



## ESCUELA INTERPROFESIONAL LÁCTEA

### CURSO PRÁCTICO DE TECNOLOGÍA QUESERA

# ELABORACIÓN DE QUESOS DE COAGULACIÓN LÁCTICA

**David Muñoz Romero**

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

### **MODALIDAD PRESENCIAL**

**FECHAS:** 12 y 13 de Diciembre de 2022

**HORARIO:** de 16:00 a 20:00 h

**LUGAR:** I.E.S. Alfonso IX. Edificio Ciclos.  
Ctra. de la Aldehuela, s/n (Zamora)

**PRECIO: Patronos:** 190 € (IVA incluido)  
**No Patronos:** 210 (IVA incluido)

### **PROGRAMA:**

- Introducción a los quesos de cuajada ácido-láctica
- Tecnología de la elaboración de los quesos de coagulación láctica: preparación de la leche; cultivos lácticos y de maduración; coagulación y tipos de coagulantes; acidificación y desuerado; maduración y trabajo en cámaras de afinado.
- Solución a posibles defectos de maduración.
- Prácticas de elaboración de quesos de coagulación láctica: en molde (a la louche); queso de untar

formacion@eilza.es

www.eilza.es

+34 654 826 419

