COFINANCIADO POR LA UNIÓN EUROPEA

Junta de Castilla y León

D/ RUBÉN VALBUENA BARRENECHEA - OTORGA ESTE

DIPLOMA

A favor de D/Dª MARICELA ELIZABETH ORDOÑEZ AVILA. con NIF Y9881215S, por haber participado con aprovechamiento en la ACCIÓN TECNOLOGÍAS QUESERAS organizada por GRANJA CANTAGRULLAS S.L. y celebrada del 15/09/2025 al 17/09/2025, acogida a la intervención «Transferencia de conocimientos y actividades de formación e información» del PE PAC de España 2023-2027, cofinanciadas por el FEADER:

☐ Modalidad presencial (municipio y provincia)_____con una duración de_____horas lectivas

☒ Modalidad en aula virtual, con una duración de 12 horas lectivas

☐ Modalidad mixta, con una duración de_____horas lectivas virtuales y_____horas lectivas presenciales

☐ Modalidad on-line (CIEA)

y el contenido indicado en el reverso.

VALLADOLID, a 18 de SEPTIEMBRE de 2025

IMPRIMIR GUARDAR BORRAR

FIRMA Y SELLO DE LA ENTIDAD

GRANJA CANTAGRULLAS, S.L.
C.I.F. B-47631726
Camino del Cabanio, s/n - 47453 RAMIRO (Valladolid)

REVERSO (RESUMEN DE CONTENIDOS)

- Introducción al proceso de elaboración de quesos.
- Estudio de la química y bioquímica de la leche, destacando los aspectos más relevantes para la elaboración de quesos.
- Microbiología de la leche: identificación de microorganismos a evitar para asegurar la calidad higiénico-sanitaria, y de aquellos que es necesario preservar por su valor en biodiversidad y como cultivos iniciadores.
- Tecnología de la elaboración de quesos: fundamentos básicos para la producción eficiente y de calidad.
- La preparación de la leche y el proceso de coagulación.
- Tratamiento de la cuajada: escurrido o prensado, salado, oreo y maduración.
- Las distintas familias de quesos resultantes del método de coagulación y otras operaciones tecnológicas.
- Quesos frescos de coagulación enzimática y ácida.
- Quesos de pasta blanda de coagulación enzimática, mixta y ácida.
- Quesos azules.
- Quesos de pasta prensada y de pasta cocida.
- Quesos de pasta lavada.