

CURSO DE MAESTRO QUESERO

Curso 2019 – 2020

FICHA TÉCNICA

- **Organiza:** Fundación Escuela Internacional de Industrias Lácteas.
- **Lugar:** IES Alfonso IX de Zamora.
- **Duración:** 390 horas.
- **Precio:** 250 € + IVA.
- **Horarios:** Lunes a jueves, de 16:00 a 21:00 h.
- **Fechas**
 - Módulo 1: 150 horas. Del 07/10/2019 al 26/11/2019. 30 días.
 - Módulo 2: 160 horas. Del 13/01/2020 al 05/03/2020. 32 días.
- **Información y reservas:** formacion@eilza.es / +34 654 826 419

ASIGNATURAS

- ❖ **Módulo 1:** Principios básicos, recepción y tratamientos previos de la leche.
 1. Fundamentos físico-químicos, microbiológicos y reológicos de la leche.
 2. Recepción materias primas lácteas.
 3. Almacenamiento de la leche y materias primas.
 4. Tratamientos previos de la leche.
 5. Normalización de la leche.
 6. Recepción, tratamientos previos de la leche y normalización en instalaciones automatizadas.
 7. Limpieza y mantenimiento de equipos.
- ❖ **Módulo 2:** Elaboración del queso.
 1. Tipos de queso.
 2. Instalaciones de la quesería.
 3. Fermentación.
 4. Coagulación.
 5. Elaboración de los quesos.
 6. Maduración y afinado del queso.
 7. Envasado.
 8. Defectos del queso.
- ❖ **Módulo 3:** Prácticas en empresas. (80 horas)