

## TIPOS Y VARIEDADES DE QUESOS



**SKU:** CT1808

**Horas:** 30

### DIRIGIDO A

### COMPETENCIAS

### CONTENIDO

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.