



## Procesos y métodos de maduración de los quesos

**Sku:** CT1811

**Horas:** 19

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

1. Fundamentos de la maduración.
2. Fases y transformaciones; proteolisis y lipólisis.
3. Cámaras de maduración y conservación.
4. Desarrollo de caracteres organolépticos de los quesos.
5. Maquinaria y útiles empleados