

## Programa del curso Elaboración de Productos Lácteos en Pequeña Escala:

### Semana 1:

Introducción. Composición de la leche. Procesos generales de la elaboración de quesos. Elaboración de quesos a escala casera. Elaboración de ricotta (requesón). Determinaciones analíticas en leche. Contaminación cruzada.

### Semana 2:

Aspectos generales de la elaboración de dulce de leche. Elaboración artesanal de dulce de leche. Ingredientes. Tecnología del dulce de leche. Buenas prácticas de manufactura.

### Semana 3:

Yogurt. Elaboración en escala casera y artesanal. Elaboración en escala industrial. Probióticos.

### Semana 4:

Kéfir. Control de calidad de los alimentos.

### Semana 5:

Elaboración de quesos paso a paso. Quesos duros argentinos. Generalidades.

### Semana 6:

Elaboración de quesos de pasta semidura. Elaboración de queso pategrás.

### Semana 7:

Elaboración de queso mascarpone. Repaso

### Semana 8:

Repaso