

Objetivo:

Ser capaz de manejar la fabricación de los quesos de coagulación láctica, frescos y afinados

Destinatarios:

Profesionales del sector que se encuentren en activo para lograr una mejor capacitación que permita a las empresas contar con personal bien formado y cualificado para afrontar las exigencias de un mercado cada vez más competitivo.

Programa:

*Martes 28 de noviembre de 2017

9h00 Inauguración Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León

9:30 a 14:00 Curso de elaboración

14:00 a 15:00 Comida

15:00 a 18:30 Curso de elaboración

* Miércoles 29 de noviembre de 2017

9:00 a 14:00 Curso de elaboración

14:00 a 15:00 Comida

15:00 a 18:30 Curso de elaboración

* Jueves 30 de noviembre de 2017

9:00 a 14:00 Curso de elaboración

14:00 a 15:00 Comida

15:00 a 18:30 Curso de elaboración

Contenido:

*Conocimientos teóricos (11 horas)

Calidad de la leche susceptible de transformar para la fabricación de quesos lácticos

Presentación de los diferentes productos lácticos

Uso de los diferentes métodos de siembra de cultivos iniciadores

Durabilidad de los cultivos

Diagramas de fabricación y puntos claves a ser manejados ($T_{90C}/A_{90D}/pH$)

Maduración y afinado de los quesos lácticos (principios y equipamientos)

Defectos y accidentes de fabricación

* Conocimientos aplicados (12 horas)

Trabajos prácticos sobre los diferentes medios de siembra de cultivos iniciadores y coagulación de la leche

Trabajos prácticos sobre los parámetros de coagulación en tecnología láctica

Diferentes medios de desuerado en láctica (moldes, con cucharón, pre-desuerado)

Puesta en marcha de la fabricación (tipo cabécou, crottin, faisselles, fromage blanc et frais...): sus parámetros de fabricación, uso de los equipamientos necesarios

Salado y aromatización de las lácticas y los quesos frescos

La congelación de las cuajadas

Degustación de una gama de queso láctico (quesos de cabra, oveja y vaca)

* Síntesis y balance de la formación (1 hora)

Profesorado:

Cédric ALBERT, formador en tecnologías queseras en el CFPPA de Aurillac (Francia)

Rubén VALBUENA, socio fundador y director general de Granja Cantagruillas y Quesería Cultivo

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES GRATUITAS

Contacto: ruben@granjacantagruillas.com / +34 696 168 677 - FECHA LÍMITE PARA LA RECEPCIÓN DE SOLICITUDES: 22/11/2017

Los alumnos asumirán el coste de las comidas, que se harán en la misma Estación Tecnológica de la Leche y será servido por un catering externo, suponiendo un importe total de 27,00€ por alumno, que deberán ser abonados al recibir la confirmación de su inscripción.