

# IRTA<sup>R</sup>

Instituto  
de Investigación y Tecnología  
Agroalimentarias

**¡INSCRÍBETE!**

## Curso de industrias lácteas: elaboración industrial de queso procesado y elaboración de helados

El Curso en Tecnología de Productos Lácteos es un curso de consolidación en el sector, centrado en la modernización e industrialización de la industria láctea.

El curso ofrece la información de los aspectos relacionados con la tecnología y la calidad de la leche, y productos lácteos: queso procesado y elaboración de helados (sorbete, crema de vainilla y helado de crema).



IRTA Monells (Edifici A). Finca Camps i Armet,  
17121 Monells, Girona, Espanya



30/11/2023 y 01/12/2023



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural



Diputació de Girona

**30 de noviembre de 2023**

## **Elaboración industrial de queso procesado.**

**Profesor: José Navarro Lopez**

Graduado en ciencias químicas por la Universidad de Barcelona en 1973. Su actividad profesional comienza en 1974, como becario del patronato Juan de la Cierva en Barcelona; 1977/81: Responsable de control de calidad, procesos y desarrollo de productos en Industrias Lácteas San Pablo S.A (Sabadell). 1981/82: Director técnico de Xilat S.A (Santa Perpetua de Mogoda). 1982/85 : Responsable nueva unidad de Planta Piloto en Purina Protein (Rubi), 1985/96 : Director de I+D en IDS. 1996/2014: Socio Accionista y director técnico de Premium Ingredientes S.L. 2014/16: Adjunto a dirección de Centro de Técnica y Control S.L.. 2016/23: Alta censal como profesional independiente. Continuación en el Centro de Técnica y control S.L Adquisición de acciones de la empresa de gelificantes Ingregel, Colaboración con IRTA en el curso internacional de tecnología en productos cárnicos VII – XX con Aditivos Funcionales en Industria Cárnica.



**De 08:30h a 18:15h. Almuerzo y cafés incluidos.**

### **Temario**

Teoría (5 horas 20 min.)

- 15 min.** Historia y fundamentos.
- 3h 15min.** Ingredientes (quesos, proteínas lácticas, mantequilla, sales fundentes, texturizantes, maquinaria y procesos.
- 1h** Untables, Mozzarella Fundida, Especiales.
- 50min.** Quesos Procesados Análogos.

Práctica (2 horas)

- 40 min.** Barra loncheable de queso procesado.
- 40 min.** Elaboración de un untable (Spread).
- 40 min.** Elaboración de análogo de mozzarella.

1 de diciembre de 2023

## Elaboración de helados.

**Profesora: Mari Carmen Briceño Ruiz**

Licenciada en Veterinaria con experiencia de 32 años en el mundo del helado, siempre en Departamentos de Calidad, R&D y Medio Ambiente de empresas del helado, con marcas como Farggi, Menorquina y Helados Alicante y Antiu Xixona. Actualmente Directora de QA, R&D y Medio Ambiente del grupo Alicante, que consta de 4 plantas de helado en todo el estado.

 De 08.30h a 17.00h. Almuerzo y cafés incluidos.

### Temario

Teoría (2 horas 30 min.)

**2h 30min.** Ingredientes y proceso de elaboración de un helado.

Práctica (5 horas)

**5h** Elaboración en planta piloto de distintos tipos de helados.

[Ver vídeo](#)

### Precios (sin IVA)

**250€ + IVA** 1 día

**450€ + IVA** 2 días