



ESCUELA INTERPROFESIONAL LÁCTEA

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

MÓDULO 11-3: **QUESO FRESCO Y REQUESÓN**

MODALIDAD ONLINE (8h)

Miguel Ángel Ramírez Ortiz
Consultor y Asesor Experto en el Sector Lácteo

FECHAS: 13 de Febrero de 2023

HORARIO: 10:00 a 13:00 h y 15:00 a 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 y requesón

CONTENIDO:

1. Introducción a los quesos frescos
2. Preparación de la leche
4. Coagulación y tipos de coagulantes
5. Tratamiento de la cuajada
6. Elaboración de requesón

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.