

ELABORACIÓN DE PASTAS BLANDAS Y QUESOS LÁCTICOS

Objetivo

- Entender y aplicar los procesos de elaboración de pastas blandas y quesos lácticos

Programa

- Fundamentos tecnológicos para la elaboración de pastas blandas y quesos lácticos: procesos de elaboración, parámetros tecnológicos a aplicar en cada una de las etapas, tipos de fermentos, utensilios y equipamiento necesario, etc.
- Elaboración de pastas blandas y quesos lácticos



Fecha: Mayo 20-22

Horario: 9:00-14:00 (15 horas)

Imparte: Malen Sarasua

Lugar: Esneki Zentroa Leartiker

330€

%15 de descuento
para las
asociaciones de
productores



msarasua@leartiker.com



+34946169167



www.esnekizentroa.eus