

## Queseros 77041023

### Indice

- Módulo 1. Manipulación de alimentos y preparación del puesto de trabajo. (43 h)
- Módulo 2. Recepción y almacenamiento de leche y materias primas. (53 h)
- Módulo 3. Tratamientos previos de la leche. (53 h)
- Módulo 4. Coagulación de la leche. (84 h)
- Módulo 5. Tratamiento y elaboración del suero y sus derivados. (28 h)
- Módulo 6. Prensado, salado y maduración. (83 h)
- Módulo 7. Gestión de stocks y almacenamiento del producto terminado. (53 h)
- Módulo 8. Gestión administrativa y comercial en quesería artesanal. (78 h)