



## ESCUELA INTERPROFESIONAL LÁCTEA

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

#### MÓDULO 10: COAGULACIÓN

**MODALIDAD ONLINE (6h)**

**FECHAS:** 18 y 19 de Octubre de 2023

**HORARIO:** 16:30 - 19:30 h (3 horas/día)

**OBJETIVOS:** Con la asistencia a este curso se pretende aportar a los alumnos los conocimientos esenciales respecto a los mecanismos y diferentes tipos de cuajado de la leche, los factores que intervienen en el proceso y los distintos tipos de cuajo utilizados en la industria láctea

#### CONTENIDO:

1. Mecanismos de coagulación de la leche:
  - 1.1 Coagulación ácido láctica
  - 1.2 Coagulación enzimática
2. Tipos de cuajos y coagulantes
3. Técnicas de adición del cuajo
4. Efectos de los distintos parámetros en la coagulación

#### 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.