

Jornada

DEFECTOS HABITUALES EN QUESOS CURADOS DE PASTA PRENSADA

22 de octubre de 2025



PROGRAMA

- ✓ Describir los principales defectos de los quesos curados de pasta prensada tales como la aparición de grietas y de ojos; introducción del moho hacia el interior de la pasta desde la corteza; aparición de manchas en superficie; texturas poco elásticas y quebradizas; exceso de acidez; fermentaciones anómalas; etc.
- ✓ Establecer pautas de elaboración y buenas prácticas de fabricación para prevenirlos.

JORNADA DIRIGIDA A: titulares y personal de queserías artesanales.

OBJETIVO: conocer los principales defectos de los quesos curados de pasta prensada y aprender a prevenirlos.

INSCRIPCIÓN PREVIA OBLIGATORIA GRATUITA
Fecha límite para la inscripción el 20 de octubre

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

DATOS DE LA JORNADA

Fechas: 22 de octubre de 2025
Horario: de 9:00 a 14:00 horas
Lugar: INTIA (Villava/Atarrabia)