



ESCUELA INTERPROFESIONAL LÁCTEA

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

MÓDULO 11-1: QUESOS DE PASTA BLANDA

MODALIDAD PRESENCIAL (8h)

FECHAS: 6 y 7 de Noviembre de 2023

HORARIO: 15:00 - 20:00 h

OBJETIVOS: Con este curso práctico se pretende proporcionar a los alumnos las herramientas necesarias para la elaboración de queso de coagulación ácido láctica.

CONTENIDO:

1. Introducción a los quesos de cuajada ácido-láctica
2. 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.
3. Solución a posibles defectos de maduración.
4. Prácticas de elaboración de quesos de coagulación láctica: en molde (a la louche); queso de untar

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.