

EL QUESO. CALIDAD Y EXCELENCIA TECNOLÓGICA, NUTRICIONAL Y GASTRONÓMICA

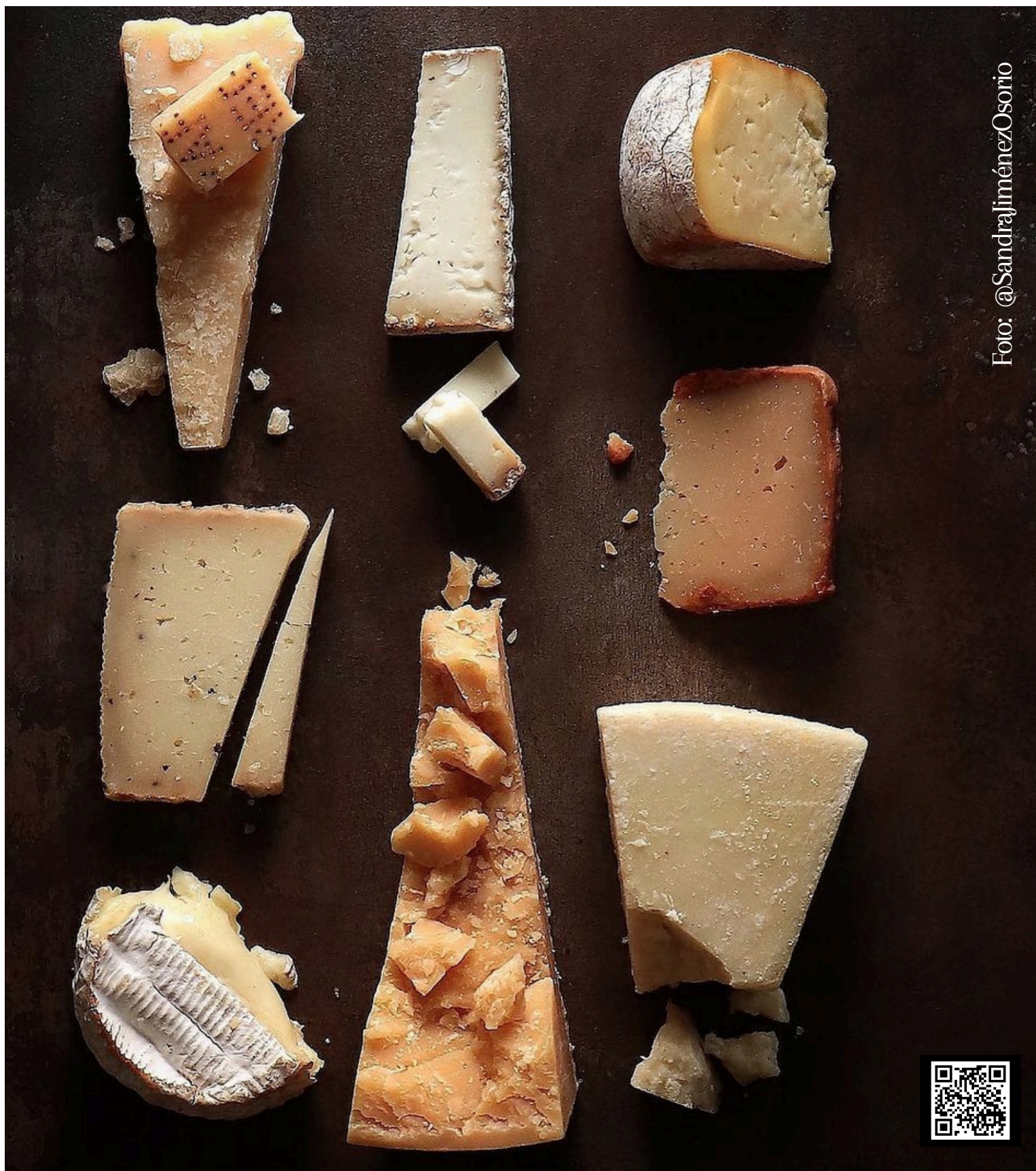


Foto: @SandrajiménezOsorio



**MICROCREDENCIAL (5 CRÉDITOS ECTS)
MODALIDAD NO PRESENCIAL**

3 FEBRERO -14 DE MARZO 2025
LUNES Y MIÉRCOLES
16 A 19 HORAS



UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
MADRID

EL CURSO

El curso pretende dar una visión global, actualizada y práctica, del queso como alimento.

De la granja a la mesa, desde su producción hasta su consumo, estudiando los parámetros actuales de calidad y excelencia tecnológica, nutricional y gastronómica de este producto.

El curso se plantea como una **microcredencial** que se incorpora a la línea académica **Calidad y excelencia integral de los alimentos**, en la que se irán incluyendo nuevas propuestas de microcredenciales.



Más información

TEMARIO

MÓDULO 1

El queso. Pasado, presente y futuro (1 crédito)

- Aspectos históricos
- Alimentación y cultura en torno al queso
- Papel del queso en el patrimonio gastronómico actual de las poblaciones

MÓDULO 2

Calidad tecnológica, sensorial y nutricional del queso (2.5 créditos)

- La materia prima: la leche
- Principios de tecnología quesera
- Tecnología quesera aplicada
- Fundamentos de análisis sensorial de alimentos
- Análisis sensorial de quesos
- Aspectos nutricionales del queso y su relación con la salud

MÓDULO 3

El queso en la cocina y gastronomía española. Aspectos prácticos

(1.5 créditos)

- Principios básicos del comportamiento del queso en cocina
- Perspectivas e innovación culinaria con quesos
- Dietética culinaria gastronómica: cocina saludable con queso



Más información

INFORMACIÓN ACADÉMICA

Tipo de curso: microcredencial

Número de créditos ECTS: 5

Modalidad: no presencial

Fechas: del 3 de febrero al 14 de marzo 2025

Horario: lunes y miércoles de 16.00 a 19.00 horas (España peninsular)

Precio: 300 euros

Enlace para matriculación: <https://www.ucm.es/estudios/2024-25/microcredenciales-QuesoCaliExceNutri2501>

Dirección: Dra. Beatriz Beltrán de Miguel (beabel@ucm.es)



Más información

