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.