

**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 11-3:

QUESO FRESCO Y REQUESÓN

MODALIDAD ONLINE (8h)

FECHAS: 10 de Junio de 2024

HORARIO: 10:00 - 13:00 h y 15:00 - 20:00 h

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

OBJETIVOS: Con este curso práctico se pretende proporcionar a los alumnos las herramientas necesarias para la elaboración de queso de fresco tipo Burgos y requesón

CONTENIDO:

1. Introducción a los quesos frescos
2. Preparación de la leche
3. Coagulación y tipos de coagulantes
4. Tratamiento de la cuajada
5. Elaboración de requesón

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.