

CURSO CLÁSICO

FABRICACIÓN DE QUESOS

LUNES A VIERNES (MAÑANA Y TARDE):

22-26 SEPTIEMBRE

2025. 35 HORAS.

ORGANIZA:



DIRIGIDO A: Personas que tengan conocimientos y/o experiencia en productos lácteos fermentados y deseen reciclarse, aclarar conceptos y/o aprender sobre procesos de elaboración de distintos tipos de queso (vaca, oveja y cabra) y leche fermentadas.

PRECIO: 300 €.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Presencial en nuestras instalaciones en Santander, Calle Primero de Mayo 19A. Buscar en Google Maps Laboratorios Arroyo.

HORARIO: Lunes a jueves de 9:00-14:00 y 16:00-18:00. Jueves: 20:00-22:00. Viernes solo mañana de 9:00-14:00. Total 35 horas de curso.

DOCUMENTACIÓN, MATERIALES Y DIPLOMA: Los asistentes recibirán una bata blanca, una carpeta que contiene bloc de notas y bolígrafo para la toma de apuntes.

Al finalizar el curso se obtendrá un certificado de asistencia para acreditar la formación recibida.

ESTANCIAS Y VIAJE: Será por cuenta de los asistentes. Si lo solicitan, se les facilitará una lista de hoteles recomendados por la organización.

OBJETIVOS:

El principal recurso de una empresa es la cualificación de sus trabajadores. Asegurarse que poseen formación específica al incorporarse al trabajo, y que están al día a través de los programas de formación continua, constituye uno de los requisitos básicos de su buen funcionamiento. También es un requisito del sistema de autocontrol basado en la metodología APPCC. Por ello en este curso estarán presentes las premisas de buenas prácticas e inocuidad alimentaria que deben regir el funcionamiento de cualquier industria moderna.

Se profundizará en los ingredientes necesarios para fabricar quesos y leches fermentadas, haciendo hincapié en los básicos: fermentos y coagulantes. Se explicará su importancia en los productos finales y las razones para elegirlos adecuadamente. Se abordarán las bases fundamentales de las tecnologías de elaboración de diferentes tipos de queso y las variables que más condicionan los procesos. El curso combina la teoría con la práctica.

Para las elaboraciones de quesos se empleará leche de vaca, cabra y oveja, produciéndose diferentes tipos de quesos: quesos frescos, coagulaciones lácticas afinadas por levaduras y mohos; quesos de pasta prensada madurados y quesos de pasta blanda. El objetivo principal del curso es poner los cimientos - en cuanto a conocimientos básicos se refiere - para los futuros profesionales de quesos y productos lácteos (yogur).

Fabricaremos queso de oveja con leche cruda y el resto de los quesos con leches tratadas térmicamente (pasterizadas).

Las prácticas se realizarán en la planta piloto de nuestras instalaciones de Santander.

Se abordarán las fases de fabricación de los quesos: desde la preparación de la leche, elaboración en la cuba de cuajar, desuerado, prensado, salado, cámaras de secado y maduración, así como los diferentes tratamientos y presentaciones de corteza.

Se expondrán los análisis básicos y de rutina en planta láctea: inhibidores en leche, binomio acidez Dornic - pH, fosfatasa.

Se hablará sobre la importancia de la limpieza y desinfección en la industria láctea. Se revisará la legislación actual de etiquetado.

El curso es muy dinámico y participativo. Se fomentará la existencia de coloquio, debate, resolución de dudas y preguntas por parte de los alumnos a los profesores intervinientes.

Se tratará de seguir el programa por el orden establecido, pero queda sujeto a posibles variaciones por la organización, sin previo aviso.

PONENTES:

MARÍA ARROYO CERRO LICENCIADA EN CIENCIAS BIOLÓGICAS. MASTER EN TECNOLOGÍA LECHERA.

ANA ARROYO FERNÁNDEZ LICENCIADA EN DERECHO ECONÓMICO. ASESORA EN IMAGEN, EVALUACIÓN Y MEJORA DE QUESOS.

JOSE MANUEL BENGOCHEA MARTÍNEZ TÉCNICO SUPERIOR DE PROCESOS ALIMENTARIOS.

LUIS ANGEL RENEDO GALLEG0 LICENCIADO EN QUÍMICA. MAESTRO QUESERO DURANTE 20 AÑOS.

JUAN CARLOS SORDO DEL OJO LICENCIADO EN QUÍMICA. MASTER EN TECNOLOGÍA QUESERA.

INSCRIPCIONES: Rellenando formulario en Google mediante el siguiente enlace

[HTTPS://FORMS.GLE/478EBDOUTP8R6VTJ9](https://forms.gle/478EBDOUTP8R6VTJ9)

Se tramitará la inscripción por riguroso orden de pago del curso mediante transferencia bancaria. IBAN ES37 0049 5788 1626 1091 8876 - titular: Suministros Químicos Arroyo S.L.

La inscripción es firme cuando haya efectuado el pago y reciba un @ por nuestra parte confirmando su plaza.

Número máximo de alumnos: 30

DUDAS/ CONTACTO: Escribir a

CURSOS.LABORATORIOSARROYO@GMAIL.COM o llamar al

942 335 209 y preguntar por Ana Arroyo, Ana Sordo o Ricardo Alonso.

LUNES, 22 DE SEPTIEMBRE

- ▶ Presentación de los participantes y profesores.
- ▶ Teoría y práctica de la pasteurización de la leche.
- ▶ Fosfatasa como indicador del tratamiento térmico aplicado en quesería.
- ▶ Elaboración de queso fresco enzimático tipo Burgos utilizando leche de vaca.
- ▶ Acidez como concepto medible a través de la valoración Dornic y pH.
- ▶ Inicio de la elaboración de quesos de coagulación láctica.

MARTES, 23 DE SEPTIEMBRE

- ▶ Continuación de la elaboración de quesos de coagulación láctica.
- ▶ Teoría general sobre los procesos de fabricación del queso.
- ▶ Elaboración de queso de pasta prensada utilizando leche cruda de oveja.
- ▶ Elaboración de requesón con suero de leche de oveja.
- ▶ Elaboración de cuajadas con leche de oveja.
- ▶ Master class: los fermentos lácticos.
- ▶ Inhibidores en leche: capacidad de detección a través de los métodos analíticos que se realizan en las queserías.
- ▶ Análisis de pH y salado de los quesos de oveja fabricados durante el día.

MIÉRCOLES, 24 DE SEPTIEMBRE

- ▶ Teoría general sobre los procesos de fabricación de queso: continuación.
- ▶ Elaboración de quesos de pasta blanda utilizando leche de vaca.
- ▶ Continuación de la elaboración de quesos de coagulación láctica afinados con levaduras y mohos.
- ▶ Teoría general sobre los procesos de fabricación de queso: continuación.
- ▶ Análisis de pH y salado de los quesos fabricados durante el día.

JUEVES, 25 DE SEPTIEMBRE

- ▶ Teoría general sobre los procesos de fabricación de queso: continuación.
- ▶ Elaboración de queso utilizando leche de cabra.
- ▶ Teoría de leches fermentadas y elaboración de yogur utilizando leche de vaca.
- ▶ Master class: defectos en quesos.
- ▶ Análisis de pH y salado de los quesos de pasta lavada y/o cabra, fabricados durante el día.
- ▶ Fiesta de clausura del curso: degustación de quesos y entrega de diplomas.

VIERNES, 26 DE SEPTIEMBRE

- ▶ Continuación de la master class: defectos en quesos.
- ▶ Master class: etiquetado de los quesos según la legislación actual.
- ▶ Master class: limpieza y desinfección en la industria láctea.
- ▶ Despedida y cierre del curso.