

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Tipos y variedades de quesos

Duración: 30h

Modalidad: Online

Objetivo

- Describir los procedimientos de elaboración de los diferentes tipos de quesos relacionando las operaciones necesarias, los productos de entrada y salida y los medios empleados.

Contenido

1. El queso. Tipos: fresco, curado, semicurado, pasta dura y pasta blanda.
2. Variedades de quesos.
3. Quesos españoles, denominación de origen.
4. Características técnicas de elaboración de los distintos tipos de quesos.
5. Certificación y normalización en la elaboración de quesos.