

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Moldeado y prensado de los quesos

Duración: 15h

Modalidad: Online

Objetivo

- Explicar los procesos de desuerado, moldeado y prensado del coágulo o cuajada
Realizar el proceso de desuerado, moldeado y prensado de la cuajada consiguiendo las condiciones precisas según el tipo de queso a elaborar.

Contenido

1. Trasvase de la cuajada.
2. Fundamentos teóricos del moldeado de la cuajada.
3. Instrumentos de moldeado y prensado.
4. Tipos y técnicas de moldeado y prensado.
5. Extracción de los quesos.
6. Equipos y procedimientos de limpieza y desinfección.
7. Aprovechamientos del lactosuero.