

CURSO PRÁCTICO  
AVANZADO  
DE TECNOLOGÍA  
QUESERA:

PASTA  
PRENSADA  
OVEJA,  
MEZCLA  
Y VACA

10, 11, 12 DE ABRIL  
Y 25 DE MAYO 2018

ORGANIZA:

CONSEJERÍA DE  
AGRICULTURA  
Y GANADERÍA – ITACYL



INSTITUTO  
TECNOLÓGICO  
AGRARIO

FINANCIA:



Junta de  
Castilla y León

FONDO EUROPEO  
AGRÍCOLA DE  
DESARROLLO RURAL:  
EUROPA INVIERTE EN  
LAS ZONAS RURALES



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA Y PESCA,  
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



## 10 ABRIL

### APERTURA DEL CURSO.

- Elaboración queso Tierno de Vaca tipo "comodity" (barra, lonchas,..), con leche pasteurizada de vaca: "Vaca Tierno" vs "Vaca Tierno Optimizado".
- Aplicación de herramientas tecnológicas para mejora de rendimientos y funcionalidad.

JOSÉ MANUEL GONZÁLEZ CARRERA (Chr. Hansen)  
Apoyo Técnico: DAVID DELGADO FUENTE y JOSÉ LUIS GALVÁN ROMO (ETL-ITACYL)

## 11 ABRIL

- Elaboración queso tradicional CASTELLANO de Mezcla Semicurado con leche pasteurizada: "Mezcla Semi Tradicional" vs "Mezcla Semi Nuevo"
- Aplicación de herramientas tecnológicas para este tipo de tecnología para trabajar sobre textura y sabor.

JOSÉ MANUEL GONZÁLEZ CARRERA (Chr. Hansen)  
Apoyo Técnico: DAVID DELGADO FUENTE y JOSÉ LUIS GALVÁN ROMO (ETL-ITACYL)

## 12 ABRIL

- Elaboración tradicional queso CASTELLANO de Oveja Curado con leche pasteurizada de oveja: "Oveja Curado Tradicional" vs "Oveja Curado Nuevo"
- Aplicación de herramientas tecnológicas en este tipo de tecnología para trabajar sobre textura y sabor.

JOSÉ MANUEL GONZÁLEZ CARRERA (Chr. Hansen)  
Apoyo Técnico: DAVID DELGADO FUENTE y JOSÉ LUIS GALVÁN ROMO (ETL-ITACYL)

## 25 MAYO

- Sesión de análisis sensorial de las muestras elaboradas en el curso.
- Sostenibilidad en quesería.
- Conclusiones.

JOSÉ MANUEL GONZÁLEZ CARRERA (Chr. Hansen)  
DAVID DELGADO FUENTE (ETL-ITACYL)  
JOSÉ LUIS GALVÁN ROMO (ETL-ITACYL)

**Inscripción gratuita:** lacteos@itacyl.es / 979 700 759

**Recepción de solicitudes:** hasta el 3 de abril de 2018

**Duración:** 32 horas

**Horario:** 9:00 a 14:00 h. y de 15:00 a 18:00 h.

**Destinatarios:** personas que desarrollen su actividad en el sector lácteo.

**Lugar de celebración:** Estación Tecnológica de la Leche. (Avda. Viñalta s/n. 34071 Palencia).