



CURSO DE QUESOS DE PASTA BLANDA

Fecha: 16 y 17 de noviembre de 2016.

Lugares: Escola Politécnica Superior (parte teórica). Rúa Benigno Ledo, s/n. 27002 Lugo.

Aula de Productos Lácteos y Tecnologías Alimentarias (parte práctica). Rúa Montirón, 152.
Lugo.

Inscripción: gratuita, hasta el 11 de noviembre.

Aforo limitado

PROGRAMA:

SESIÓN 16 DE NOVIEMBRE

MAÑANA

9.30 – 12.00 h

- La preparación de la leche y los rendimientos.
- La coagulación.

12.00 – 12.30 h

Pausa café

12.30 – 13.30 h

- Los polisacáridos.
- Nuevos cultivos para pasta blanda.

13.30 – 15.00 h

Cata de quesos comerciales y buffet

TARDE

15.30 – 18.10 h

- La importancia de la proteólisis.
- La importancia del potencial redox.
- Debate.
- Aplicaciones del análisis sensorial y de propiedades físicas en la valoración de pastas blandas.

SESIÓN 17 DE NOVIEMBRE

MAÑANA

9.00 – 13.00 h

Fabricación de queso brie (3 cubas):

- Queso brie referencia.
- Queso brie con ST-BODY/PCA1/PCA3
- Queso brie con leche de alta pasteurización y ST-BODY

- Inscripción en formacion@aplta.es antes del 11 de noviembre. Indique su nombre completo y los datos referidos a empresa, cargo, teléfono de contacto y dirección de correo electrónico.
- Las plazas se otorgarán por orden de inscripción y la admisión será comunicada vía mail.
- Aforo limitado a 60 personas el día 16 y a 30 personas el día 17.
- Para más información o cualquier duda, contacte en el 982 821 407.

PONENTES:

Marc Faiveley

Técnico experto en investigación y desarrollo para los quesos de pasta blanda (Chr. Hansen, Francia) y profesor de microbiología y tecnología quesera en las Escuelas de Industria Lechera de Surgeres y Poligny.

Paz Fdez.-Albalat Ruiz

Doctora en Veterinaria. Técnica de I+D del APLTA y responsable del Laboratorio de Análisis Sensorial del APLTA.

Juan Ventura Trillo Novo

Doctor en Ingeniería Química. Técnico de I+D del APLTA y responsable del Laboratorio de Propiedades Físicas del APLTA.