

Maduración y defectos en el queso

Masterclass presencial · 27 y 28 de octubre de 2026 · Zamora

FECHAS 27 y 28 de octubre de 2026	HORARIO 09:30–13:30 h · 15:00–19:00 h	DURACIÓN 16 horas lectivas	MODALIDAD Presencial
---	---	--------------------------------------	--------------------------------

PONENTE

Pablo Rivero Ibáñez — Cheese Expert y Coordinador de I+D, Grupo Entrepinares

Ingeniero Agrónomo con más de 12 años de experiencia en el sector quesero. Formación especializada en ENIL (Francia) y el Center for Dairy Research de Madison (EE. UU.). Juez internacional en World Cheese Awards, International Cheese & Dairy Awards, Cincho Cheese Awards y World Championship Cheese Contest.

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.

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.

MASTERCLASS
MADURACIÓN Y DEFECTOS

Pablo Rivero
Cheese Expert y Coordinador de I+D
Grupo Entrepinares

27 y 28
DE OCTUBRE

16
HORAS DE FORMACIÓN

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

FINANCIACIÓN
Bonificable por FUNDAE
Descuento Patronos EILZA

Información y programa
www.eilza.es/cursos

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.

CONTENIDO

Programa de la masterclass

01 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

02 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

03 Defectología general y su análisis

04 Conceptualización de proteólisis primaria y secundaria: métodos de evaluación y análisis

- Estudio de casos

05 Conceptualización de AGLV: métodos de evaluación y análisis

- Estudio de casos

Sobre el desarrollo del curso. Los contenidos están estrechamente relacionados entre sí, por lo que el profesor los aborda de forma continua a lo largo de las dos jornadas. La inscripción es al curso completo: no es posible asistir a una sola jornada.

INVERSIÓN

Precio y bonificación

PATRONOS DE EILZA

400 €

por alumno

NO PATRONOS

580 €

por alumno

BONIFICABLE A TRAVÉS DE FUNDÆ

Las empresas cotizantes pueden bonificar esta formación con una subvención de **hasta 208 € por alumno**. Indícalo en el formulario de inscripción y te informamos de cómo gestionarlo.

INSCRIPCIÓN

A través del formulario disponible en la página del curso en **eilza.es**. Tras recibir la inscripción, la escuela se pondrá en contacto para confirmar la plaza e indicar los pasos para formalizar la matrícula.