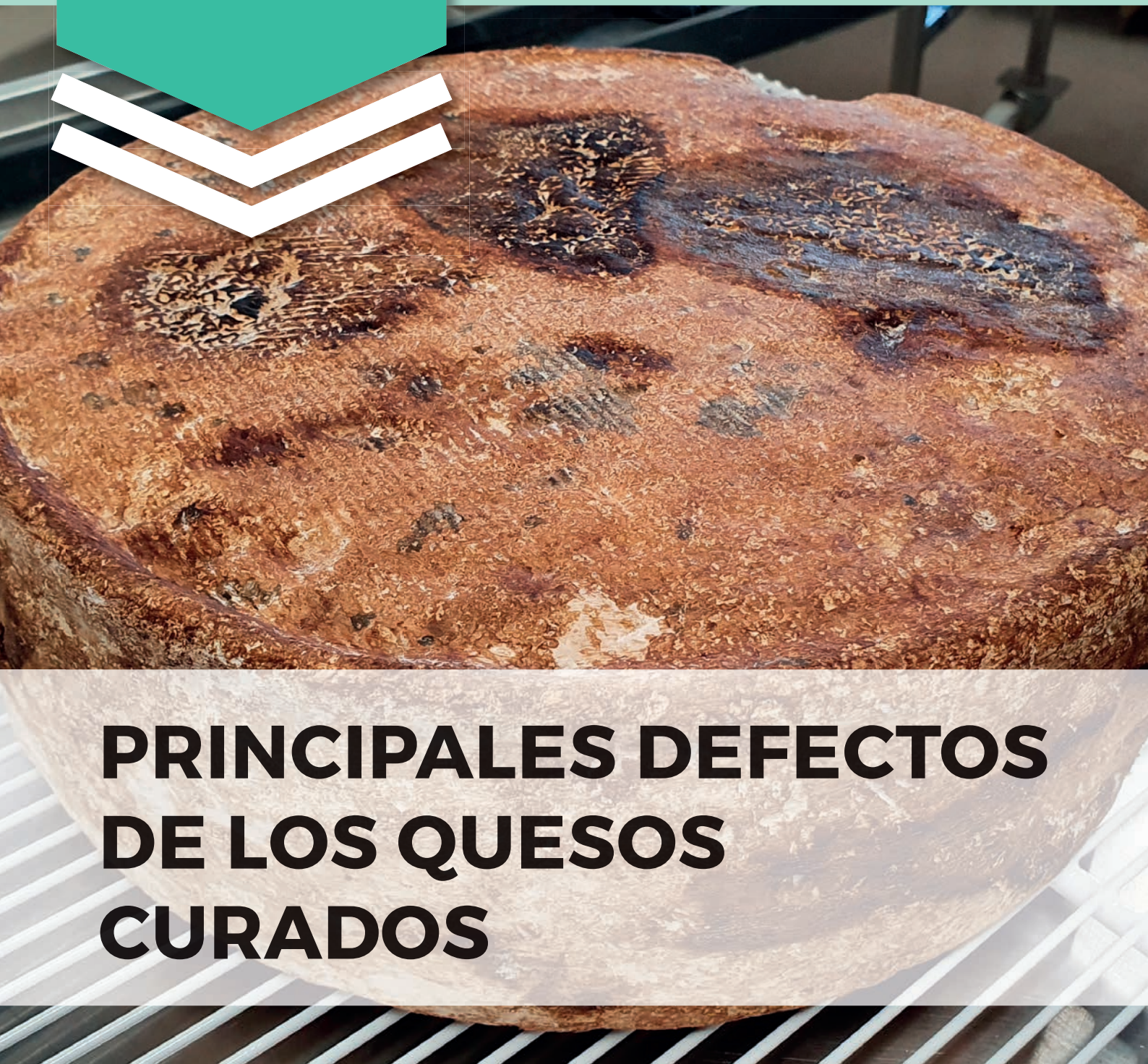




centro Leartiker  
lácteo

Formación 2022



# PRINCIPALES DEFECTOS DE LOS QUESOS CURADOS



[msarasua@leartiker.com](mailto:msarasua@leartiker.com)



+34 946 169 167



[www.centrolacteo.com](http://www.centrolacteo.com)



## PRINCIPALES DEFECTOS DE LOS QUESOS CURADOS

### PRINCIPALES DEFECTOS DE LOS QUESOS CURADOS

#### OBJETIVOS


- Conocer los principales defectos de los quesos curados de pasta prensada (grietas, introducción del moho hacia el interior, texturas quebradizas, exceso de acidez, etc.)
- Aprender a prevenir dichos defectos

#### PROGRAMA

- Describir los principales defectos de los quesos curados de pasta prensada: aparición de grietas y de ojos, introducción del moho hacia el interior de la pasta desde la corteza, aparición de manchas en superficie, texturas poco elásticas y quebradizas, exceso de acidez, fermentaciones anómalas, etc.
- Establecer pautas de elaboración y buenas prácticas de fabricación para prevenirlos

#### METODOLOGÍA


- Exposición teórica apoyándose en ejemplos de queso que presentan defectos reales de producción

 **Duración:**  
5 horas

 **Impartición:**  
Malen Sarasua

 **Matrícula:**  
90€

 **Fecha**  
14 Octubre

 **Horario:**  
9:00 - 14:00

 **Lugar**  
Esneki Zentroa  
Centro Lácteo

