

CURSO PRÁCTICO AVANZADO
DE TECNOLOGÍA QUESERA:

PASTA PRENSADA COCIDA

11, 12, 13 DE JUNIO Y
11 DE OCTUBRE/2019



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

IMPORTE: ESTACIÓN TECNOLÓGICA DE LA LECHE (ITACYL)

FINANCIAN:



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



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

ORGANIZA:


Junta de
Castilla y León

11 DE JUNIO APERTURA DEL CURSO

- Elaboración de queso de pasta prensada cocida tipo Comté, con leche de vaca cruda.
- 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)

12 DE JUNIO

- Elaboración de queso de pasta prensada cocida tipo Grana, con leche de vaca pasteurizada.
- 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)

13 DE JUNIO

- Elaboración de queso de pasta prensada cocida tipo Emmental (propiónico) con leche de vaca pasteurizada
- 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 DE OCTUBRE

- Sostenibilidad en quesería e Higiene.
- 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.
Avda. Viñalta s/n. 34071 Palencia

Inscripciones gratuitas: Lacteos@itacyl.es • 979 700 759
(Solicitudes en portal www.itacyl.es)

Recepción de solicitudes: hasta el 2 de junio de 2019

Duración: 32 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.