

## ESCUELA INTERNACIONAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS

# MASTERCLASS MADURACIÓN DEL QUESO

**Pablo Rivero Ibáñez**

*Tecnólogo Especialista en Quesos de Pasta Prensada en Entrepinares.*

***PRESENCIAL. Fundación Rei Afonso Henriques (FRAH). Zamora***

**FECHAS:** 25 de Enero de 2024

**HORARIO:** de 09:30-13:30 h y de 15:00-19:00 h

**DURACIÓN:** 8 horas

**PRECIO (IVA incluido):** Patronos: 230 € | No Patronos: 260 €

*\*Subvencionable a través de FUNDAE.*

### CONTEXTO:

En general, se puede decir que la mayor parte de la industria láctea quesera se está reconfigurando ya que hay más tecnología (o más accesible) y más conocimientos que hace 10 o 20 años. Por lo tanto, cambia la cadena de valor porque cambian las variables que se tenían y se agregan nuevas. Entonces, el desafío es incrementar constantemente la calidad de los productos elaborados.

### DIRIGIDO A:

Técnicos de la industria láctea involucrados en los procesos de elaboración y maduración de quesos.

### REQUISITOS DE ASISTENCIA:

Para el óptimo aprovechamiento de este curso, se requiere que los alumnos tengan una base de conocimientos previos sobre el metabolismo de bacterias lácticas, bioquímica de los procesos de proteólisis, glucólisis y lipólisis, conceptos de aire húmedo, actividad de agua y procesos de evaporación y punto de rocío.

### OBJETIVOS

Adquirir una mejor percepción y conocimientos avanzados sobre los factores involucrados en la maduración, que constituyen los elementos clave para lograr productos con los atributos de calidad deseados.

### CONTENIDO

- Generalidades
  - Objetivo de la maduración
  - Concepto de metabiosis
  - Ecosistema microbiano en los quesos; rol de las bacterias lácticas
  - Actividad proteolítica de los microorganismos y enzimas
  - Modelo de 'Bioreactor'
  - Desarrollo del flavor en el proceso de maduración
- Proceso de maduración o afinado
  - Principales agentes involucrados en la maduración de los quesos
  - Principales vías metabólicas del afinado
  - Factores determinantes del proceso de maduración
    - El sustrato
    - La tecnología puesta en juego
    - Las condiciones de la maduración
    - Microorganismos involucrados en el afinado
    - Embalaje y almacenamiento.
- Defectología general y su análisis