

CURSO DE MAESTRO QUESERO

MODALIDAD MIXTA: PRESENCIAL Y ONLINE

DURACIÓN:

126 h. lectivas + 40 h. de prácticas en empresas (opcionales)

PRECIO:

Patronos: 1.205 €

Ciclo 1: 375 € (I.V.A. incluido)

Ciclo 2: 830 € (I.V.A. incluido)

No Patronos: 1.339 €

Ciclo 1: 416 € (I.V.A. incluido)

Ciclo 2: 923 € (I.V.A. incluido)

POSIBILIDAD DE INSCRIPCIÓN EN MÓDULOS INDEPENDIENTES.

Consultar información y precio en los detalles de cada módulo.

Contenido y programación:

Ciclo 1: Tecnología Láctea

🖥️ | Módulo 1: La leche y sus beneficios para la salud. Lácteos Funcionales.

Situación del mercado lácteo

Días: 09-10/04/2024 | Horario: 16:30-18:30 h

Precio (I.V.A. incluido): Patronos: 63€ | No Patronos: 70€

🖥️ | Módulo 2: Fundamentos físico-químicos y microbiológicos de la leche

Días: 15 al 18/04/2024 | Horario: 16:30-18:30 h

Precio (IVA incluido): Patronos: 118 € | No Patronos: 130€

👤 | Módulo 3: Métodos de autocontrol - Analíticas (prácticas en laboratorio)

Días: 06/05/2024 | Horario: 09:30-13:30 h y 15:30-19:30 h

Precio (I.V.A. incluido): Patronos: 163€ | No Patronos: 179€

🖥️ | Módulo 4: Transporte y recepción de la leche

Días: 22-24-25/04/2024 | Horario: 16:30-19:30 h y 16:30-18:30 h

Precio (I.V.A. incluido): Patronos: 118€ | No Patronos: 130€

🖥️ 👤 | Módulo 5: Almacenamiento de la leche. Tratamientos previos

(visita a industria láctea)

Días: 29 y 30/05/2024 | Horario: 16:30-18:30 h. (online)

07/05/2024 | Horario: 09:30-13:30 h y 15:30-19:30 h (presencial)

Precio (I.V.A. incluido): Patronos: 255€ | No Patronos: 280€

🖥️ 👤 | Módulo 6: Protocolos de limpieza (demostración en el obrador)

Días: 08/05/2024 | Horario: 09:30-13:30 y 15:00-19:00 h

Precio (I.V.A. incluido): Patronos: 140€ | No Patronos: 154€

🖥️ | Módulo 7: APPCC

Días: 13 al 16/05/2024 | Horario: 16:30-18:30 h

Precio (I.V.A. incluido): Patronos: 127€ | No Patronos: 140€

Ciclo 2: Tecnología Quesera

🖥️ | Módulo 8: Fundamentos de la elaboración del queso

Días: 21-22/05/2024 | Horario: 16:30-19:30 h

Precio (I.V.A. incluido): Patronos: 91€ | No Patronos: 100€

🖥️ | Módulo 9: Fermentación y cultivos

Días: 27-28/05/2024 | Horario: 16:30-19:30 h

Precio (I.V.A. incluido): Patronos: 91€ | No Patronos: 100€

🖥️ | Módulo 10: Coagulación

Días: 29-30/05/2024 | Horario: 16:30-19:30 h

Precio (I.V.A. incluido): Patronos: 91€ | No Patronos: 100€

👤 | Módulo 11-1: Queso de pasta blanda

(elaboración práctica en obrador)

Días: 03-04/06/2024 | Horario: 15:00-20:00 h

Precio (I.V.A. incluido): Patronos: 204€ | No Patronos: 224€

👤 | Módulo 11-2: Queso de pasta prensada

(elaboración práctica en obrador)

Días: 05-06/06/2024 | Horario: 15:00-20:00 h

Precio (I.V.A. incluido): Patronos: 216€ | No Patronos: 237€

👤 | Módulo 11-3: Queso fresco y requesón

(elaboración práctica en obrador)

Días: 10/06/2024 | Horario: 10:00-13:00 h y 15:00-20:00 h

Precio (I.V.A. incluido): Patronos: 173€ | No Patronos: 191€

🖥️ | Módulo 12-1: Afinado y defectos en los quesos

Días: 17-18/06/2024 | Horario: 16:30-18:30 h

Precio (I.V.A. incluido): Patronos: 63€ | No Patronos: 70€

🖥️ | Módulo 12-2: Conservación en cámaras frigoríficas

Días: 19-20/06/2024 | Horario: 16:30-18:30 h

Precio (I.V.A. incluido): Patronos: 63€ | No Patronos: 70€

🖥️ | Módulo 13-1: Características organolépticas de los quesos

Días: 11/06/2024 | Horario: 09:30-13:30 y 15:00-19:00 h

Precio (I.V.A. incluido): Patronos: 208€ | No Patronos: 229€

👤 | Módulo 13-2: Etiquetado para la comercialización del queso

Días: del 24 al 27/06/2024 | Horario: 16:30-18:30 h

Precio (I.V.A. incluido): Patronos: 118€ | No Patronos: 130€

🖥️ online 👤 presencial