

CURSO PRÁCTICO
AVANZADO
DE TECNOLOGÍA
QUESERA:

PASTA PRENSADA OVEJA, MEZCLA Y VACA

10, 11, 12 DE ABRIL
Y 25 DE MAYO 2018

ORGANIZA:

CONSEJERÍA DE
AGRICULTURA
Y GANADERÍA – ITACYL



INSTITUTO
TECNOLÓGICO
AGRARIO

FINANCIA:



**Junta de
Castilla y León**

FONDO EUROPEO
AGRÍCOLA DE
DESARROLLO RURAL:
EUROPA INVIERTE EN
LAS ZONAS RURALES



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



10 ABRIL

APERTURA DEL CURSO.

- Elaboración queso Tierno de Vaca tipo "comodity" (barra, lonchas,...), con leche pasteurizada de vaca: "Vaca Tierno" vs "Vaca Tierno Optimizado".
- Aplicación de herramientas tecnológicas para mejora de rendimientos y funcionalidad.

JOSÉ MANUEL GONZÁLEZ CARRERA (Chr. Hansen)

Apoyo Técnico: DAVID DELGADO FUENTE y JOSÉ LUIS GALVÁN ROMO (ETL-ITACYL)

11 ABRIL

- Elaboración queso tradicional CASTELLANO de Mezcla Semicurado con leche pasteurizada: "Mezcla Semi Tradicional" vs "Mezcla Semi Nuevo"
- Aplicación de herramientas tecnológicas para este tipo de tecnología para trabajar sobre textura y sabor.

JOSÉ MANUEL GONZÁLEZ CARRERA (Chr. Hansen)

Apoyo Técnico: DAVID DELGADO FUENTE y JOSÉ LUIS GALVÁN ROMO (ETL-ITACYL)

12 ABRIL

- Elaboración tradicional queso CASTELLANO de Oveja Curado con leche pasteurizada de oveja: "Oveja Curado Tradicional" vs "Oveja Curado Nuevo"
- Aplicación de herramientas tecnológicas en este tipo de tecnología para trabajar sobre textura y sabor.

JOSÉ MANUEL GONZÁLEZ CARRERA (Chr. Hansen)

Apoyo Técnico: DAVID DELGADO FUENTE y JOSÉ LUIS GALVÁN ROMO (ETL-ITACYL)

25 MAYO

- Sesión de análisis sensorial de las muestras elaboradas en el curso.
- Sostenibilidad en quesería.
- Conclusiones.

JOSÉ MANUEL GONZÁLEZ CARRERA (Chr. Hansen)

DAVID DELGADO FUENTE (ETL-ITACYL)

JOSÉ LUIS GALVÁN ROMO (ETL-ITACYL)

Inscripción gratuita: lacteos@itacyl.es / 979 700 759

Recepción de solicitudes: hasta el 3 de abril de 2018

Duración: 32 horas

Horario: 9:00 a 14:00 h. y de 15:00 a 18:00 h.

Destinatarios: personas que desarrollen su actividad en el sector lácteo.

Lugar de celebración: Estación Tecnológica de la Leche. (Avda. Viñalta s/n. 34071 Palencia).