



ESCUELA INTERPROFESIONAL LÁCTEA

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

MÓDULO 8: **FUNDAMENTOS DE LA ELABORACIÓN DEL QUESO**

MODALIDAD ONLINE (6h)

FECHAS: 9 y 10 de Octubre de 2023

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

OBJETIVOS: Con este curso se pretende dar una visión general de los procesos básicos y aspectos tecnológicos esenciales en la elaboración de los distintos tipos de quesos.

CONTENIDO:

1. Rendimiento quesero
2. Factores que influyen en el rendimiento quesero
3. Proceso de elaboración del queso:
 - 3.1 Preparación de la leche y coagulación
 - 3.2 Tratamientos de la cuajada (moldeo, prensado, salado)
4. Parte de elaboración

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.