

## PROGRAMA DEL CURSO “Elaboración de quesos y productos lácteos”

### Presentación y objetivo del curso:

El queso es un alimento común en nuestras dietas, podemos encontrarlo en infinidad de formatos, fresco, curado, aromatizados, para untar,... pero la industrialización del sector nos está alejando de la autenticidad de su elaboración. En este curso, queremos desvelar a las familias los pequeños secretos para elaborar riquísimos quesos y otros productos lácteos en casa.

### Dirigido a:

Personas interesadas en ampliar sus habilidades culinarias con recetas sencillas para elaborar queso fresco, queso curado, queso de untar de distintos sabores, yogures y cuajadas trabajando así varias formas de transformar la leche de vaca o la de oveja.

### Ponentes:

Alicia Monedero, bióloga y responsable de la Quesería Atxarte, donde se elabora el afamado queso Idiazabal D.O. desde el año 2004.

A continuación presentamos a pequeños rasgos su trayectoria profesional dentro del sector:

- Formación en técnicas de quesería, cata y defectos del queso:
  - o 2003. Curso elaboración de queso. Artzain Eskola.
  - o 2006. Perfeccionamiento en técnicas de quesería (Tirotecnia). Laboratorios Arroyo. Santander.
  - o 2007. Iniciación a la cata y defectos del queso. Artzain Eskola.
  - o 2007. Problemática de los ojos de los quesos. Artzain Eskola.
- Obtención de premios destacados:
  - o 2005. 1º premio en el concurso D.O. Idiazabal de Plentzia.
  - o 2006. Diploma a la Calidad de la D.O Idiazabal.
  - o 2008. 1º premio de elaboradores de queso de Bizkaia, D.O. Idiazabal.

### Habilidades y capacidades adquiridas al finalizar el curso:

Al finalizar el curso, las y los participantes podrán elaborar de forma autónoma queso fresco en casa y riquísimos quesos crema de tantos sabores como cada participante desee elaborar, ya sea a base de leche de oveja como de leche de vaca.

### Desarrollo:

Este curso se estructura en tres sesiones de unas 4 horas cada una, para ser realizadas en dos días consecutivos, en las que al son de la elaboración artesanal de queso, se irán transmitiendo poco a poco los contenidos teóricos necesarios para reproducir los pasos posteriormente y de forma autónoma en casa, sin descuidar los aspectos técnicos y sanitarios.

---

**Contenidos:**

---

**Sesión 1: Elaboración de un queso fresco. Primeras bases teóricas***Parte práctica*

- o Elaboración de un queso fresco de coagulación enzimática.
- o Preparación del queso de coagulación ácida que se elaborará en la siguiente sesión.
- o Elaboración de yogures a partir de leche entera comercial.

*Parte teórica:*

Mientras se elaboran los distintos productos, se irá explicando los puntos más importantes de la elaboración artesanal de queso, aprendiendo así el proceso completo:

- o Composición, características físico-químicas, proteínas lácticas, calidad microbiológica de la leche (normativa).
- o Tipos de coagulación (ácida, enzimática, mixta) y diferentes tipos de cuajo.
- o Utilización de fermentos lácticos en la elaboración del queso.

**Sesión 2: Elaboración de queso crema de untar, natural y con sabores. Segundas bases teóricas***Parte práctica*

- o Verificación de la marcha de la cuajada ácida iniciada en la sesión anterior y continuación del proceso de elaboración del queso fresco, tipo queso crema de untar.
- o Principales ingredientes y aditivos de la industria quesera.
- o Elaboración de queso curado (*Exhibición de la elaboración de queso Idiazabal D.O.*).
- o Elaboración de las tradicionales cuajadas vascas.

*Parte teórica:*

- o Definición y clasificación de quesos.
- o Diagrama de flujo de la elaboración de queso:
  1. Preparación de la leche.
  2. Coagulación/cuajado.
  3. Desuerado/prensado.
  4. Salado. Preparación y mantenimiento de la salmuera
  5. Secado y maduración.

Como colofón, gran cata final de los productos elaborados tras dos días de intenso trabajo.

**El curso incluye:**

---

- Dossier teórico.
- Degustación de los quesos elaborados.
- Materiales, utensilios e ingredientes para elaborar los quesos de las sesiones.

**Recomendaciones:**

---

Se recomienda poder plantear el curso en dos días seguidos, ya que en la primera sesión se prepara la leche para obtener el punto de cuajo necesario para la elaboración del queso de la segunda sesión.

**Observaciones:**

---

El curso se puede desarrollar en las instalaciones de Alluitz Natura o en otros centros, según el interés de las entidades que contraten el curso. Para ello, contactaríamos primero para conocer si las instalaciones de los centros reúnen las características mínimas para desarrollar el curso (punto de agua, espacio del aula, ventilación, características de la mesa de trabajo).