

CURSO BÁSICO DE QUESOS ARTESANALES A DISTANCIA

Desde Mí Casa

Una nueva forma de nutrirnos con tradición.

! BENEFICIOS!

- ✓ Fácil de aprender y de hacer en mi propia casa.
- ✓ Técnica adaptable a tus conocimientos, espacios y recursos.
- ✓ Se utilizan nutrientes naturales y limpios.
- ✓ Producto 100% Orgánico.
- ✓ Sirve como unión familiar y terapia anti-estres



OBJETIVO: Aprender de forma artesanal, sencilla y casera a transformar la leche en productos lácteos como el queso (curado, semi-curado o fresco), como hicieron nuestros abuelos.

COMPETENCIA A DESARROLLAR: El proceso de producción de quesos artesanales, mediante procedimientos sencillos que puede realizar en la comodidad de su hogar, ya sea para disfrutar estos productos de auto consumo o para fines comerciales.

Uno puede hacer las cosas por sí mismo o pagar a otras personas para que las hagan. El que elija la segunda opción, se está perdiendo las recetas antiguas donde se siente a la leche como un ser vivo que se transforma en otro. Este taller de quesería quiere enseñar a los alumnos los sabores frescos y naturales que puede ofrecer la leche.

TEMARIO: 8 horas

Módulo I Quesos artesanales

Historia del queso
Importancia en nuestra Gastronomía
Variedades de queso
 Blanco
 Oaxaca
 Asadero
Fases del queso
Preparación de la leche

Módulo II Procedimiento de producción

Leche
Pastilla de Cuajo
Coagulación/cuajado
Jugos
Desuerado/prensado
Reposo
Moldes
Conservación
Materiales
Moldes
Recipientes contenedores
Conservación
Aplicación de sales

METODOLOGÍA: Curso a distancia; con 30 días de vigencia para lograr una mejor comprensión y estudio profundo. Utilizamos la más moderna pedagogía basándonos en el modelo de **“Aula invertida”** y en la **“Taxónoma de Marzano”** (aprender por competencias; fortaleciendo y fomentando el Capital Humano).



VALOR AGREGADO: Taller de alto impacto para usted, cero teórico (todos los conceptos y aplicaciones se estudian enfocados en personalizar lo más específico, particular y detallado a las necesidades y requerimientos personales y profesionales).

LUGAR: A distancia desde tu computadora.

INVERSIÓN DEL CURSO: \$1,250

FORMA DE PAGO: Pago con Tarjeta de Crédito (le enviamos la liga para que en forma segura pague desde su casa). Deposito en OXXO a la Tarjeta de Débito Bancomer 4152312911018460.



¿CUÁL ES EL SIGUIENTE PASO?



1. Hacer el pago de la inversión del curso \$1250
2. Avísanos que ya realizaste el pago para que te demos de alta
3. Recibirás toda la información de curso
4. Tienes 30 días después de que damos de alta para realizar el curso
5. Hacer el examen para acreditar el curso y obtener la constancia.