



centro Leartiker
lácteo

Formación 2025

David
Asher

Idioma
formación:
**inglés &
español**

**2-6
JUNIO
2025**

**PRODUCCIÓN
DE QUESOS
DE MANERA NATURAL**



msarasua@leartiker.com



+34 946 169 167

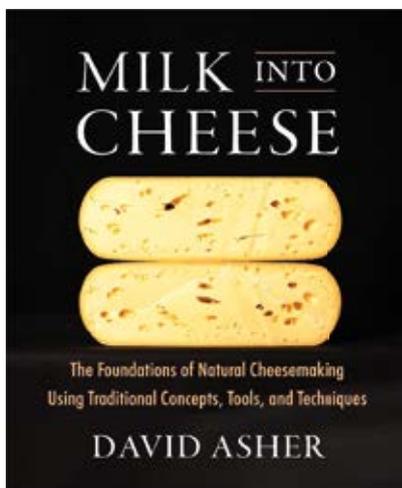


www.centrolacteo.com

BIOGRAFÍA

David Asher es quesero “natural” y uno de los principales defensores de la elaboración de queso con leche cruda. Antiguo granjero y cabrero de la costa oeste de Canadá, David viaja ahora por todo el mundo, compartiendo un enfoque muy tradicional pero también muy novedoso del queso, y ensalzando su importancia en estos tiempos.

Mediante la enseñanza del uso de cultivos iniciadores propios y cuajo natural, David ayuda a los queseros de todo el mundo a recuperar sus quesos tradicionales. También explora las relaciones de todas las fermentaciones alimentarias, y el importante papel de la producción quesera tradicional y a pequeña escala en nuestro mundo moderno. David es autor de «*Milk into Cheese*» y «*The Art of Natural Cheesemaking*».





DESCRIPCIÓN

Aunque basado en métodos naturales básicos, este programa ofrece una nueva perspectiva sobre la elaboración del queso, incluso para quienes tienen años de experiencia o han trabajado en la producción comercial. A lo largo de las sesiones, exploraremos las principales categorías de quesos, así como conceptos fundamentales como los cultivos iniciadores tradicionales, la ecología de maduración y el uso de cuajo natural. Nos enfocaremos en la elaboración a pequeña escala, utilizando técnicas accesibles que permiten comprender y aplicar los principios de la quesería artesanal.

Algunos de los quesos que elaboraremos incluyen Clabber, kéfir, yogur, Amasi (milkbeer), quesos lácticos frescos, quesos franceses de cabra madurados, Camembert, Mozzarella, Queso Oaxaca, Bleu D'Auvergne, Tomme, Raclette, ricotta y Caciocavallo, entre otros. Además, hablaremos de muchas otras variedades, profundizando en sus características y procesos de elaboración.

Desde la propagación de cultivos hasta la coagulación con cuajo y el afinado, este programa ofrece un enfoque integral y práctico de la producción de quesos en el ámbito rural. Los participantes aprenderán cómo los métodos tradicionales pueden conducir a una producción de queso segura, efectiva y deliciosa, ya sea con leche cruda o pasteurizada. También exploraremos cómo los principios de fermentación en el vino natural, la cerveza, la masa madre y los productos lácteos están interconectados. Además, debatiremos sobre las implicaciones del queso de leche cruda en la salud humana y reflexionaremos sobre la ética y los desafíos de la agricultura animal en el contexto de la producción quesera.

Esta es una invitación a descubrir el mundo del queso desde una perspectiva natural y artesanal, aprendiendo técnicas esenciales para desarrollar un producto auténtico, lleno de sabor y tradición.





PLAZAS LIMITADAS

PROGRAMA

2 JUNIO (LUNES)

LA LECHE Y SUS FERMENTOS

El primer día aprendemos a cuidar los cultivos de nuestro queso. Comenzamos con una sesión sobre fermentación láctea, cubriendo Clabber, Kéfir, Amasi (una cerveza de leche africana) y un yogur cremoso.

08:45 Café + té

09:00 El mayor propósito del queso

10:15 Descanso

10:30 Convocando la microbiota de la leche cruda

12:00 Comida

13:00 La historia y el misterio de la cultura del kéfir

14:15 Descanso

14:30 Yogur natural

16:30 Fin de las clases



Duración:
5 días



Impartido por:

David Asher
Idioma original:
inglés

Malen Sarasua
Traducción (español)



Matrícula:

700€* comidas incluidas
* 15% de descuento para
socios de asociaciones.





PLAZAS LIMITADAS

PROGRAMA

3 JUNIO (MARTES)

QUESOS LÁCTICOS FRESCOS Y CURADOS

El segundo día utilizamos nuestros cultivos y cuajo para elaborar quesos lácticos frescos como el Cream Cheese, el Chevre y el Faisselle, así como quesos de cabra lácteos franceses madurados con *Geotrichum candidum* como el Crottin, el Valençay y el Saint Marcellin.

08:45 Café + té

09:00 Cuidado del cultivo

10:15 Descanso

10:30 Quesos lácticos frescos - Chèvre, Vache, Faisselle

12:00 Comida

13:00 Quesos lácticos curados - Crottin, Valençay, Saint Marcellin

14:15 Descanso

14:30 Dinámica de las comunidades microbianas; medición de la acidez y del pH

16:30 Fin de las clases



Duración:
5 días



Impartido por:

David Asher
Idioma original:
inglés

Malen Sarasua
Traducción (español)



Matrícula:

700€* comidas incluidas
* 15% de descuento para
socios de asociaciones.





PLAZAS LIMITADAS

PROGRAMA

4 JUNIO (MIÉRCOLES)

QUESOS ENZIMÁTICOS CAMEMBERT y MOZZARELLA

El tercer día nos ocuparemos de los quesos enzimáticos, preparando por la mañana la cuajada básica que puede convertirse en muchos estilos de queso diferentes. Por la tarde, la acidez de la cuajada se habrá desarrollado y podremos estirar el queso hasta convertirlo en mozzarella, queso Oaxaca y burrata. También exploraremos la diversidad de la corteza que pueden transformar el queso fresco en un Camembert maduro.

08:45 Café + té

09:00 La historia del cuajo

10:15 Descanso

10:30 Elaboración de quesos de coagulación enzimática

12:00 Comida

13:00 El afinado de los quesos enzimáticos - el Camembert moderno

14:15 Descanso

14:30 Pasta filata - Mozzarella, Burrata, Oaxaca

16:30 Fin de las clases

18:00 ¡Noche de pizza!



Duración:
5 días



Impartido por:

David Asher
Idioma original:
inglés

Malen Sarasua
Traducción (español)



Matrícula:

700€* comidas incluidas
* 15% de descuento para
socios de asociaciones.





PLAZAS LIMITADAS

PROGRAMA

5 JUNIO (JUEVES)

QUESO AZUL - BLEU D'AUVERGNE

El cuarto día elaboraremos un queso azul francés, Bleu d'Auvergne, y exploraremos el cultivo del hongo azul que da a este queso sus hermosos ojos azules. Este día también prepararemos el cuajo de la manera tradicional.

08:45 Café + té

09:00 Inicio de la elaboración del queso azul

10:15 Descanso

10:30 Continuar con la elaboración del queso azul

12:00 Comida

13:00 Repaso de los quesos

14:15 Descanso

14:30 Charla sobre el queso azul

16:30 Fin de las clases



Duración:
5 días



Impartido por:

David Asher
Idioma original:
inglés

Malen Sarasua
Traducción (español)



Matrícula:

700€* comidas incluidas
* 15% de descuento para
socios de asociaciones.





PLAZAS LIMITADAS

PROGRAMA

6 JUNIO (VIERNES)

QUESOS ALPINOS - TOMME

Y el quinto y último día elaboraremos un queso alpino, y veremos cómo este método puede evolucionar en muchas direcciones diferentes, incluyendo la Tomme y la Raclette. Exploramos los conceptos del lavado de la corteza y cómo influye en la evolución del queso duro. Con el suero sobrante, preparamos un lote de Ricotta tradicional. Y como gran final, preparamos un Caciocavallo.

08:45 Café + té

09:00 Repaso de los quesos

10:15 Descanso

10:30 La marca alpina

12:00 Comida

13:00 Lavado de la corteza y cuevas de maduración de queso

14:15 Descanso

14:30 Segmento sur de Italia: Caciocavallo + Ricotta

15:30 ¡Fiesta del queso!



Duración:
5 días



Impartido por:

David Asher
Idioma original:
inglés

Malen Sarasua
Traducción (español)



Matrícula:

700€* comidas incluidas
* 15% de descuento para
socios de asociaciones.

