

Información e inscripciones

Silvia Camafreita

Tel. 942 714 206

camafreita@hotmail.com

Lugar de celebración

Salón de la Plaza (junto a restaurante El Garaje).

Linares, Peñarrubia.

Fechas de celebración

22, 23 y 24 de septiembre de 2010

Número de plazas limitado a 25 personas por riguroso orden de inscripción.

PROGRAMA PATRIMONIO Y TERRITORIO

Patrimonio y Territorio es un programa de desarrollo rural que la Fundación Botín está llevando a cabo en el valle del Nansa

PROGRAMA PATRIMONIO Y TERRITORIO

CURSO

INICIACIÓN A LA QUESERÍA Y OTROS PRODUCTOS LÁCTEOS

Organiza

Fundación Botín



PROGRAMA

Miércoles 22 de septiembre | de 17.00 a 21.00 horas

Elaboración de queso fresco con leche pasteurizada comercial y elaboración de cuajadas.

Preparación de la leche para efectuar una cuajada láctica, base para elaborar la familia de quesos que derivan de esta manera de coagular la leche.

Jueves 23 de septiembre | de 17.00 a 21.00 horas

Desuerado de la cuajada láctica (continuación de lo iniciado el día anterior).

Elaboración de queso fresco con leche pasteurizada “en casa”.

Elaboración de yogures para el autoconsumo usando diversos equipos de uso doméstico y diferentes metodologías.

Viernes 24 de septiembre | de 17.00 a 21.00 horas

Elaboración de quesos fermentados (prensado y por autoescurrido).

Elaboración de cremas de queso, a partir de la masa desuerada obtenida tras la coagulación láctica.

Cata formativa de quesos y productos lácteos artesanales de Cantabria.

PONENTES

Ana Arroyo Fernández

Licenciada en Derecho Económico por la Universidad de Deusto. Abogada en ejercicio desde 1995, especializada en temas de derecho alimentario.

Miembro del equipo de formación de los cursos de quesería organizados por de la empresa Laboratorios Arroyo S.A., tanto en sus instalaciones como fuera de ellas desde el año 1999. Asesora de pequeñas y medianas empresas transformadoras de leche en productos lácteos en materia logística: montaje de pequeñas industrias; autorizaciones de índole sanitario; y en general todas las cuestiones de tipo legal y administrativo.

María Arroyo Cerro.

Licenciada en Ciencias Biológicas por la Universidad de Oviedo. Master en Tecnología Lechera por la Universidad de Cantabria.

Miembro del equipo de formación de la empresa Laboratorios Arroyo S.A. tanto en sus instalaciones como fuera de ellas desde el año 1999. Asesora de pequeñas y medianas empresas transformadoras de leche en productos lácteos.

Laboratorios Arroyo S.A.

Laboratorios Arroyo S.A. es una empresa al servicio de las industrias transformadoras de leche en productos lácteos con más de 60 años de existencia y experiencia en el mercado. Empresa fundada por el Doctor Manuel Arroyo; Licenciado en Ciencias Químicas y Bromatología que dedicó toda su vida al estudio y al servicio de las industrias productoras de queso y a la formación, promoción y desarrollo de la industria quesera del país.

En la actualidad Laboratorios Arroyo, mantiene la vocación con la que fue creada e imparte formación tanto dentro como fuera de sus instalaciones para todas aquellas personas interesadas en dicha materia.

La empresa se dedica a la comercialización de ingredientes para producir quesos y otros productos lácteos; al montaje de industrias artesanales y de pequeños volúmenes de transformación y al asesoramiento tecnológico e higiénico sanitario especializado en dichas industrias.

INFORMACIÓN GENERAL

Curso de tres días de duración, en forma de taller demostrativo teórico-práctico, de introducción a la transformación de la leche en productos lácteos de fácil elaboración: quesos y otros lácteos que puedan realizarse tanto para autoconsumo (a nivel domiciliario), como en una quesería artesanal, restaurante o establecimiento rural.

Para ello, está previsto hacer una exposición y utilización de los pequeños electrodomésticos, equipos y otras soluciones para fabricar quesos y otros productos lácteos, que hay disponibles en el mercado. De igual modo, haremos un repaso sobre los ingredientes que se necesitan y cómo y donde conseguirlos.