

# QUESOS de leche CRUDA

## JOSE VICENTE ALTAMIRANO

Jueves y viernes  
20 y 21 de noviembre 2025

ORGANIZA:



**DIRIGIDO A:** Personas vinculadas a la fabricación de quesos, con experiencia, que quieran incrementar sus conocimientos.

**PRECIO: 150 €** (INCLUYE COMIDA JUEVES)

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

**DOCUMENTACIÓN Y DIPLOMA:** los asistentes recibirán una carpeta para efectuar anotaciones y diploma acreditativo de su asistencia.

**INSCRIPCIONES:** Rellenar el siguiente formulario [HTTPS://FORMS.GLE/DZBBF8GM6VKCCQZCA](https://forms.gle/DZBBF8GM6VKCCQZCA) y efectuar el pago.

Se considera firme la inscripción en el momento del pago del curso. Cuenta: IBAN ES37 0049 5788 1626 1091 8876 - titular: Suministros Químicos Arroyo S.L. Número máximo de alumnos: 25.

**DUDAS** o consultas, llama al **942 33 52 09** y pregunta por Ana Arroyo o Ricardo Alonso o escribe [CURSOS.LABORATORIOSARROYO@GMAIL.COM](mailto:CURSOS.LABORATORIOSARROYO@GMAIL.COM)

### **Jueves 20 de noviembre 2025:**

9:00 a 13:30 - 16:30 a 19:00

- Introducción a los quesos de leche cruda
- La materia prima: los 4 ochomiles
- Un poco de microbiología
- Quesos salvajes ... ¿fermentos salvajes?
- La opción de fermentos industriales - *María Arroyo*
- Grandes familias de fermentos y sus principales funciones - *María Arroyo*
- Tecnología "ad hoc"

### **Viernes 21 de noviembre 2025:**

9:00 a 13:00

- Afinado de los quesos de leche cruda, breves nociones.
- Quesos DO y quesos de autor.
- Mesa redonda y conclusiones.

Se pretende que los alumnos participen activamente.

**JOSE VICENTE ALTAMIRANO CEBALLOS** es tecnólogo de alimentos. Especialista en quesos. Experiencia internacional en fabricación de productos lácteos como SanCor, Polenghi, Garcia Baquero, Mantequerías Arias y Tetra Pak. Jurado de quesos, escritor, colaborador de [elmundovino.es](http://elmundovino.es).