

OTROS DERIVADOS LÁCTEOS

- Dulce de leche

Jueves, 20 de abril 08h00 a 14h00

6 horas prácticas

OTROS DERIVADOS LÁCTEOS

- Mantequilla
- Feria de exposición de productos elaborados

Viernes, 21 de abril 08h00 a 14h00

2 horas teóricas / 4 horas prácticas



DÉJANOS ASESORARTE

 0985367596

 2615 500 Ext: 2141 / 2140 / 2139

 pucesi.edu.ec



Coordinación Formación Permanente
Av. Jorge Guzmán Rueda y Av. Aurelio Espinosa Pólit,
Edificio 2, planta baja, oficina 2-1-5

formacionpermanente@pucesi.edu.ec

CURSO DE PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS



OBJETIVO GENERAL

Desarrollar en los participantes en formación habilidades complementarias; mediante la aplicación de tecnologías de procesamiento de la leche; que permita la implementación de procesos de emprendimiento y agregación de valor a la materia prima generada en el sector agropecuario, en contribución de la sostenibilidad local de los negocios.

DIRIGIDO A

Público en general

FECHA

Lunes 17 de abril a viernes 21 de abril.
08H00 a 14H00



FUNDAMENTOS DE LA INDUSTRIA LÁCTEA

- La producción de la leche
- Química de la leche
- Microbiología de la leche
- Manejo de la leche
- Control de calidad de la materia prima
- Cuajo y sustancias coagulantes
- Cultivos mesófilos y termófilos
- Elaboración de queso de pasta fresca
- Queso fresco
- Queso fresco tipo amasado

Lunes, 17 de abril 08h00 a 14h00

2 horas teóricas / 4 horas prácticas



ELABORACIÓN DE QUESO DE PASTA HILADA Y SEMIMADURADOS

- Queso tipo mozzarella
- Queso tipo ricotta

Martes, 18 de abril 08h00 a 14h00

6 horas prácticas

OTROS DERIVADOS LÁCTEOS

- Yogurt natural

Miércoles, 19 de abril 08h00 a 14h00

6 horas prácticas

