



Curso Teórico Práctico TECNOLOGÍA QUESERA 29 y 30 de mayo 2019

El queso es un producto alimentario artesanal de gran importancia en la cultura asturiana. En Asturias, la industria lechera ha jugado un papel fundamental en el desarrollo de la economía rural, y el queso, ha sido siempre uno de sus más conocidos alimentos. Es muy difícil entender la realidad asturiana sin comprender las tradiciones de sus pueblos, y Asturias es una región en la cual cada comarca tiene su queso y cada queso tiene su momento.



Sin embargo, no siempre conocemos muy bien qué es este alimento, cómo se estructura, el porqué de las variaciones en su sabor, olor y textura, y cómo las nuevas tecnologías y los avances científicos pueden ayudar en su elaboración.

*Este curso es una aproximación de dos días al fascinante mundo del queso, desarrollado por el **Polo Alimentario** y patrocinado por **Caja Rural**, durante el cual se abordará, en forma de charlas-coloquio, los aspectos tecnológicos fundamentales relativos a su procesamiento, caracterización y consumo.*

Quiénes somos:

Profesores de la Universidad de Oviedo, Investigadores del Instituto de Productos Lácteos (IPLA) y Técnicos del Laboratorio Interprofesional Lechero de Asturias (LILA) con una contrastada experiencia en la industria alimentaria.

Oferta:

Dos jornadas en las instalaciones de la Universidad de Oviedo, recibiendo formación teórica por las mañanas y práctica por las tardes. La formación práctica será desde un punto de vista científico-técnico, conociendo equipamientos científicos que se pueden utilizar en el sector quesero.

Cuotas:

150 euros + IVA, 12 plazas disponibles hasta el 22 de Mayo.

Inscripciones: <https://intranetfuo.uniovi.es/web/intranet-fuo/cursos>

contacto

Directores: Ismael Marcet, Manuel Rendueles

Teléfono: 985106226 | Correo electrónico: mrenduel@uniovi.es | Web:

<https://www.uniovi.es/poloalimentario/>



PROGRAMA**Jornada 29 de mayo****De 9:00 a 14:00**

9:00-10:00 **Bioquímica de leche y quesos**
Ismael Marcet (Universidad de Oviedo)



10:00-11:00 **Microbiología de leche y quesos:
fermentos y cultivos de maduración**
Baltasar Mayo (IPLA)



11:30-12:30 **Procesos de fabricación de quesos**
Benjamín Paredes (Universidad de Oviedo)



12:30-13:30 **Control de calidad en quesos: análisis
físico-químico, microbiológico sensorial**

Lucia Amor (LILA)

**De 15:30 a 19:30****Sesión Práctica en Laboratorio**

Ismael Marcet, Benjamín Paredes, Sara Sáez
(Universidad de Oviedo)

**Jornada 30 de mayo****De 9:00 a 14:00**

9:00-10:00 **Tendencias en nuevos productos queseros**
Manuel Rendueles (Universidad de Oviedo)



10:00-11:00 **Sostenibilidad medioambiental sector
lácteo y quesero**
Adriana Laca (Universidad de Oviedo)



11:30-12:30 **Recuperación y aprovechamiento de
lactosuero**
Francisco Riera (Universidad de Oviedo)



12:30-13:30 **Coloquio: Situación actual e innovación
en el sector quesero en Asturias**
Mario Díaz (Universidad de Oviedo)

**De 15:30 a 19:30****Sesión Práctica en Laboratorio**

Ismael Marcet, Benjamín Paredes, Sara Sáez
(Universidad de Oviedo)

