



CURSO ELABORACIÓN DE QUESOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS

FECHA:

18/03/2026

HORA:

De 9:30 a 14:30 horas

De 16:00 a 20:00 horas

19/03/2026

De 9:30 a 18:30 horas

Desayuno con lácteos elaborados el día anterior.
Comida: cata con unos quesos artesanos.

LUGAR:

IVICAM (Centro de Investigación
de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha)
Carretera de Toledo a Albacete, s/n
Tomelloso, Ciudad Real

*La inscripción se realizará rellenando la solicitud
en la página web del IVICAM. Más información
en el teléfono 926 50 80 60 y en el siguiente
correo electrónico formacionivicam@jccm.es*

Aforo limitado

Temario:

+ Leches fermentadas:

- Fermentos lácticos.
- Yogurt (artesanal, griego, líquido, afrutado, vegetal...)
- Bífidos activo (Kéfir, L. Casei, LC1, LGG...

+ Quesos: · Fases del queso: 1.- Preparación de la leche.

2.- Coagulación/cuajado.

3.- Desuerado/prensado.

4.- Salado.

5.- Secado y maduración.

- Cuajos (vegetales y animales)
- Curados (Manchego, en aceite, con vino...)
- Ahumados (Idiazabal, San Simón...)
- Semicurados (Mahón...)
- Frescos (Burgos...)
- Crema de quesos (Quark, tupí...)
- Azules (Cabrales,...)

+ Subproductos: mantequillas, lactozumos, cuajada, requesón, mascarpone, natas...

En el segundo día, se hará un desayuno de lácteos (9:30-10:30 h) de los productos elaborados el día anterior. Y también se hará a la hora de comer (15:00 horas) una cata de quesos con unos 20 quesos artesanos. ¡¡¡Una locura de cata!!!!