



centro Leartiker  
lácteo

Formación  
2025



**17-19  
NOVIEMBRE  
2025**

**EXPERIENCIA  
MONS  
EN EL AFINADO  
DE QUESOS**



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



+34 946 169 167



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