



6 - 7  
MARZO  
2025

# CURSO DE TECNOLOXÍA QUEIXEIRA

 Curso teórico

 6 - 7 de marzo, de 9.00 a 15.00 h

 Custo: 120 €

Información e inscricións

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

Colaboran:

**novonesis**



**dsm-firmenich** ●●●



## PROGRAMA

### XOVES 6 DE MARZO

09.00 h – 12.00 h

#### **Tecnoloxía xeral de fabricación de queixos:**

- **Pretratamentos.** Manuel Gómez, APLTA
- **Controis de calidade.** Tania Ferreiro, APLTA
- **Coagulación.** Jaime Magdalena, DSM - Firmenich
- **Acidificación.** María Arroyo, Laboratorios Arroyo
- **Traballo en cuba e maduración.** José Manuel González, Novonesis

12.00 h – 12.30 h

**Pausa café**

12.30 h – 13.30 h

#### **Tipos de queixos. Queixos do mundo e queixos de España.**

José Manuel González, Novonesis

13.30 h – 15.00 h

#### **Cata comentada de queixos.**

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

### VENRES 7 DE MARZO

09.00 h – 10.30 h

#### **Tecnoloxías específicas: queixos prensados.**

Miguel Ángel Ramírez, Felipe Rivero, Alifarma

10.30 h – 11.30 h

#### **Tecnoloxías específicas: queixos lácticos e frescos.**

María Arroyo, Laboratorios Arroyo

11.30 h – 12.00 h

**Pausa café**

12.00 h – 13.00 h

#### **Tecnoloxías específicas: queixos de pasta fiada.**

José Manuel González, Novonesis

13.00 h – 14.00 h

#### **Tecnoloxías específicas: queixos azuis e de pasta branda.**

José Manuel González, Novonesis

14.00 h – 15.00 h

#### **Defectos e solucións.**

Iria Turnes e María Rozas, Laboratorio Lácteo Gallego

