11-2:

## QUESO DE PASTA PRENSADA

### **MODALIDAD PRESENCIAL (8h)**

**FECHAS:** 08-09 de Febrero de 2023

**HORARIO:** 15:00 - 20:00 h

**OBJETIVOS:** Con este curso práctico se pretende proporcionar a los alumnos las herramientas necesarias para la elaboración de queso de fresco tipo Burgos.

#### **CONTENIDO:**

1. Introducción a los quesos de pasta prensada
2. Preparación de la leche
3. Cultivos lácticos y de maduración
4. Coagulación y tipos de coagulantes
5. Trabajo en cuba
6. Acidificación y desuerado
7. Maduración y trabajo en cámaras de afinado
8. Solución a posibles defectos de maduración

#### **DIRIGIDO A:**

- Personas que desarrollan su actividad profesional en el sector lácteo: autónomos o por cuenta ajena.
- Aquellas personas que quieran emprender e iniciar su actividad profesional en el sector.