

## 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](http://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](mailto: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

