



ESCUELA INTERPROFESIONAL LÁCTEA

CURSO PRÁCTICO DE TECNOLOGÍA QUESERA

ELABORACIÓN DE QUESOS DE PASTA PRENSADA COCIDA

José Manuel González Carrera

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

MODALIDAD PRESENCIAL

FECHAS: 19 y 20 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 pasta prensada cocida.
- Tecnología de la elaboración de los quesos de pasta prensada cocida: preparación de la leche; cultivos lácticos y de maduración; coagulación y tipos de coagulantes; acidificación y desuerado; trabajo en cuba; maduración y trabajo en cámaras de afinado.
- Solución a posibles defectos de maduración.
- Prácticas de elaboración de queso de pasta prensada cocida tipo "Comte" con leche de vaca