



## ESCUELA INTERPROFESIONAL LÁCTEA

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

#### MÓDULO 11-2:

## QUESO DE PASTA PRENSADA

**MODALIDAD PRESENCIAL (8h)**

**FECHAS:** 8 y 9 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 pasta prensada

#### CONTENIDO:

1. Introducción a los quesos de pasta prensada.
2. Tecnología de la elaboración de los quesos de pasta prensada: 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.
- 3, Solución a posibles defectos de maduración.
4. Prácticas de elaboración de queso de pasta prensada

#### 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.