

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN
**VARIEDADES DE
QUESOS Y SU
SERVICIO**



DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

Conocer las propiedades y características de los quesos y los factores esenciales como la composición que influyen en sus características

DESTINATARIOS

Trabajadores del área de barra
sala en restaurantes, bares
cafeterías y caterings

DURACIÓN

12 horas

OBJETIVO GENERAL

Entender la variedad de DOP españolas y sus características

CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01 Variedades de quesos y su servicio

1.1 *El queso: introducción*

Factores esenciales de la composición y calidad de los quesos

Propiedades nutricionales de los quesos

1.2 *Elaboración del queso*

1.2.1 Operaciones en la elaboración de quesos

1.2.2 Descripción de las operaciones en la producción de quesos

1.3 *Clasificación de los quesos*

1.4 *Distintas variedades de quesos y sus características*

1.4.1 DOP españolas

