



ESCUELA INTERPROFESIONAL LÁCTEA

CURSO PRÁCTICO DE TECNOLOGÍA QUESERA

ELABORACIÓN DE QUESOS DE PASTA HILADA

Francisco Vargas

C.S. Dairy Cultures, S.L. Técnico en desarrollo y aplicación de cultivos y enzimas en la elaboración de quesos y leches fermentadas

MODALIDAD PRESENCIAL

FECHAS: 3 y 4 de Mayo de 2023

HORARIO: de 10:00 a 13:00 h y de 15:00 a 20:00 h

LUGAR: Mañanas: Sala de Reuniones Vivero de Empresas Diputación
Ctra. de la Aldehuela, s/n. Zamora

Tardes: I.E.S. Alfonso IX. Edificio Ciclos.
Ctra. de la Aldehuela, s/n. Zamora

PRECIO: Patronos: 280 € (IVA incluido)

No Patronos: 310 (IVA incluido)

PROGRAMA:

- **DÍA 1: Mozzarella tradicional de fermentación biológica**

10:00 – 13:00 h.: Fundamentos de la elaboración de mozzarella tradicional
Principales defectos y alteraciones en la elaboración de mozzarella tradicional

15:00 – 20:00 h.: Práctica de elaboración de mozzarella tradicional

- **DÍA 2: Mozzarella para consumo en caliente de fermentación biológica**

10:00 – 13:00 h.: Fundamentos de la elaboración de mozzarella
para consumo en caliente

Principales defectos y alteraciones en la elaboración para
consumo en caliente

15:00 – 20:00 h.: Práctica de elaboración de mozzarella para consumo
en caliente