

# TALLER DE QUESOS NATURALES: FERMENTOS NATURALES

Unidad organizadora:

- CIFP Almazcara

Modalidad:

- Presencial

Lugar de celebración:

- Almazcara (León)

Días de duración:

- 3

Horas lectivas:

- 16

Número de asistentes:

- 15 (máximo)

Introducción justificativa de la actividad formativa:

- El queso artesano se distingue por su autenticidad, sabor y calidad, y uno de los factores claves que contribuyen a estas características es el uso de fermentos propios. A diferencia de las producciones industriales, donde se utilizan cultivos comerciales estandarizados, los pequeños productores pueden generar sus quesos a partir de cultivos autóctonos que hayan sido seleccionados a lo largo del tiempo. Estos fermentos son un factor diferencial que define la identidad de cada quesería. Esta singularidad no sólo beneficia al productor para diferenciarse en el mercado, también al consumidor al ser productos más sabrosos y variados, sino que también favorece la salud intestinal.

Objetivos que se pretenden

- Conocer los fermentos naturales y cómo conseguirlos para la elaboración de quesos.

Contenidos

- Entorno y biodiversidad de los fermentos naturales.
- Diferentes fermentos naturales: Introducción, características y beneficios para la microbiota.
- Elaborar tus propios fermentos es posible: métodos y seguimiento.

- Aplicación de los fermentos naturales en las diferentes tecnologías de elaboración.
- Nuestra experiencia en Mare Nostrum.
- Consultas.

#### Destinatarios

- Propietarios de queserías artesanas y personas interesadas en la instalación de queserías artesanas.

#### Material didáctico y de taller necesario:

- Cubetas
- Leche cruda
- Material variado de laboratorio

#### Profesores que impartirán la actividad formativa

- Coordinador: Natalia Arnáiz Martínez (directora del CIFP Almazcara)
- Profesorado: María Orzaez (Quesería Marenostrum)