

# SEMINARIO TÉCNICO DE QUESOS & YOGURT

## Fresco - Mozzarella - Madurados



Organizan:

**COLONIA**  
láctica

**Ernesto** *Estalunga*

**YOGURtec**

Sponsor:

**VIDALAT**  
Food Technology

**foodcom**  
FOOD STARTERS

**INVENTAGRI**

Fechas:

Cuenca, 04,05,06  
de septiembre  
2024

# Cuenca

04, 05, 06 de septiembre de 2024

Es un curso para conocer y aprender acerca de las mejores técnicas para la elaboración de quesos; frescos, mozzarella (incluido pizzacheese) y madurados, así como yogurt; natural, saborizado, afrutado y griego.

Dictados por Ernesto Toalombo, quien transmitirá su experiencia en modalidad presencial, donde se abordarán temas de procesos, fórmulas, insumos, controles y maduración.

**Inscripciones abiertas**



*El queso es la  
inmortalidad  
de la leche"*

*Clifton Fadiman*



# ESTE CURSO

## ES PARA TI, SI ERES...

- *Propietario/Emprendedor en quesos & yogurt*
- *Gerente de Producción y Calidad*
- *Ingeniero o Químico en Alimentos*
- *Técnico o Profesional relacionados a la producción de Quesos*
- *Consultor o Asesor para quesos y yogurt*
- *Representante comercial de maquinarias, equipamiento e insumos lácteos*
- *Jefe de Planta, Mandos medios y Operarios de Quesería*
- *Funcionario de Laboratorios de Análisis de Productos Lácteos*
- *Interesados en aprender potenciar proyectos queseros*
- *Docente o Estudiante de las carreras de tecnología en lácteos*




**COLONIA**  
láctica

# DÍA 1



## Requisitos de la materia prima

- Composición química y propiedades de la leche
- Microbiología de la leche
- Transporte y almacenamiento de la leche
- Análisis y ensayos



**...ES TU OPORTUNIDAD PARA  
MEJORAR TUS TÉCNICAS  
EN QUESERÍA!**

# DÍA 1

## Insumos recomendados, importancia, dosis y aplicaciones

- Cuajo; definición, tipos, dosis, manejo.
- Cloruro de calcio; definición, concentraciones, dosis, manejo.
- Fermentos Lácticos: definición, tipos, dosis, manejo.
- Colorantes: definición, dosis, manejo.
- Antifúngicos: definición, bacteriocinas
- Conservantes: definición, bacteriocinas (en quesos madurados).
- Especias: dosis, manejo.
- Cloruro de Sodio: concentraciones, manejo, control
- Recubrimientos: parafina, cera, pinturas.



# DÍA 1



## **Técnicas de elaboración de quesos frescos**

- Pasteurización y estandarización de leche
- Adición de insumos
- Pre-maduración
- Coagulación
- Corte
- Batido
- Moldeo
- Prensado
- Salado
- Maduración en frío
- Empaque
- Control de rendimiento

# DÍA 1

## Técnicas de elaboración de queso mozzarella - pizzacheese

Pasteurización y estandarización de leche

- Adición de insumos
- Pre-maduración
- Coagulación
- Corte
- Batido
- Fermentación
- Hilado
- Moldeo
- Prensado
- Salado
- Almacenamiento
- Empaque
- Perfil sensorial del queso mozzarella y pizza cheese
- Control de rendimiento



# DÍA 2



## Técnicas de elaboración de quesos madurados

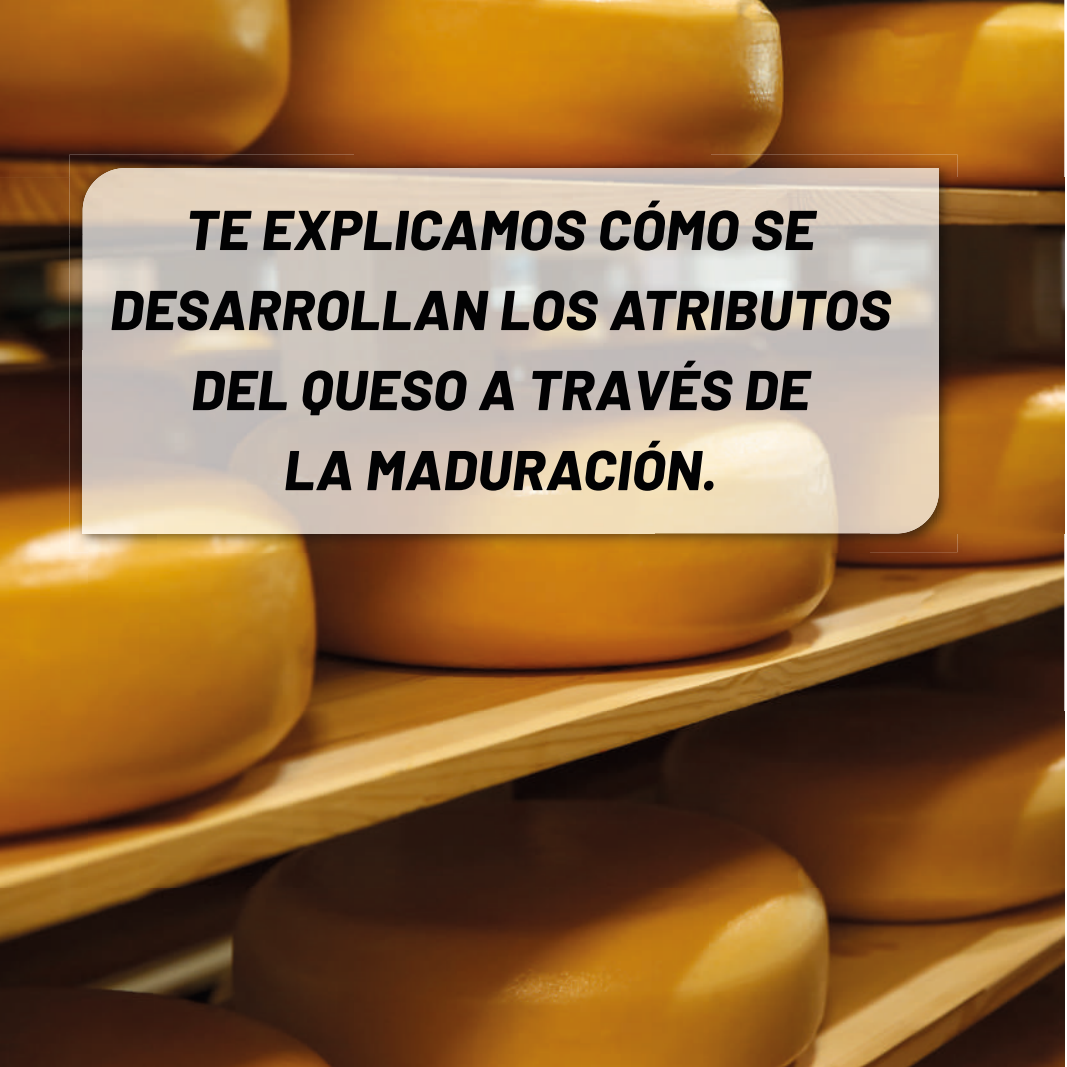
- Pasteurización y estandarización de leche
- Adición de insumos
- Pre-maduración
- Coagulación
- Corte
- Batido
- Lavado de cuajada
- Cocción
- Desuerado
- Preprensa
- Moldeo
- Prensado
- Salado

# DÍA 2

## Técnicas de elaboración de quesos madurados

- Maduración: control de humedad relativa, temperatura, aireación. Uso de madera, curado de quesos, maduración en films.
- Empaque
- Perfil sensorial del quesos madurados de acuerdo a la tecnología.
- Control de rendimiento
- Puntos Críticos de Control en el Proceso
- Control de rendimiento





**TE EXPLICAMOS CÓMO SE  
DESARROLLAN LOS ATRIBUTOS  
DEL QUESO A TRAVÉS DE  
LA MADURACIÓN.**

# DÍA 3

## Técnicas de elaboración de YOGURES; leche de vaca y cabra

- ✓ Formulación de Yogurt: natural, saborizado, con frutas y griego
- ✓ Proceso de elaboración: ingredientes para cada yogurt
- ✓ Parámetros técnicos ideales de la leche
- ✓ Estandarización: % de grasa
- ✓ Pasteurización
- ✓ Inoculación: fermentos lácticos
- ✓ Enfriamiento
- ✓ Envasado
- ✓ Codificado y etiquetado
- ✓ Almacenamiento y control de calidad
- ✓ Vida Útil
- ✓ Puntos Críticos de Control de Yogurt



# DÍA 3

## YOGURT

**Natural**



**Saborizado**



**Afrutado**



**Griego**



# Instructor

## Ing. Ernesto Toalombo Jurado Internacional de Quesos

Quesero profesional de renombre internacional con más de 14 años de experiencia.

Es instructor y fundador de Colonia Láctica - Yogurtec, desde donde asesora y brinda capacitación para queseros e industrias a nivel de varios países.

Su carrera se debe principalmente a los métodos y procesos que aplica y recomienda implementar en las queserías, como parte de su filosofía de que elaborar quesos es una mezcla equilibrada entre "ciencia, arte y oficio", basándose en su formación como Ingeniero en Alimentos y experiencia acumulada en diferentes cargos en queserías, también participa como jurado en los concursos más importantes de quesos a nivel mundial.



Jurado en los World Cheese Awards en Europa



Jurado en los World Championship Cheese Contest en USA



Jurado en los concursos de Quesos de Latinoamérica



@ernestotoalombo

[www.ernestotoalombo.com](http://www.ernestotoalombo.com)

# EL CURSO

## Funciona de la siguiente manera:

Modalidad presencial en la Ciudad de Cuenca

- **Lugar:** Edificio IMPAQT0. Av. 12 de Abril y Francisco Talbot, Esquina, Sector Parque de la Madre.
- **Incluye:** Material impreso y certificado
- **Fecha:** 04, 05 y 06 de septiembre de 2024
- **Hora:** 08:00 - 13:00 (5 horas/día)

**Costo por día: \$39,00 USD**

**Costo por los 3 días: \$99,00 USD**

**Descuento por pronto pago:**  
hasta el 20 de agosto

**10 %**

**Para inscripciones contáctate con nosotros:**

cursos@colonialactica.com y al WhatsApp **0958733156**

*Aceptamos transferencias/depósitos bancarios y tarjetas de crédito.*

**Dirección**



Edificio IMPAQTO. Av. 12 de Abril y Francisco Talbot, Esquina,  
Sector Parque de la Madre.



# ¿Qué está incluido?

Recuerda que podrás recibir todo el material tratado en el curso en **folleto impreso**, que contiene técnicas de elaboración, diagramas de flujo, fichas técnicas, planillas de control de proceso y **certificado de participación del curso**.

## ¿Qué esperas para ser parte de nuestro curso?

**Sponsor PREMIUM**

**VIDALAT**  
Food Technology

**foodcom**  
GOOD STARTERS

**INVENTAGRI**  
Solutions for the food industry

## Organizan:

**COLONIA**  
láctica

**YOGURtec**

**Ernesto** *toalumbo*

[www.colonialactica.com](http://www.colonialactica.com)



**COLONIA**  
láctica

Cuenca 2024



**SEMINARIO TÉCNICO DE  
QUESOS & YOGURT**

**Fresco - Mozzarella - Madurados**