



## ESCUELA INTERPROFESIONAL LÁCTEA

### CURSOS PRÁCTICOS DE TECNOLOGÍA QUESERA

#### ELABORACIÓN DE QUESOS DE PASTA HILADA

**Francisco Vargas**

*C.S. Dairy Cultures, S.L. Técnico en desarrollo y aplicación de cultivos y enzimas en la elaboración de quesos y leches fermentadas*

29 y 30 de Noviembre de 2022

Sala 4. IFEZA de 10:00 a 13:00 h y I.E.S. Alfonso IX. Edificio Ciclos de 15:00 a 20:00 h

#### ELABORACIÓN DE QUESOS DE COAGULACIÓN LÁCTICA

**David Muñoz Romero**

*Chr. Hansen, S.L. Technical Sales – Soft Cheese Specialist*

12 y 13 de Diciembre de 2022

I.E.S. Alfonso IX. Edificio Ciclos de 16:00 a 20:00 h

#### ELABORACIÓN DE QUESOS DE PASTA PRENSADA COCIDA

**José Manuel González Carrera**

*Chr. Hansen, S.L. Technical Sales Continental Cheese Specialist*

19 y 20 de Diciembre de 2022

I.E.S. Alfonso IX. Edificio Ciclos de 16:00 a 20:00 h

formacion@eilza.es

www.eilza.es

+34 654 826 419

