

CURSO PRÁCTICO AVANZADO  
DE TECNOLOGÍA QUESERA:

# PASTAS BLANDAS

10, 11 DE SEPTIEMBRE Y  
18 OCTUBRE / 2019



ESTA OPERACIÓN ESTÁ COFINANCIADA POR  
LA UNION EUROPEA A TRAVÉS DEL FEADER

IMPARTE: ESTACIÓN TECNOLÓGICA DE LA LECHE (ITACYL)

FINANCIAN:



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



ORGANIZA:

  
Junta de  
Castilla y León

## 10 SEPTIEMBRE APERTURA DEL CURSO

- Elaboración de queso de corteza mixta, con leche pasteurizada de vaca y elaboración de queso azul tipo Roquefort, con leche pasteurizada de oveja.
- Aplicación de herramientas tecnológicas para mejora de rendimientos y funcionalidad.

JOSÉ MANUEL GONZÁLEZ CARRERA (Chr. Hansen)  
Apoyo Técnico: DAVID DELGADO FUENTE y  
DOMINGO FERNÁNDEZ GARCÍA (ETL-ITACYL)

## 11 SEPTIEMBRE

- Elaboración de queso tipo Camembert, con leche pasteurizada de vaca y elaboración de queso azul tipo Gorgonzola, con leche pasteurizada de vaca.
- Aplicación de herramientas tecnológicas para mejora de rendimientos y funcionalidad.

JOSÉ MANUEL GONZÁLEZ CARRERA (Chr. Hansen)  
Apoyo Técnico: DAVID DELGADO FUENTE y  
DOMINGO FERNÁNDEZ GARCÍA (ETL-ITACYL)



## 18 DE OCTUBRE

- Aplicación práctica de la metodología de trabajo para la evaluación sensorial de quesos basada en la norma ISO 22935 / FIL 99: Cumplimiento de especificaciones organolépticas de productos lácteos mediante asignación de puntuación.
- Resumen de resultados analíticos de los productos elaborados y exposición de conclusiones.

- DAVID DELGADO FUENTE (ETL-ITACYL)  
- JOSÉ LUIS GALVÁN ROMO (ETL-ITACYL)  
- DOMINGO FERNÁNDEZ GARCÍA (ETL-ITACYL)  
- JOSÉ MANUEL GONZÁLEZ CARRERA (Chr. Hansen)

---

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

Inscripciones gratuitas: [Lacteos@itacyl.es](mailto:Lacteos@itacyl.es) • 979 700 759  
(Solicitudes en portal [www.itacyl.es](http://www.itacyl.es))

Recepción de solicitudes: hasta el 2 de septiembre de 2019  
Duración: 24 h.

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

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