



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: 06-07 de Febrero 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 blanda tipo Cammebert

CONTENIDO:

1. Introducción a los quesos de pasta blanda
2. Preparación de la leche
3. Cultivos lácticos y de maduración
4. Coagulación y tipos de coagulantes
5. Trabajo en cuba
6. Acidificación y desuerado
7. Maduración y trabajo en cámaras de afinado
8. Solución a posibles defectos de maduración

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.