



# AFINADO DE QUESOS



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



+34946169167



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

### AFINADO DE QUESOS

#### DESTINATARIOS

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

#### OBJETIVOS

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



**Duración:**

21 horas



**Impartición:**

Malen Sarasua



**Matrícula:**

630€



**Fechas**

17-19 Octubre



**Horario:**

9:00 - 16:00

#### A tener en cuenta:

A diario se realizará una sesión de análisis sensorial de quesos (cata guiada para valorar el trabajo de afinado en distintos tipos de queso).

El último día se realizará una visita a una quesería para ver "in situ" el trabajo de afinado.

### AFINADO DE QUESOS

#### PROGRAMA

- De la hierba al queso
- Principios generales de afinado
- Los microorganismos: bacterias, levaduras y mohos
- Parámetros de afinado: aire, humedad, temperatura
- Tratamientos 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 elaborados en colaboración con MONS Formation:

- Presentaciones teóricas
- Visita a quesería
- Catas guiadas de quesos



**Duración:**

21 horas



**Impartición:**

Malen Sarasua



**Matrícula:**

630€



**Fechas**

17-19 Octubre



**Horario:**

9:00 - 16:00

#### A tener en cuenta:

A diario se realizará una sesión de análisis sensorial de quesos (cata guiada para valorar el trabajo de afinado en distintos tipos de queso).

El último día se realizará una visita a una quesería para ver "in situ" el trabajo de afinado.