

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

COMARCA: **ANTEQUERA-NORORMA**

MUNICIPIO: **TODOS LOS MUNICIPIOS**

SECTOR: **AGROALIMENTARIO**

SUBSECTOR:

NUEVAS NECESIDADES FORMATIVAS (TÍTULO DEL CURSO):

MADURADOR O AFINADOR DE QUESOS Y SUS INSTALACIONES

OBJETIVO DEL CURSO:

**CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDADES TÉCNICAS DE
MADURACIÓN O AFINACIÓN DE QUESOS EN INSTALACIONES ESPECÍFICAS**

ESTRUCTURA DE MÓDULOS: **CURSO DE 120 HORAS**

MÓDULO 1 TIPOS DE QUESOS. FERMENTACIÓN

MÓDULO 2 GRADOS DE MADURACIÓN O AFINACIÓN

MÓDULO 3 CONSERVACIÓN, TEMPERATURA Y HUMEDAD EN INSTALACIONES