

**FICHA SOBRE NECESIDADES FORMATIVAS
EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA**

COMARCA: **TODAS LAS COMARCAS**

MUNICIPIO: **TODOS LOS MUNICIPIOS**

SECTOR: **AGROALIMENTARIO**

SUBSECTOR:

NUEVAS NECESIDADES FORMATIVAS (TÍTULO DEL CURSO):

AUXILIAR EN ALIMENTOS ARTESANOS: QUESOS Y DERIVADOS LÁCTEOS.

OBJETIVO DEL CURSO:

CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LAS TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE QUESOS Y OTROS PRODUCTOS LÁCTEOS

ESTRUCTURA DE MÓDULOS: **CURSO DE 200 HORAS**

MÓDULO 1 QUESOS: PREPARACIÓN DE LA LECHE. CUAJADO. PRENSADO Y MADURACIÓN

MÓDULO 2 LECHE FERMENTADA: YOGUR, BÍFIDUS ACTIVO

MÓDULO 3 MANTEQUILLA, CUAJADA, REQUESÓN, NATA Y OTROS SUBPRODUCTOS

OBSERVACIONES: EXISTE UN CURSO PARA OBTENER EL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE QUESERÍA DE 390 HORAS CON EL CÓDIGO INAE0109 EN MODALIDAD DE TELEFORMACIÓN. SE REQUIERE FORMACIÓN DE LOS MANIPULADORES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN CUESTIONES DE HIGIENE ALIMENTARIA.