

# CURSO CLÁSICO INICIACIÓN A LA QUESERÍA

LUNES A VIERNES (MAÑANA Y TARDE):  
**11-15 MAYO 2026.** 35 HORAS.

ORGANIZA:



**DIRIGIDO A:** Personas que tengan intención de iniciarse en quesería o que, teniendo ya experiencia, no tengan base consolidada de los temas a tratar, ya que se comenzará desde un nivel básico. Para personas con conocimientos y/o experiencia en industria láctea se han previsto otros cursos este año

**PRECIO: 320 €.**

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

## 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.

También será entregado un cuadernillo de los conceptos estudiados en la sección de autocontrol en una quesería y un manual "Como hacer queso y no morir en el intento" que contiene recetas e información sobre ingredientes tratados en el curso.

## OBJETIVO:

El objetivo principal del curso es proporcionar los conocimientos y las herramientas necesarias para que el alumno sea capaz de poner en funcionamiento una pequeña quesería o iniciarse en el conocimiento de la leche y su transformación en quesos frescos, queso prensado y yogur.

Se abordarán tanto la parte de tecnología lechera como la parte del sistema de gestión de la seguridad alimentaria, obligatorio para cualquier industria que opere en la cadena alimentaria.

## DESARROLLO DEL CURSO:

El curso se divide en dos partes: A) Autocontrol en una quesería artesanal que se impartirá los dos primeros días de la semana. B) Fabricación de productos lácteos que se desarrollarán los tres días restantes.

### PARTE 1<sup>a</sup> AUTOCONTROL EN UNA QUESERÍA ARTESANAL.

Las imposiciones actuales del mercado y de la sociedad, reguladas por nuestro ordenamiento jurídico y verificadas por las Autoridades Sanitarias, obligan a que los manipuladores que trabajan en las queserías y sus responsables, estén cada día más comprometidos con la salubridad e inocuidad de los productos que elaboran.

Este compromiso es inabordable sin formación.

Se impartirán conocimientos para comprender y analizar la materia prima esencial: leche de vaca, oveja y cabra; los controles básicos de los procesos (salado, maduración, conservación, ...). y de los tratamientos básicos (pasterización, otros tratamientos térmicos, control del agua, ...). Todo ello justificado por las exigencias de los planes de autocontrol, basados en la metodología del Análisis de Peligros y la Identificación de Puntos de Control Crítico. Los beneficios que el uso de estas herramientas analíticas pueden aportar a la hora de fabricar productos lácteos.

Conseguiremos que el alumno decida que ensayos son imprescindibles para la gestión de su quesería y cuales no; así como cuales pueden ser realizados por el mismo y cuales deben ser encargados a laboratorios externos.

Se destina un tiempo importante a impartir conocimientos la manipulación de alimentos aplicada a productos lácteos, que puede servir para acreditar ante las autoridades sanitarias formación específica en la materia.

### PARTE 2<sup>a</sup> FABRICACIÓN DE QUESO Y OTROS PRODUCTOS LÁCTEOS.

A partir de leche de vaca fabricaremos distintos tipos de quesos que representan los procesos básicos de elaboración como son los quesos frescos (tanto de coagulación láctea como enzimática); quesos de pasta prensada; yogur.

Se estudiarán las fases de fabricación de los tres tipos de queso que se elaborarán en la planta piloto, 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.

Todas las elaboraciones se llevarán a cabo en la planta piloto de nuestras instalaciones y los alumnos participarán de manera activa en su fabricación.

Consultar la posibilidad de apuntarse a una sola sección. Según disponibilidad de plazas, puede ser factible, o no.

A continuación se especifica los temas a tratar cada día, estando sujeto a cambios o variaciones, si surgen motivos que justifiquen la necesidad de los mismos.

**PROFESOR: MARÍA ARROYO CERRO**  
**LICENCIADA EN CIENCIAS BIOLÓGICAS. MASTER EN**  
**TECNOLOGÍA LECHERA.**

**DIRECCIÓN DEL CURSO: ANA ARROYO**  
**FERNÁNDEZ LICENCIADA EN DERECHO**  
**ECONÓMICO. ASESORA EN IMAGEN, EVALUACIÓN Y**  
**MEJORA DE QUESOS.**

**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.

**INSCRIPCIONES:** Rellenando el siguiente formulario [\*\*HTTPS://FORMS.GLE/XDP3WPCKURJPF6J67\*\*](https://forms.gle/XDP3WPCKURJPF6J67)

Se considera firme la inscripción en el momento del pago del curso. Cuando haya pagado el curso recibirá un correo nuestro confirmando su inscripción y plaza. Cuenta: IBAN ES37 0049 5788 1626 1091 8876 - titular: Suministros Químicos Arroyo S.L. Número máximo de alumnos: 21.

**DUDAS/ CONTACTO:** Escribir a [\*\*CURSOS.LABORATORIOSARROYO@GMAIL.COM\*\*](mailto:CURSOS.LABORATORIOSARROYO@GMAIL.COM) o llamar al **942 335 209** y preguntar por Ana Arroyo, Ana Sordo o Ricardo Alonso.

## **LUNES, 11 DE MAYO**

- ▶ Presentación de los participantes y profesores.
- ▶ La importancia del autocontrol en una pequeña planta de transformación de leche y sistemática de trabajo A.P.P.C.C.
- ▶ Ensayos asociados a sistemas de autocontrol.
- ▶ Análisis para determinar la calidad higiénica y bacteriológico de la leche: pruebas directas e indirectas (acidez, pH, reducción de colorantes, recuento de bacterias,...).
- ▶ Análisis para determinar la higiene química de la leche (agua oxigenada, antibióticos, antisépticos,...).

## **MARTES, 12 DE MAYO**

- ▶ Controles de procesos:
- ▶ Tratamientos térmicos de la leche.
- ▶ Control de las fermentaciones
- ▶ Salado y salmuera.
- ▶ Evaluación de las condiciones ambientales.
- ▶ Análisis del agua: dureza, cloro,...
- ▶ Buenas prácticas de higiene y manipulación de productos lácteos.

## **MIÉRCOLES, 13 DE MAYO**

- ▶ Elaboración de quesos frescos tradicionales españoles:
  - de coagulación láctica (vaca).
  - de coagulación enzimática (tipo Burgos, vaca).
- ▶ Elaboración de yogur (vaca).

## **JUEVES, 14 DE MAYO**

- ▶ Principios básicos para la elaboración de quesos de pasta prensada.
- ▶ Elaboración de queso de pasta prensada (vaca).
- ▶ Fiesta de clausura del curso: degustación de quesos y entrega de diplomas.

## **VIERNES, 15 DE MAYO**

- ▶ Continuación de la elaboración del queso de coagulación láctica.
- ▶ Revisión de las principales operaciones básicas de quesería.
- ▶ Resumen, coloquio y resolución de dudas.