



centro Leartiker
lácteo

Formación
2025



**17-19
NOVIEMBRE
2025**

**EXPERIENCIA
MONS
EN EL AFINADO
DE QUESOS**



msarasua@leartiker.com



+34 946 169 167



www.centrolacteo.com

“EXPERIENCIA MONS” en el afinado de quesos

“EXPERIENCIA MONS” en el afinado de quesos

Visita a las instalaciones de MONS FORMATION (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
- Adquirir experiencia práctica en el afinado
- Conocer entornos de producción y maduración
- Desarrollar habilidades de análisis sensorial
- Explorar la cadena de valor del queso

PROGRAMA

- Principios de afinado de quesos
- Condiciones ambientales de los espacios de maduración
- Técnicas de afinado
- Manejo de los quesos durante las fases de maduración y comercialización
- Prácticas de análisis sensorial (Tablas de queso, talleres de cata)
- Visitas técnicas (cueva, túnel, queserías y tiendas especializadas)

ORGANIZACIÓN

Recursos educativos y técnicos:

- Documentos de apoyo a la formación
- Presentaciones teóricas
- Talleres prácticos: prácticas de afinado en las instalaciones de MONS y sesiones de análisis sensorial



Duración:
3 días



Impartición:
Laurent MONS

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



Matrícula:
1.800€*

*En el precio no se incluyen los gastos de viaje.

* 15% de descuento para socios de asociaciones.



Nº Plazas
6



Fechas
17-19 Noviembre