

CURSO SOBRE **PASTAS PRENSADAS COCIDAS** FABRICACIÓN DE QUESO COMTÉ

LIONEL GUERIN

MARTES, MIÉRCOLES Y JUEVES:
10-11-12 MARZO 2026. 24 HORAS

ORGANIZA:



DIRIGIDO A: Personas que tengan conocimientos y/o experiencia en fabricación de queso de pastas prensadas cocidas o pastas prensadas no cocidas, y quieren incrementar sus conocimientos; contrastar su forma de fabricar y aprender nuevas técnicas de fabricación.

PRECIO: 490 €

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, un cuaderno y bolígrafo 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/4WRREDTFEKYZJEQX6](https://forms.gle/4WRREDTFEKYZJEQX6) 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: 22

DUDAS/ CONTACTO: Escribir a CURSOS.LABORATORIOSARROYO@GMAIL.COM o llamar al 942 335 209 y preguntar por Ana Arroyo, Ana Sordo o Ricardo Alonso.

OBJETIVOS:

El curso tiene como objetivo descubrir, de la mano de un experto francés, la tecnología quesera de las pastas prensadas cocidas más afamadas de Francia.

El curso será dinámico y participativo.

Se fomentará la existencia de coloquio, debate, resolución de dudas y preguntas por parte de los alumnos a los profesores.

TEMARIO: 10 - 11 - 12 DE MARZO 9:00 A 19:00

PARTE PRÁCTICA

Descubre, en profundidad, el proceso de elaboración de uno de los grandes iconos queseros de Francia: el Comté, referente indiscutible entre los quesos de pasta cocida.

A lo largo del curso trabajarás de la mano de un experto en la materia y con el equipamiento tradicional utilizado en este tipo de elaboraciones: cuba de cobre, agitadores, lira, moldes y prensas específicas, reproduciendo fielmente las condiciones reales de producción.

Las fabricaciones, de 400 litros, se realizarán cada día del curso, lo que permitirá no solo observar el proceso completo, sino interiorizarlo plenamente. La repetición diaria facilita que cada paso quede bien asentado, ofreciendo además un espacio continuo para resolver dudas, afinar detalles y comprender en profundidad cada decisión técnica.

Un aprendizaje práctico, riguroso y progresivo, pensado para que la elaboración del Comté no solo que se vea, sino que se comprenda y se haga propia.

PARTE TEÓRICA

Además de adquirir una visión completa de la tecnología de las pastas cocidas, el curso profundiza de manera específica en la elaboración del Comté, abordando también los procesos de otros quesos emblemáticos de esta familia como Emmental, Gruyère y Beaufort.

El programa comienza con el estudio de los conceptos fundamentales que estructuran este tipo de quesos: extracto seco total (EST), materia grasa (MG), grasa sobre extracto seco (G/ES) y humedad en queso desnatado (HQD), claves para comprender su equilibrio tecnológico y sensorial.

Se analizará la selección de los ingredientes, explicando por qué la elección de materias primas adecuadas resulta determinante para el éxito de estas elaboraciones.

Se desarrollarán en detalle los procesos tecnológicos de elaboración de los quesos Comté, Emmental, Gruyère y Beaufort, poniendo el foco en los márgenes tecnológicos de cada una de las operaciones principales y en su influencia.

El curso aborda las medidas de vigilancia y control de los procesos, indispensables para garantizar la regularidad y la calidad del producto, y dedica una atención especial a la identificación y comprensión de los principales defectos que pueden aparecer, así como a sus posibles causas.

Por último, se tratará el afinado y las tareas asociadas a la maduración, incluyendo los requisitos de las cámaras y la evaluación del grado de maduración mediante la medición del Índice de Maduración (IM).

LIONEL GUERIN



PONENTE: LIONEL GUERIN

Consultor de fabricación de queso.

Experiencia:

Formador en talleres educativos en ENILBIO Poligny (1971-1976)

Profesor de Tecnología de Productos Lácteos y Quesos en ENILBIO (1976-2010)

Formador en empresas lácteas (Formación Continua) en tecnología básica de productos lácteos e higiene en la industria alimentaria.

Asistencia en tecnología quesera en Francia (granjas o pymes) y en el extranjero.

Formado en:

1969: Certificado Profesional en Lechería en ENILBION Poligny

1970/1971: Certificado Profesional en Industria Láctea en ENIL Mamirolle/Besançon

1971/1976: Formador/Instructor Adjunto en taller de producción de queso en ENILBIO Poligny

1976/1978: Certificado Profesional Superior en Industria Láctea en ENILBIO Poligny

1979/1981: Formación en Procesamiento de Alimentos en ENFA Toulouse (Escuela Nacional de Formación Agronómica).

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 **24 horas** de curso (mínimo).

