

DE LA LECHE AL QUESO: *claves prácticas*



PROGRAMA

- **Todo empieza en la leche.** La leche de quesería. Requisitos de calidad. Leche viva versus leche comercial. La leche antes del cuajado: conservación, temperatura y preparación.
- **La transformación: el paso de líquido a sólido.** Los actores del cambio: fermentos, cuajos, y aditivos. La trilogía a dominar: acidificación, coagulación, y desuerado.
- **El toque final y la magia del tiempo.** La importancia de la sal. La maduración: tiempo, humedad, aireación, y temperatura. Un mismo queso, mil caras: los procesos de afinado.
- **Conclusiones y debate.** Repaso de los procesos más críticos. ¿Dónde se suele estropear un queso?. Dudas y preguntas.



INTIA (VILLAVA / ATARRABIA)



04 DE NOVIEMBRE DE 9:00 A 14:00 HORAS.



INSCRIPCIÓN PREVIA OBLIGATORIA GRATUITA

Fecha límite para la inscripción: 02 de noviembre.

[Inscripción on-line](#)

Inscripción telefónica: 948 013 058

JORNADA DIRIGIDA A

Titulares y personal de queserías artesanales.

OBJETIVOS

- Aprender a acompañar a la leche durante todo el proceso de transformación, tomando como referencia la tecnología de pasta prensada no cocida.
- Acercar al alumnado a los puntos críticos de la elaboración, a los secretos de los ingredientes, y a los cuidados que influyen en la calidad y personalidad del queso.

SUBVENCIONA

Subvenciona Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernuak diruz laguntzen du

Gobierno
de Navarra



Nafarroako
Gobernua