



centro Leartiker
lácteo

Formación 2022



ELABORACIÓN DE QUESOS AZULES



msarasua@leartiker.com



+34946169167



www.centrolacteo.com

ELABORACIÓN DE QUESOS AZULES

ELABORACIÓN DE QUESOS AZULES

OBJETIVOS

- Comprender y saber aplicar los conocimientos sobre la tecnología quesera en los procesos de elaboración de los diferentes tipos de queso azul

PROGRAMA

- Características principales de los distintos tipos de queso azul
- Factores tecnológicos a tener en cuenta en las principales etapas de elaboración:
 - Preparación de la leche
 - Elección de fermentos
 - Coagulación
 - Trabajo del grano
 - Salado
- Afinado de queso azules (condiciones de temperatura y de humedad, cuidado de los quesos, tiempos de maduración, etc.).

METODOLOGÍA

- Clases teórico-prácticas con la elaboración de quesos azules en planta piloto
- Seguimiento on line de los quesos azules elaborados



Duración:
12 horas



Impartición:
Malen Sarasua



Matriculación:
270€



Nº Plazas
10



Fechas
4-5 Octubre



Lugar
Esneki Zentroa
Centro Lácteo

