

**BONIFICA
TU FORMACIÓN**

Total o parcialmente con el
consiguiente ahorro para
tu empresa

Fundación Tripartita

PARA LA FORMACIÓN DE EL EMPLEO



ESCUELA INTERNACIONAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS

CURSO DE MAESTRO QUESERO

Ciclo 2: Tecnología Quesera

MÓDULO 10:

COAGULACIÓN

MODALIDAD ONLINE (6h)

FECHAS: 29 y 30 de Mayo de 2024

HORARIO: 16:30-19:30 h

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

OBJETIVOS: Con la asistencia a este curso se pretende aportar a los alumnos los conocimientos esenciales respecto a los mecanismos y diferentes tipos de cuajado de la leche, los factores que intervienen en el proceso y los distintos tipos de cuajo utilizados en la industria láctea

CONTENIDO:

1. Mecanismos de coagulación de la leche:
 - 1.1 Coagulación ácido láctica
 - 1.2 Coagulación enzimática
2. Tipos de cuajos y coagulantes
3. Técnicas de adicción del cuajo
4. Efectos de los distintos parámetros en la coagulación

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.