



ESCUELA INTERPROFESIONAL LÁCTEA

CURSO PRÁCTICO 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

MODALIDAD PRESENCIAL

FECHAS: 29 y 30 de Noviembre de 2022

HORARIO: de 10:00 a 13:00 h y de 15:00 a 20:00 h

LUGAR: Mañanas: Sala 4. IFEZA.

Ctra. de la Aldehuela, 25. Zamora

Tardes: I.E.S. Alfonso IX. Edificio Ciclos.

Ctra. de la Aldehuela, s/n. Zamora

PRECIO: Patronos: 280 € (IVA incluido)

No Patronos: 310 (IVA incluido)

PROGRAMA:

- Introducción a los quesos de pasta hilada
- Tecnología de elaboración en quesos de pasta hilada: mozzarella fresca (en liquido de gobierno) y pizza cheese para consumo en caliente.
- Prácticas de elaboración de quesos de pastas hiladas mediante acidificación biológica:
 - mozzarella fresca
 - pizza cheese