

ESCUELA INTERPROFESIONAL LÁCTEA

PROGRAMA SUPERIOR EN INDUSTRIAS LÁCTEAS Y TECNOLOGÍA QUESERA **MODALIDAD MIXTA: PRESENCIAL Y ONLINE**

DURACIÓN: 122 + 40 h.

Ciclo 1: 56 h. | Ciclo 2: 66 h | Practicas: 40 h

CONTENIDO, PROGRAMACIÓN Y PRECIO POR MÓDULOS:

Ciclo 1: Tecnología Láctea 56 h.

- 🖥️ | Módulo 1: **La leche y sus derivados (4h)**
Días: 04-05/09/2023 | Horario: 16:30-18:30 h
- 🖥️ | Módulo 2: **Fundamentos físico-químicos y microbiológicos de la leche (8h)**
Días: 06-07/09/2023 y 11-12/09/2023 | Horario: 16:30-18:30 h
- 👤 | Módulo 3: **Métodos de autocontrol - Analíticas (8h)** (prácticas en laboratorio)
Días: 14/09/2023 | Horario: 09:30-13:30 y 15:30-19:30 h
- 🖥️ | Módulo 4: **Transporte y recepción de la leche (8h)**
Días: 19 al 22/09/2023 | Horario: 16:30-18:30 h
- 🖥️ 👤 | Módulo 5: **Almacenamiento de la leche. Tratamientos previos (12h)** (visita a industria láctea)
Días: 25-26-27/09/2023 | Horario: Día 1-2 (online): 16:30-18:30 h.
Día 3 (presencial): 09:30-13:30 y 15:00-19:00 h
- 👤 | Módulo 6: **Protocolos de limpieza (8h)** (demostración en el obrador)
Días: 28/09/2023 | Horario: 09:30-13:30 y 15:00-19:00 h
- 🖥️ | Módulo 7: **APPCC (8h)**
Días: 02 al 05/10/2023 | Horario: 16:30-18:30 h

Ciclo 2: Tecnología Quesera 66 h.

- 🖥️ | Módulo 8: **Fundamentos de la elaboración del queso (6h)**
Días: 09-10/10/2023 | Horario: 16:30-19:30 h
- 🖥️ | Módulo 9: **Fermentación y cultivos (6h)**
Días: 16-17/10/2023 | Horario: 16:30-19:30 h
- 🖥️ | Módulo 10: **Coagulación (6h)**
Días: 18-19/10/2023 | Horario: 16:30-19:30 h
- 👤 | Módulo 11-1: **Queso de pasta blanda (8h)** (elaboración práctica en obrador)
Días: 06-07/11/2023 | Horario: 15:00-20:00 h
- 👤 | Módulo 11-2: **Queso de pasta prensada (8h)** (elaboración práctica en obrador)
Días: 08-09/11/2023 | Horario: 15:00-20:00 h
- 👤 | Módulo 11-3: **Queso fresco y requesón (8h)** (elaboración práctica en obrador)
Días: 13/11/2023 | Horario: 10:00 a 13:00 h y 15:00 a 20:00 h
- 👤 | Módulo 12-1: **Afinado y defectos en los quesos (4h)**
Días: 14/11/2023 | Horario: 09:30-13:30 h
- 👤 | Módulo 12-2: **Conservación en cámaras frigoríficas (4h)**
Días: 14/11/2023 | Horario: 15:30-19:30 h
- 👤 | Módulo 13-1: **Características organolépticas de los quesos (8h)**
Días: 15/11/2023 | Horario: 09:30-13:30 y 15:00-19:00 h
- 🖥️ | Módulo 13-2: **Etiquetado para la comercialización del queso (8h)**
Días: 20 al 23/11/2023 | Horario: 16:30-18:30 h

Prácticas en Empresas 40 h.



online



presencial

Todos los precios llevan el I.V.A. incluido