



## ESCUELA INTERPROFESIONAL LÁCTEA

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

#### MÓDULO 11-3: QUESO FRESCO Y REQUESÓN

**MODALIDAD ONLINE (8h)**

**FECHAS:** 13 de Noviembre de 2023

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

**OBJETIVOS:** Con este curso práctico se pretende proporcionar a los alumnos las herramientas necesarias para la elaboración de queso de fresco tipo Burgos y requesón

**CONTENIDO:**

1. Introducción a los quesos frescos
2. Preparación de la leche
3. Coagulación y tipos de coagulantes
4. Tratamiento de la cuajada
5. Elaboración de requesón

**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.