

## OFERTA FORMATIVA CON CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

# QUESERÍA (INAE0109)

### FICHA TÉCNICA

- **Organiza:** Asociación para el Desarrollo Zamora10.
- **Destinatarios:** Desempleados inscritos en el Ectl.
- **Lugar:** IES Alfonso IX de Zamora.
- **Duración:** 390 horas.
- **Horarios:** Lunes a jueves, de 16:00 a 21:00 h.
- **Fechas:** Del 16/12/2019 al 18/05/2020.
- **Información e inscripción:** Oficinas empleo Ectl  
[formacion@eilza.es](mailto:formacion@eilza.es) / 654 826 419

### CONTENIDOS

#### ❖ **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.