

**BONIFICA
TU FORMACIÓN**

Total o parcialmente con el
consiguiente ahorro para
tu empresa

Fundación Tripartita

PARA LA FORMACIÓN DE EL EMPLEADO



ESCUELA INTERNACIONAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS

CURSO DE MAESTRO QUESERO Ciclo 2: Tecnología Quesera

MÓDULO 8: **FUNDAMENTOS DE LA ELABORACIÓN DEL QUESO**

MODALIDAD ONLINE (6h)

FECHAS: 21 y 22 de Mayo de 2024

HORARIO: 16:30-19:30 h

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

OBJETIVOS: Con este curso se pretende dar una visión general de los procesos básicos y aspectos tecnológicos esenciales en la elaboración de los distintos tipos de quesos.

CONTENIDO:

1. Proceso de elaboración del queso:
 - 1.1 Preparación de la leche y coagulación
 - 1.2 Tratamientos de la cuajada (moldeo, prensado, salado)
2. Rendimiento quesero y factores que influyen en el mismo
3. Conceptos sobre la maduración del queso

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.