



AFINADO DE QUESOS

NIVEL 1, 2, 3



msarasua@leartiker.com



+34 946 169 167



www.centrolacteo.com

AFINADO DE QUESOS NIVEL 1, 2, 3

NIVEL 1__INICIACIÓN AL AFINADO DE QUESOS

REQUISITOS PREVIOS

Ninguno

DESTINATARIOS

- Titular de un nuevo proyecto para la creación de una quesería o un punto de venta de quesos
- Vendedor principiante de quesos
- Afinador principiante
- Productor de quesos

OBJETIVOS

- Conocer los principios de afinado
- Conocer los parámetros ambientales
- Conocer la evolución de los microorganismos
- Conocer los diferentes tipos de tratamientos de afinado
- Identificar los productos "listos" y los que deben afinarse

PROGRAMA

- Los principios fundamentales del afinado
- Parámetros de afinado: aire, humedad, temperatura
- Bacterias, levaduras y mohos
- Tratamientos de afinado

ORGANIZACIÓN

Recursos educativos y técnicos:

- Documentos de apoyo a la formación
- Presentaciones teóricas

Sistema de seguimiento de la ejecución de la evaluación de los resultados de la formación:

- Fichas de asistencia
- Formularios de evaluación de la formación



Duración:

1 día | 4 horas



Impartición:

Malen Sarasua



Matrícula:

190€



AFINADO DE QUESOS NIVEL 1, 2, 3

NIVEL 2__LOS FUNDAMENTOS DEL AFINADO DE QUESOS

REQUISITOS PREVIOS

Haber realizado o poder acreditar conocimientos sobre el Nivel 1.

DESTINATARIOS

- Vendedor iniciado
- Afinador iniciado
- Productor iniciado

OBJETIVOS

- Conocer las diferentes estructuras posibles donde llevar a cabo el afinado
- Dominar el uso de herramientas de afinado
- Combinar los parámetros ambientales y el cuidado según la tecnología del queso
- Estimar el costo de maduración
- Asesorar sobre el sabor, grado de maduración, productos similares, uso de productos, asociaciones.

PROGRAMA

- De la hierba al queso
- Principios generales de afinado
- Los microorganismos
- Parámetros de afinado
- Técnicas de afinado (cuidados y utensilios)
- Distintos espacios o estructuras de afinado
- Defectos de afinado
- Diagramas de procesos de afinado
- Análisis sensorial
- Economía del afinado

ORGANIZACIÓN

Recursos educativos y técnicos:

- Documentos de apoyo a la formación
- Presentaciones teóricas con el apoyo de casos prácticos

Sistema de seguimiento de la ejecución de la evaluación de los resultados de la formación:

- Fichas de asistencia
- Formularios de evaluación de la formación.



Duración:
3 días | 12 horas



Impartición:
Malen Sarasua



Matrícula:
490€



AFINADO DE QUESOS NIVEL 1, 2, 3

NIVEL 3__“EXPERIENCIA MONS” en el afinado y comercialización de quesos

Visita a las instalaciones de MONS FROMAGER AFFINEUR (Saint Haon le Châtel, Francia) para ver y vivir in situ la forma de trabajar de Mons como afinadores y comercializadores de quesos.

DESTINATARIOS

Queserías y tiendas especializadas en queso con experiencia previa.

OBJETIVOS

- Dominar los principios del afinado de quesos
- Dominar los principios de la gestión del punto de venta
- Configurar herramientas organizativas
- Manejo del equipo de trabajo
- Producir una presentación atractiva de productos lácteos y quesos
- Implementar eventos de ventas apropiados.

PROGRAMA

- Aplicación de las técnicas de afinado
- Herramientas de gestión: inventario, cálculo de un precio de venta, cálculo de un margen, caja registradora, planificación de personal.
- Gestión de personal Atención al cliente
- Manejo de productos queseros: conservación y maduración en la quesería
- Bandejas de queso, talleres de cata.

ORGANIZACIÓN

Recursos educativos y técnicos:

- Documentos de apoyo a la formación
- Presentaciones teóricas
- Talleres prácticos

Sistema de seguimiento de la ejecución de la evaluación de los resultados de la formación:

- Fichas de asistencia
- Formularios de evaluación de la formación.



Duración:
4 días



Impartición:
Laurent MONS

Traducción y
acompañamiento a
cargo de **Malen Sarasua**
(Responsable del Centro
Lácteo Leartiker)



Matrícula:
1.500€
+ gastos de viaje
y alojamiento

