

FABRICACIÓN DE QUESO AZUL

JEAN PIERRE CANAL

MARTES, MIÉRCOLES Y JUEVES:

12-13-14

NOVIEMBRE 2024. 21 HORAS.

ORGANIZA:



DIRIGIDO A: Personas que tengan conocimientos y/o experiencia en fabricación de queso azul y quieren incrementar sus conocimientos y contrastar su forma de fabricar y aprender nuevas técnicas de fabricación.

PRECIO: 460 €

LUGAR DE CELEBRACIÓN:

Instalaciones en Santander, Calle Primero de Mayo 19A. Buscar en Google Maps Laboratorios Arroyo.

DOCUMENTACIÓN, MATERIALES Y

DIPLOMA: los asistentes recibirán bata blanca, una carpeta para efectuar anotaciones, documentación que se enviará por @ y diploma acreditativo de su asistencia.

INSCRIPCIONES: Rellenando formulario en Google mediante el siguiente enlace

[HTTPS://FORMS.GLE/ZFAAMQ9ZDQZB2DTD6](https://forms.gle/ZFAAMQ9ZDQZB2DTD6)

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: 20

DUDAS/ CONTACTO: Escribir a

CURSOS.LABORATORIOSARROYO@GMAIL.COM o llamar al

942 335 209 y preguntar por Ana Arroyo, Ana Sordo o Patricia Durán.

OBJETIVOS:

El curso tiene como objetivo descubrir, de la mano de un experto francés, la metodología de elaboración de algunos de los quesos azules más afamados de Francia.

El curso será dinámico y participativo. Se realizarán tres fabricaciones de distintos tipos de queso azul, en nuestra planta piloto. Se fomentará la existencia de coloquio, debate, resolución de dudas y preguntas por parte de los alumnos a los profesores

MARTES, 12 DE NOVIEMBRE FABRICACIÓN AZUL PICANTE 9:00 A 19:00

- ▶ Presentación de los participantes y profesor.
- ▶ Definición y panorama de las principales diferencias de los quesos azules europeos.
- ▶ Caracterización de diferentes quesos de pasta azul.
- ▶ Fabricación de queso tipo **Bleu D'Auvergne** afinado largo (40 días) de leche pasterizada, con detalle de las etapas de elaboración y centrado en materia prima (leche), cloruro calcio, fermentos lácticos (termófilos y mesófilos), fermentos de afinado (*Penicilium Roqueforti*), cuajo, coagulantes y sal.
- ▶ Durante la presentación se darán a conocer los criterios para escoger los ingredientes, en función del tipo de queso a realizar.

MIÉRCOLES, 13 DE NOVIEMBRE FABRICACIÓN AZUL DULCE 9:00 A 19:00

- ▶ Fabricación de un queso tipo **Bleu de Bresse**, salado en salmuera y corto afinado (15 días).
- ▶ Revisión de diferentes tipos de fabricación: Roquefort, Fourme d'Ambert, Cremona.
- ▶ Visión general de los equipos comúnmente utilizados en la elaboración de quesos de pasta azul.
- ▶ Requisitos de los locales de maduración (cavas).

JUEVES, 14 DE NOVIEMBRE FABRICACIÓN AZUL MIXTO 9:00 A 19:00

- ▶ Fabricación de un queso tipo **Fourme d'Ambert**, sal seca o salmuera y afinado entre 28-40 días
- ▶ Observación de los quesos fabricados.
- ▶ Aspecto de la pasta (ojos, textura y color)
- ▶ PH
- ▶ Es/Mg (si es posible)
- ▶ Críticas y valoración de los resultados, eventuales correcciones de la tecnología.
- ▶ Preguntas y respuestas de los problemas encontrados por los participantes.



JEAN PIERRE CANAL

PONENTE: JEAN PIERRE CANAL

Consultor de fabricación de queso.

Habilidades:

- ▶ Tecnología de quesos de pasta azul (quesos azules como "bleu d'Auvergne", Fourme d'Ambert", "Bresse Blue",)
- ▶ Tecnología de quesos de pasta prensada (Raclettes, Saint Nectaires, especialidades)
- ▶ Tecnología de quesos blandos (especialidades). Tecnología de quesos procesados (queso crema, bloques)

Experiencia:

Holding des monts du Livradois: Director Industrial 27 años

Fromageries Roussel (Lactalis) Director de operaciones 4 años

Fromagerie Walchli: Técnico 8 años –Fromagerie Valmont Técnico 2 años.

Formado en:

GRETA de Lempdes : Transformation ,Distribution des produits agricoles.

ECOLE NATIONALE D'INDUSTRIE LAITIÈRE de Mamirolles (transformation Fromagère).

ECOLE NATIONALE D'INDUSTRIE LAITIÈRE d'Aurillac (transformation fromagère).

HORARIO:

Mañanas de 9:00 a 14:00 y tardes 16:00 a 19:00.

Horarios aproximados ya que al hacerse traducción simultánea se alarga mucho el tiempo y no es posible ajustarse a un horario.

Total **21 horas** de curso (mínimo).