

**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 9:

## FERMENTACIÓN Y CULTIVOS

**MODALIDAD ONLINE (6h)**

**FECHAS:** 27 y 28 de Mayo de 2024

**HORARIO:** 16:30-19:30 h

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

**OBJETIVOS:** Aportar a los alumnos los conocimientos esenciales sobre los mecanismo de la fermentación, los factores que inciden en el proceso y sus efectos en la maduración de los quesos. Conocer los tipos de cultivos utilizados (acidificantes y de afinado) y las formas de aplicación.

#### CONTENIDO:

1. Conceptos fundamentales de la fermentación láctica
2. Cultivos
  - 2.1 Tipos de cultivos y modos de aplicación (fermento madre y directos a cuba)
  - 2.2 Medios de cultivo
  - 2.3 Factores que inciden en la fermentación (bacteriófagos, inhibidores, etc.)
3. Fermentaciones problemáticas e indeseables en la tecnología quesera (hinchazón precoz, hinchazón tardía, psicotrofos, etc.)

#### 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.