

**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 11-1:

QUESOS DE PASTA BLANDA

MODALIDAD PRESENCIAL (10h)

FECHAS: 3 y 4 de Junio de 2024

HORARIO: 15:00 - 20:00 h

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

OBJETIVOS: Con este curso práctico se pretende proporcionar a los alumnos las herramientas necesarias para la elaboración de queso de coagulación ácido láctica.

CONTENIDO:

1. Introducción a los quesos de cuajada ácido-láctica
2. Tecnología de la elaboración de los quesos de coagulación láctica: preparación de la leche; cultivos lácticos y de maduración; coagulación y tipos de coagulantes; acidificación y desuerado; maduración y trabajo en cámaras de afinado.
3. Solución a posibles defectos de maduración.
4. Prácticas de elaboración de quesos de coagulación láctica: en molde (a la louche); queso de untar

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.