

- * La producción quesera en el Perú. Variedades, clasificación, tipos, métodos de elaboración, descripción del proceso de elaboración, insumos, materiales, equipos, enzimas, coagulantes, estandarización, pasteurización, maduración de la leche, corte de cuajada, cocción y agitación de la cuajada, desuerado, molienda, salado, moldeado, empackado, almacenamiento, flujo del procesamiento, procedimientos, rendimientos
- * La producción láctea en Bambamarca. Diagnóstico, tecnologías de producción láctea, comercialización, financiamiento, entidades de apoyo, mesa de diálogo. Costos, precios. Mercado.
- * Módulo quesero. Curso práctico de producción láctea.
- * Elaboración del queso fresco paso a paso. Elaboración del queso mantecoso paso a paso. Elaboración del queso tipo suizo paso a paso. Calidad quesera.
- * Elaboración de quesos ecológicos, queso prebiótico.
- * Tecnología para la producción de quesos amarillos, cremas y mantequilla. Maduración de quesos. Manual de mejoramiento del quesillo
- * Comercialización e industrialización. Cluster lácteo
- * Fundamentos de la elaboración del Yogurt
- * Técnicas mejoradas elaboración de quesos y manjar blanco
- * Elaboración queso paria y otros quesos andinos



LÁCTEOS