

FORMACIÓN EN TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE QUESOS ARTESANALES DERIVADOS DE LA LECHE

2022

Monells - IRTA

INSCRIPCIONES

IRTA 



Diputació de Girona





Formación en tecnología de elaboración de quesos artesanales derivados de la leche

La formación en diferentes tecnologías de elaboración de quesos permite la posibilidad de adquirir y ampliar conocimientos sobre diferentes técnicas queseras poco habituales en nuestro territorio, con la posibilidad de diversificación de productos que podrán comercializarse en el mercado. Una base de análisis sensorial nos ayudará a entender e identificar aromas y sabores sobre el producto final y su relevancia como parámetro de calidad aplicado a los quesos. También nos ayudará a entender la percepción del consumidor frente al nuevo producto que decide adquirir y consumir. Así también, conocer los problemas y defectos que pueden presentarse en el proceso de fabricación de los quesos, dona herramientas para entender el correcto desarrollo de su elaboración.

Cápsulas de formación:

- **Introducción al análisis sensorial de quesos** (Sr. Luís Guerrero investigador programa Calidad y Tecnología Alimentaria, IRTA/Sra. Marta Garrón técnico de innovación programa Calidad y Tecnología Alimentaria,IRTA) **14/02/2022**
- **Tecnología de elaboración de quesos de pasta azul** (Sra. Paula Fonollà, Quesería Xauxa/Sra. Marta Garrón técnico de innovación programa Calidad y Tecnología Alimentaria, IRTA) **18/02/2022**
- **Tecnología de elaboración de quesos de pasta blanda** (Sra. Paula Fonollà, Quesería Xauxa/Sra. Marta Garrón técnico de innovación programa Calidad y Tecnología Alimentaria,IRTA) **11/03/2022**
- **Defectos en la elaboración de quesos** (Sr. Patrick Anglada, Conseil et Formation en Fromagerie) **Sesión en francés 18/03/2022**
- **Tecnología de elaboración de quesos de pasta hilada** (Sr. Salvador Maura, Quesería Mas d'Eroles/Sr. Xavier Felipe, investigador programa Calidad y Tecnología Alimentaria,IRTA /Sra. Marta Garrón técnico de innovación programa Calidad y Tecnología Alimentaria) **29/03/2022**

Estas jornadas forman parte del "Plan de actuaciones por las comarcas Gerundenses en el marco del convenio IRTA-Diputación de Girona 2021"

TARIFAS E INSCRIPCIONES:

- Precio curso completo (5 sesiones): 605€
- Precio sesión individual: 145,20€
- Precio curso completo Girona (-40%): 363€
- Precio sesión individual Girona (-40%): 87,12€

Aforo limitado a 20 personas

Para más información: IRTA C/e: javier.tobal@irta.cat

ORGANIZACIÓN:



LUGAR DE REALIZACIÓN:

Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) Finca Camps i Armet, s/n(Edificio A) 17121- MONELLS



Curso de introducción al análisis sensorial de quesos

Jornada técnica

MONELLS, lunes 14 de febrero de 2022

PRESENTACIÓN

El análisis sensorial tiene numerosas aplicaciones en el sector agroalimentario, ya sea en el desarrollo de nuevos productos como por la mejora y caracterización de la calidad de los existentes. Este curso quiere proporcionar al alumno herramientas para entender las bases del análisis sensorial y su importancia ocm a parámetro de calidad aplicado a los quesos. Esta jornada forma parte del Plan de actuaciones por las comarcas Gerundenses en el marco del convenio IRTA-Diputación de Girona 2021"

PROGRAMA

PARTE TEÓRICA: 09 H - 13 H (PAUSA DE 20MIN PARA EL DESAYUNO)

- DEFINICIÓN E IMPORTANCIA DEL ANÁLISIS SENSORIAL
- CONSUMIDORAS Y CATADORES
- ATRIBUTOS SENSORIALES
- TIPOLOGÍA DE PRUEBAS SENSORIALES
- PERFIL CUANTITATIVO DESCRIPTIVO DE QUESOS

PARTE PRÁCTICA: 13 H - 15 H

- PRÁCTICAS DE ANÁLISIS SENSORIAL
- SESIÓN DE MARIDAJE QUESOS Y VINOS

PROFESORADO

SR. Luís Guerrero investigador programa Calidad y Tecnología Alimentaria, IRTA

D^a. Marta Garrón técnico de innovación programa Calidad y Tecnología Alimentaria, IRTA

ORGANIZACIÓN



Institut
de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries



Diputació de Girona

LUGAR DE REALIZACIÓN

Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) Finca Camps i Armet, s/n
(Edificio A) 17121-MONELLS

INSCRIPCIONES

Se puede inscribir a través del siguiente enlace:
Para más información: IRTA C/e: javier.tobal@irta.cat
Aforo limitado a 20 personas

TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE QUESO DE PASTA AZUL

Jornada técnica

MONELLS, viernes 18 de febrero de 2022



PRESENTACIÓN

Los quesos azules o de pasta azul son una tipología de quesos que gana adeptos año tras año. Existen muchas tipologías de quesos azules que llegan a abastecer a los diferentes paladares de los consumidores: Roquefort, Fourme d'Amber, Stilton, Gamoneu, Cabrales, entre otros.

La tecnología de elaboración de pastas azules no es habitual de nuestro territorio. Sin embargo, algunas queserías han empezado a desarrollarla. En función de la tecnología de elaboración podremos obtener quesos azules suaves, más cremosos o quesos azules picantes y más secos.

Se quiere mostrar al sector la tecnología de elaboración de queso de pasta azul, para que las queserías puedan incorporarla en sus procesos de elaboración y ampliar su catálogo de quesos. Conocer en profundidad estas tecnologías de elaboración de quesos proporciona herramientas al sector para permitir mejorar la diversificación en la producción de quesos en Cataluña.

Esta jornada forma parte del "Plan de actuaciones por las comarcas Gerundenses en el marco del convenio IRTA-Diputación de Girona 2021"

Programa

08.45 h Inscripciones y entrega de la documentación

09:00 h Presentación de la jornada

D^a. Marta Garrón técnica de innovación programa Calidad y Tecnología Alimentaria, IRTA

09.10 h Elaboración de quesos de pasta azul (parte I)

D^a. Paula Fonollà Araujo, Quesería Xauxa

09.40 h Teoría de elaboración de quesos de pasta azul

D^a. Paula Fonollà Araujo, Quesería Xauxa.

10.40 h Elaboración de quesos de pasta azul (parte II)

D^a. Paula Fonollà Araujo, Quesería Xauxa.

11.40 h Pausa café

12.00 h Tipologías de quesos de pasta azul con cata

D^a. Marta Garrón técnica de innovación programa Calidad y Tecnología Alimentaria, IRTA

13.00 h Elaboración de quesos de pasta azul (parte III)

D^a. Paula Fonollà Araujo, Quesería Xauxa.

14.00 h Clausura de la jornada

ORGANIZACIÓN



Institut
de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries



Diputació de Girona

LUGAR DE REALIZACIÓN

Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) Finca Camps i Armet, s/n
(Edificio A) 17121- MONELLS

INSCRIPCIONES

Se puede inscribir a través del siguiente enlace:

Para más información: IRTA C/e: javier.tobal@irta.cat

Aforo limitado a 20 personas



TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE QUESO DE PASTA BLANDA

Jornada técnica

MONELLS, viernes 11 de març de 2022

PRESENTACIÓN

Los quesos de pasta blanda son una tipología de quesos de creciente consumo en nuestra sociedad. Hay una gran variedad de quesos de pasta blanda como Saint Marcellin, Camembert, Brie, Coulommiers, Munster, Pont-l'Évêque o Époisses obtenidos mediante procesos diferentes según las características finales que se quieren conseguir. Este curso se dirige a queseros que quieren aprender y/o perfeccionar la elaboración de quesos de pasta blanda tanto en la vertiente tradicional como en las fabricaciones más innovadoras.

Esta jornada forma parte del "Plan de actuaciones por las comarcas Gerundenses en el marco del convenio IRTA-Diputación de Girona 2021"

PROGRAMA

08.45 h Inscripciones y entrega de la documentación

09:00 h Presentación de la jornada

D^a. Marta Garrón técnica de innovación programa Calidad y Tecnología Alimentaria, IRTA

09.10 h Elaboración de quesos de pasta blanda (parte I)

D^a. Paula Fonollà Araujo, Quesería Xauxa

09.45h Teoría de elaboración de quesos de pasta blanda

D^a. Paula Fonollà Araujo, Quesería Xauxa.

10.30 h Elaboración de quesos de pasta blanda (parte II)

D^a. Paula Fonollà Araujo, Quesería Xauxa.

11.50 h Pausa café

12.00 h Teoría de elaboración de quesos de pasta blanda

D^a. Paula Fonollà Araujo, Quesería Xauxa.

13.00 h Tipologías de quesos de pasta blanda con cata

D^a. Marta Garrón técnica de innovación programa Calidad y Tecnología Alimentaria, IRTA

14.00 h Clausura de la jornada

ORGANIZACIÓN

IRTA[®]

Institut
de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries



Diputació de Girona

LUGAR DE REALIZACIÓN

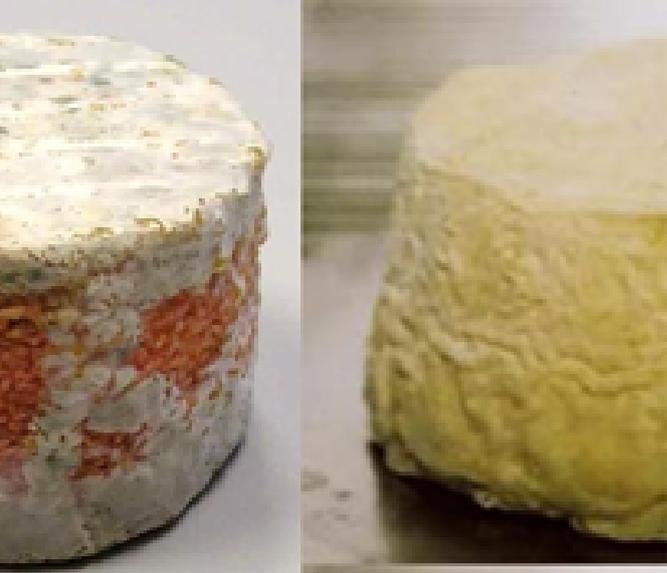
Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) Finca Camps i Armet, s/n
(Edificio A) 17121- MONELLS

INSCRIPCIONES

Se puede inscribir a través del siguiente enlace:

Para más información: IRTA C/e: javier.tobal@irta.cat

Aforo limitado a 20 personas



FORMACIÓN SOBRE ACCIDENTES DE FABRICACIÓN DE QUESOS

Jornada técnica

MONELLS, viernes 18 de marzo de 2022

OBJETIVOS DEL CURSO:

- ADQUIRIR LOS CONOCIMIENTOS Y REFERENCIAS TECNOLÓGICAS BÁSICAS NECESARIAS RELACIONADAS CON LA TECNOLOGÍA DE QUESOS PARA ENTENDER LOS ACCIDENTES DE FABRICACIÓN.
- CONOCER Y PREVENIR ACCIDENTES DE COAGULACIÓN EN LA TECNOLOGÍA LÁCTICA
- CONOCER Y PREVENIR ACCIDENTES DE SUPERFICIE

PROGRAMA

Mañana 9:00-13:30h (pausa de 20 min para el desayuno) :

- Recordatorios sobre la tecnología del queso
- Las consecuencias de las desviaciones de acidificación en la maduración del queso (post-acidificación, etc.)
- Presentación de los distintos defectos de coagulación

Tarde 14:30-17:00h

- Presentación de accidentes de inflado
- Presentación de accidentes de superficie
- Evaluación de las prácticas y preguntas diversas

La presentación de los temas de este programa se adaptará en función de las preguntas de los estudiantes y de la evolución de las presentaciones.

PROFESORADO

SR. Patrick Anglade "*Conseil et Formation en Fromagerie*"

Este curso será impartido en lengua francesa

ORGANIZACIÓN

IRTA^R

Institut
de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries



Diputació de Girona

LUGAR DE REALIZACIÓN

Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) Finca Camps i Armet, s/n
(Edificio A) 17121-MONELLS

INSCRIPCIONES

Se puede inscribir a través del siguiente enlace:
Para más información: IRTA C/e: javier.tobal@irta.cat
Aforo limitado a 20 personas



TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE QUESO DE PASTA HILADA

Jornada técnica

MONELLS, martes 29 de marzo de 2022

PRESENTACIÓN

La pasta hilada es una tipología de queso de consumo habitual en nuestra sociedad, pero poco elaborado en las queserías catalanas. Son quesos como Mozzarella, Burrata, Provolone, Cacciocavallo, entre otros.

La mayor parte de los quesos de pasta hilada del mercado se realizan con acidificación química, por el contrario de los quesos frescos de pasta hilada artesanos, donde se utiliza la fermentación microbiana dando un sabor/aroma mucho más intenso y agradable.

Se quiere mostrar al sector la tecnología de elaboración de queso de pasta hilada, para que las queserías puedan incorporarla en sus procesos de elaboración y ampliar su catálogo de quesos.

Conocer en profundidad estas tecnologías de elaboración de quesos proporciona herramientas al sector para permitir mejorar la diversificación en la producción de quesos de Cataluña.

Esta jornada forma parte del "Plan de actuaciones por las comarcas Gerundenses en el marco del convenio IRTA-Diputación de Girona 2021"

PROGRAMA

08.45 h Inscripciones y entrega de la documentación

09:00 h Presentación de la jornada

D^a. Marta Garrón técnica de innovación programa Calidad y Tecnología Alimentaria, IRTA

09.10 h Elaboración de quesos de pasta hilada (parte I)

SR. SalvadorMaura, Quesería Mas d'Eroles

11.00 h Pausa - Café

11.15 h ¿Por qué fila la cuajada? Teoría de elaboración de la pasta hilada

Dr. Xavier Felipe, investigador programa Calidad y Tecnología Alimentaria

11.45 h Tipologías de pastas hiladas con cata

D^a. Marta Garrón técnico de innovación programa Calidad y Tecnología Alimentaria, IRTA

13.00 h Elaboración de quesos de pasta hilada (parte II)

SR. SalvadorMaura, Quesería Mas d'Eroles

14.00 h Clausura de la jornada

ORGANIZACIÓN

IRTA[®]

Institut
de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries



Diputació de Girona

LUGAR DE REALIZACIÓN

Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) Finca Camps i Armet, s/n
(Edificio A) 17121- MONELLS

INSCRIPCIONES

Se puede inscribir a través del siguiente enlace:
Para más información: IRTA C/e: javier.tobal@irta.cat
Aforo limitado a 20 personas