



6 - 7  
MARZO  
2025

# CURSO DE TECNOLOGÍA QUESERA

 Curso teórico

 6 - 7 de marzo, de 9.00 a 15.00 h

 Coste: 120 €

Información e inscripciones

[formacion@aplta.es](mailto:formacion@aplta.es) / 647 344 098

Colaboran:

**novonesis**



**dsm-firmenich** ●●●



## PROGRAMA

### JUEVES 6 DE MARZO

09.00 h – 12.00 h

#### **Tecnología general de fabricación de quesos:**

- **Pretratamientos.** Manuel Gómez, APLTA
- **Controles de calidad.** Tania Ferreiro, APLTA
- **Coagulación.** Jaime Magdalena, DSM - Firmenich
- **Acidificación.** María Arroyo, Laboratorios Arroyo
- **Trabajo en cuba y maduración.** José Manuel González, Novonesis

12.00 h – 12.30 h

**Pausa café**

12.30 h – 13.30 h

#### **Tipos de quesos. Quesos del mundo y quesos de España.**

José Manuel González, Novonesis

13.30 h – 15.00 h

#### **Cata comentada de quesos.**

José Manuel González, Novonesis; Paz Fernández-Albalat, APLTA

### VIERNES 7 DE MARZO

09.00 h – 10.30 h

#### **Tecnologías específicas: quesos prensados.**

Miguel Ángel Ramírez, Felipe Rivero, Alifarma

10.30 h – 11.30 h

#### **Tecnologías específicas: quesos lácticos y frescos.**

María Arroyo, Laboratorios Arroyo

11.30 h – 12.00 h

**Pausa café**

12.00 h – 13.00 h

#### **Tecnologías específicas: quesos de pasta hilada.**

José Manuel González, Novonesis

13.00 h – 14.00 h

#### **Tecnologías específicas: quesos azules y de pasta blanda.**

José Manuel González, Novonesis

14.00 h – 15.00 h

#### **Defectos y soluciones.**

Iria Turnes y María Rozas, Laboratorio Lácteo Gallego

