

Jornada
EL AFINADO DEL QUESO
01 de octubre de 2025



PROGRAMA

- ✓ El afinado.
- ✓ La figura del afinador.
- ✓ Diseño de grupos de frío / cavas de afinado.
- ✓ Cuidados y conservación.
- ✓ Análisis de 6 tipos de quesos diferentes en cortezas, texturas, y sabor.

JORNADA DIRIGIDA A: titulares y personal de queserías artesanales.

OBJETIVO: comprender y aplicar los principios fundamentales del proceso de afinado del queso. Identificar las operaciones clave que se realizan durante el proceso de afinado del queso. Reconocer las floraciones de afinado en 6 quesos diferentes.

INSCRIPCIÓN PREVIA OBLIGATORIA GRATUITA
Fecha límite para la inscripción el 29 de septiembre

En el tfno.: 948 013058
En la web: [inscripción online](#)

DATOS DE LA JORNADA

Fechas: 01 de octubre de 2025
Horario: de 9:00 a 14:00 horas
Lugar: INTIA (Villava/Atarrabia)