

# CURSOS ONLINE

OFERTA ESPECIAL

**3 CURSOS**  
+ E-BOOK GRATIS

- ▶ Calidad de leche para quesería
- ▶ Elaboración de queso mozzarella
- ▶ Elaboración y cuidados de quesos madurados





Consigue los  
**mejores**  
resultados  
con tu **materia**  
**prima**

## CURSO # 1

Calidad de leche para quesería

### Aprenderás

- ✓ Terminología y normativa aplicada a leche y quesos
- ✓ Composición química y propiedades de la leche
- ✓ Microbiología de la leche
- ✓ Transporte y almacenamiento de la leche
- ✓ Análisis y ensayos

Adicionalmente cuentas con un módulo que contiene recursos de actualización y material descargable en distintos formatos



## CURSO # 2

# Elaboración de quesos Mozzarella, Burrata, PizzaCheese

### Aprenderás

- ✓ Formulación de Queso Mozzarella
- ✓ Proceso de elaboración de Queso Mozzarella
- ✓ Puntos Críticos de Control de Queso Mozzarella
- ✓ Recomendaciones técnicas para Burrata y Pizzacheese

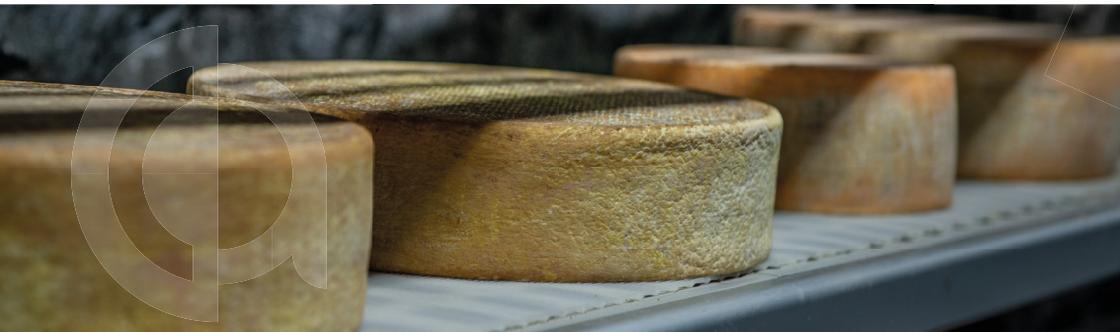


## CURSO # 3

### Elaboración y cuidados de quesos madurados

#### Aprenderás

-  Insumos recomendados:
-  Tecnologías de Quesos: Danbo, Gouda, Parmesano y Azul
-  Maduración: Salas de maduración, control de temperaturas y de humedad, tiempos de maduración, métodos de maduración, cambios físicos y bioquímicos en la maduración, desarrollo de sabores, texturas y aromas.





## El Instructor: Ernesto Toalombo

Ingeniero en Alimentos y cuenta con posgrado en gestión agroindustrial, tiene más de 12 años de experiencia, está acreditado ante la International HACCP Alliance de USA en Inocuidad Alimentaria, es Juez Experto de Quesos y participa como jurado en los distintos concursos en Latinoamérica, World Championship Cheese Contest de USA y los World Cheese Awards de Europa. En 2022 fue designado como Jurado Supremo en los World Cheese Awards en Reino Unido.

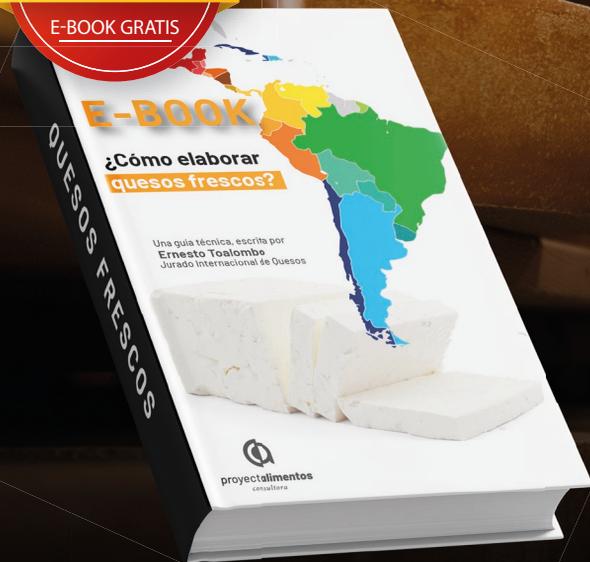
**OFERTA ESPECIAL**

**\$97,00 USD**  
3 CURSOS

RECIBE TU

**REGALO**

E-BOOK GRATIS



**Acceso inmediato al  
aúla virtual**

**Contactos e inscripciones:**

E-mail: [comercial@proyectalimentos.com](mailto:comercial@proyectalimentos.com)

WhatsApp: +593 95 873 3156