



MONS EXPERIENCE – FUNDAMENTOS AVANZADOS DEL AFINADO DE QUESOS (NIVEL 2)

Formación inmersiva de 3 días en MONS Formation (Francia) destinada a profesionales que desean profundizar en las técnicas de afinado mediante una combinación de formación técnica, análisis sensorial y prácticas en las instalaciones de uno de los afinadores de queso de referencia internacional.

Próxima edición: Consultar calendario anual de formación del Centro Lácteo ESNEKI 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.

COSTES DE MATRÍCULA

Matrícula: 2.000 €.

El precio incluye:

- Impartición de la formación por parte del equipo de MONS Formation.
- Traducción y acompañamiento por parte de Leartiker Dairy Center.
- Material didáctico y documentación técnica.
- Talleres prácticos de afinado.
- Visitas técnicas incluidas en el programa.
- Alojamiento durante los tres días de formación.
- Desayunos y comidas.
- Degustaciones y actividades de análisis sensorial.

No están incluidas las cenas ni los gastos de desplazamiento hasta Francia.



ORGANIZACIÓN

Formador principal:

El programa estará dirigido por **Laurent Mons**, una de las figuras más respetadas del panorama quesero internacional. Como **Director de MONS Formation** y miembro del equipo directivo de **MONS Fromager Affineur**, es reconocido como un referente en la cultura del queso y en el arte del afinado. Con décadas de experiencia práctica, Laurent Mons reúne excelencia técnica, un profundo conocimiento del producto y una visión única sobre la maduración y la calidad de los quesos. Su participación ofrece a los asistentes un acceso directo a la filosofía, los métodos de trabajo y el saber hacer que han convertido a MONS en una referencia internacional en el mundo del queso.

Coordinación, traducción y acompañamiento:

La coordinación, traducción y acompañamiento del grupo estarán a cargo de **Malen Sarasua**, formadora acreditada por **MONS Formation** a través del Centro Lácteo **ESNEKI**, 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.

Duración: 3 días.

Lugar: MONS Formation y MONS Fromager Affineur (Saint-Haon-le-Châtel, Francia).

Plazas limitadas para favorecer el aprendizaje práctico y la interacción directa con el equipo de afinadores.

REQUISITOS PREVIOS

Esta formación corresponde a un **nivel avanzado** y requiere conocimientos previos en técnicas de afinado de quesos. Los participantes deberán acreditar experiencia práctica o una formación equivalente en este ámbito.

Se recomienda especialmente haber realizado previamente el curso «**Afinado de Quesos – Nivel 1: Bases del Afinado**» organizado por Leartiker Dairy Center o



disponer de conocimientos equivalentes en afinado, microbiología de superficie, parámetros ambientales y cuidados de maduración.

El objetivo de este requisito es garantizar que los participantes puedan aprovechar plenamente los contenidos avanzados, las sesiones prácticas en las instalaciones de MONS y los talleres de análisis sensorial incluidos en la formación.

DESTINATARIOS

- Queserías con conocimientos previos de afinado.
- Responsables de maduración.
- Afinadores profesionales.
- Tiendas especializadas en queso.
- Técnicos y asesores del sector quesero.
- Participantes que hayan realizado una formación de iniciación o dispongan de experiencia equivalente.

OBJETIVOS

Al finalizar la formación, el participante será capaz de:

- Dominar los fundamentos avanzados del afinado de quesos.
- Comprender la interacción entre microorganismos, ambiente y tecnología quesera.
- Gestionar distintos entornos y estructuras de maduración.
- Aplicar técnicas de afinado adaptadas a diferentes familias de quesos.
- Interpretar el papel de mohos, levaduras, bacterias y flora de superficie en la evolución del producto.
- Identificar defectos de afinado y establecer acciones correctivas.
- Desarrollar criterios de selección, clasificación y valorización comercial de los quesos.
- Mejorar sus capacidades de análisis sensorial y comunicación técnica.
- Conocer de primera mano la organización, metodología y filosofía de trabajo de MONS Fromager Affineur.



PROGRAMA DETALLADO

DÍA 1 – ENTORNOS DE MADURACIÓN Y MICROBIOLOGÍA DEL AFINADO

Horario	Contenido
09:00 - 09:30	Recepción de participantes y presentación de la formación
09:30 – 10:00	Evaluación inicial y repaso de conceptos del Nivel 1
10:00 – 10:30	Principios fundamentales y factores clave del afinado
10:30 – 12:00	Entornos de afinado: cuevas, túneles, bodegas, cámaras modernas y condiciones ambientales
12:15 – 13:00	Taller sensorial: influencia del afinado en quesos de una misma tecnología
13:00 – 14:00	Pausa comida
14:00 – 15:00	Microorganismos del afinado: bacterias, levaduras y flora superficial
15:00 – 16:00	Mohos de interés tecnológico: desarrollo, funciones y control
16:30 – 17:30	Visita técnica a las cuevas de afinado de MONS Fromager Affineur



DÍA 2 – PRÁCTICA INTENSIVA DE AFINADO

Horario	Contenido
08:00 – 12:00	Taller práctico de afinado: observación, manipulación, selección y cuidados de diferentes familias de quesos
12:30 – 13:15	Taller sensorial: comparación de distintos niveles de maduración
13:15 – 14:15	Pausa comida
14:15 – 15:30	Superficies de afinado: morges, desarrollo de cortezas, utilización de madera y ecosistemas microbianos
15:30 – 16:30	Defectos de afinado: diagnóstico, causas y medidas correctivas

DÍA 3 – OPTIMIZACIÓN DEL AFINADO Y VISITAS TÉCNICAS

Horario	Contenido
08:00 – 11:00	Taller práctico de afinado: toma de decisiones y resolución de casos reales
11:30 – 12:15	Visita al Túnel de La Collonge y análisis de su funcionamiento como espacio singular de maduración
12:15 – 13:00	Análisis sensorial avanzado: degustación comparativa de familias de quesos afinados por MONS
13:00 – 14:00	Pausa comida
14:00 – 15:00	Sesión de resolución de problemas (Troubleshooting), preguntas y discusión técnica
15:00 – 15:30	Evaluación final de conocimientos
15:30 – 16:00	Balance de la formación y conclusiones



CONTENIDOS TÉCNICOS

Módulo 1. Ecosistemas de afinado

- Tipologías de espacios de maduración.
- Influencia del entorno sobre el desarrollo del queso.
- Gestión de temperatura, humedad y ventilación.
- Selección de condiciones según tecnología quesera.

Módulo 2. Microbiología aplicada

- Flora de superficie.
- Levaduras y bacterias de afinado.
- Ciclo de vida de los mohos.
- Interacciones microbianas y control biológico.

Módulo 3. Técnicas avanzadas de afinado

- Estrategias de maduración según familia de queso.
- Lavados, cepillados y tratamientos de superficie.
- Gestión de cortezas naturales.
- Seguimiento y toma de decisiones durante la evolución del producto.

Módulo 4. Materiales y soportes de maduración

- La madera como herramienta de afinado.
- Ecosistemas microbiológicos asociados.
- Utilización y mantenimiento de estanterías y soportes.

Módulo 5. Defectos y resolución de problemas

- Defectos visuales.
- Alteraciones de textura.
- Desviaciones aromáticas y gustativas.
- Metodología de diagnóstico y corrección.



Módulo 6. Análisis sensorial avanzado

- Evaluación del impacto del afinado.
- Identificación de estados óptimos de consumo.
- Comparación de perfiles sensoriales.
- Argumentación técnica y comercial.

VISITAS Y EXPERIENCIAS TÉCNICAS

La formación incluye actividades exclusivas en las instalaciones de MONS Formation y MONS Fromager Affineur:

- Visita guiada a las cuevas de afinado de MONS.
- Talleres prácticos junto al equipo de afinadores.
- Visita al Túnel de La Collonge.
- Degustaciones técnicas comentadas.
- Intercambio de experiencias con profesionales especializados del sector.

METODOLOGÍA

La formación combina:

- Presentaciones técnicas especializadas.
- Talleres prácticos de afinado.
- Visitas profesionales a instalaciones de referencia.
- Análisis sensorial diario.
- Estudios de casos reales.
- Intercambio de experiencias entre participantes.
- Evaluación inicial y final para medir la progresión de los conocimientos.