

TIPOS Y VARIEDADES DE QUESOS

SKU: EVOL-5984-VNO-B | **Categorías:** [INDUSTRIAS ALIMENTARIAS](#), [Lácteos](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [30](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- 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.

Contenidos

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.

