



BASES DEL AFINADO DE QUESOS_NIVEL 1

Formación de 2 días

Lugar: Centro Lácteo ESNEKI

Modalidad: Presencial

Impartición: La formación será impartida por **Malen Sarasua**, formadora acreditada por **MONS Formation** y miembro de la red de MONS Formation a través de **ESNEKI Dairy Centre**, centro delegado para los países de habla hispana. Con una amplia experiencia en el sector lácteo y quesero, actúa como un vínculo clave entre MONS Formation y los profesionales hispanohablantes, facilitando el acceso a la reconocida metodología MONS y a su experiencia de referencia en el afinado de quesos.

Dirigido a: Productores de queso, afinadores, responsables de maduración, vendedores especializados y personas que deseen profundizar en los fundamentos del afinado.

Próxima edición: Consultar calendario anual de formación de Leartiker Dairy Centre y MONS Formation.

Las fechas definitivas se publicarán con la apertura de inscripciones de cada edición. Las plazas son limitadas para garantizar el aprovechamiento de las actividades prácticas y el acompañamiento individualizado.

COSTE DE MATRÍCULA

Matrícula: 750€.

El precio incluye:

- Impartición de la formación.
- Material didáctico.
- Documentación técnica.
- Catas y talleres de análisis sensorial.
- Pausas café y comidas durante la formación.

El precio no incluye desplazamientos ni alojamiento.



OBJETIVOS DE LA FORMACIÓN

Al finalizar la formación, el participante será capaz de:

- Comprender el papel del afinado en la calidad final del queso.
- Identificar los factores que condicionan la evolución de un queso durante la maduración.
- Conocer los microorganismos implicados en el afinado y su influencia sensorial.
- Gestionar los parámetros ambientales de una cámara de afinado.
- Aplicar los principales cuidados y tratamientos de afinado.
- Reconocer defectos frecuentes de maduración y sus causas.
- Evaluar el estado de maduración de distintos tipos de queso.
- Utilizar el análisis sensorial como herramienta de control y valorización del producto.
- Comunicar y argumentar las características organolépticas de un queso frente al cliente.
- Adquirir los conocimientos de base que permitan acceder a formaciones avanzadas de afinado, como el curso **«MONS EXPERIENCE – Fundamentos Avanzados del Afinado de Quesos (Nivel 2)»**.



PROGRAMA DETALLADO

DÍA 1 – FUNDAMENTOS DEL AFINADO

Horario	Contenido
08:30 – 09:15	Recepción de participantes, presentaciones y objetivos de la formación
09:15 – 09:45	Evaluación inicial de conocimientos
09:45 – 10:45	Prerequisitos para el afinado: de la leche al queso. Factores tecnológicos que condicionan la maduración
10:45 – 12:15	Principios generales del afinado: objetivos, transformaciones fisicoquímicas y microbiológicas
12:15 – 13:00	Taller sensorial: descubrimiento de las principales familias de quesos y su nivel de afinado
13:00 – 14:00	Pausa comida
14:00 – 15:00	Parámetros de afinado: temperatura, humedad relativa, ventilación e intercambios gaseosos
15:00 – 16:30	Cuidados de afinado y herramientas: volteo, cepillado, lavado, salmuerado, embalaje y seguimiento
16:30 – 17:00	Preguntas, intercambio de experiencias y conclusiones del día



DÍA 2 – EVALUACIÓN SENSORIAL Y APLICACIÓN PRÁCTICA

Horario	Contenido
08:00 – 09:30	Análisis sensorial aplicado al afinado: metodología de cata y vocabulario descriptivo
09:30 – 11:30	Estudio comparativo de quesos: análisis de diferentes tecnologías, procesos de fabricación y estrategias de afinado
11:30 – 12:30	Taller práctico de degustación: evaluación comparativa de quesos en diferentes estados de maduración
12:30 – 14:00	Interpretación de resultados. Identificación de defectos y oportunidades de mejora. Debate técnico
14:00 – 15:00	Pausa comida
15:00 – 15:30	Evaluación final de conocimientos
15:30 – 16:00	Balance de la formación, conclusiones y presentación del itinerario formativo de Afinado Nivel 2



CONTENIDOS TÉCNICOS

Módulo 1. Bases tecnológicas

- De la leche al queso.
- Influencia de la tecnología de fabricación en el afinado.
- Composición y evolución de la pasta.

Módulo 2. Microbiología del afinado

- Bacterias lácticas.
- Levaduras.
- Mohos y flora de superficie.
- Interacciones microbianas.

Módulo 3. Gestión de parámetros ambientales

- Temperatura.
- Humedad relativa.
- Ventilación.
- Control y seguimiento de cámaras.

Módulo 4. Técnicas y cuidados de afinado

- Volteado.
- Cepillado.
- Lavado y frotado de cortezas.
- Tratamientos de superficie.
- Selección y clasificación de quesos.

Módulo 5. Defectos de afinado

- Defectos visuales.
- Defectos de textura.
- Defectos aromáticos.
- Acciones correctivas.



Módulo 6. Análisis sensorial y valorización comercial

- Metodología de degustación.
- Interpretación del estado de maduración.
- Argumentación de venta.

METODOLOGÍA

La formación combina:

- Exposiciones teóricas.
- Observación y análisis de quesos reales.
- Catas guiadas diarias.
- Ejercicios prácticos de identificación de defectos.
- Intercambio de experiencias entre participantes.
- Evaluaciones inicial y final para medir la progresión del aprendizaje.

CONTINUIDAD FORMATIVA

El curso «**Bases del Afinado de Quesos – Nivel 1**» constituye la formación de referencia para adquirir los conocimientos fundamentales sobre microbiología, parámetros ambientales, técnicas de afinado, análisis sensorial y gestión de la maduración.

La realización y superación de esta formación permite acceder al siguiente nivel del itinerario formativo: **MONS EXPERIENCE – Fundamentos Avanzados del Afinado de Quesos (Nivel 2)**, desarrollado en las instalaciones de MONS Formation (Francia), donde los participantes profundizan en técnicas avanzadas de afinado mediante talleres prácticos, visitas técnicas y sesiones avanzadas de análisis sensorial.