

TALLER PRÁCTICO DE QUESOS & YOGURT

Fresco - Mozzarella - Madurados



Organizan:

COLONIA
láctica



ernesto talamba

YOGURtec

Sponsor:

VIDALAT
Food Technology

foodcom
FOOD STARTERS



Fechas:

Cuenca, 07,08,09
de MAYO
2025

Cuenca

07,08,09 de mayo 2025

Es un curso para conocer y aprender acerca de las mejores técnicas para la elaboración de quesos; frescos, mozzarella (incluido pizzacheese) y Danbo, 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

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.





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

DÍA 1

Técnicas de elaboración de YOGURES; leche de vaca

- ✓ 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 1



Técnicas de elaboración de quesos frescos

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

DÍA 2

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

YOGURT

Natural



Saborizado



Afrutado



Griego



DÍA 3



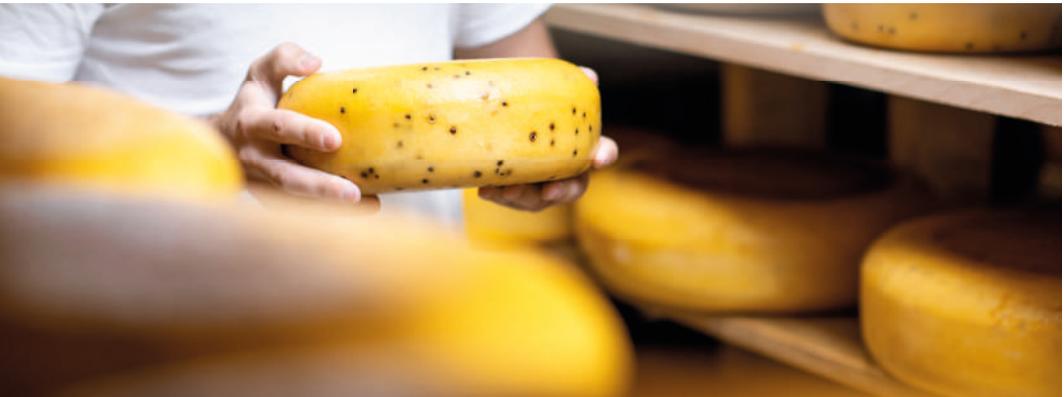
Técnicas de elaboración de queso madurado: DANBO.

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

DÍA 3

Técnicas de elaboración de queso madurado: DANBO

- 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.**

BONUS: KIT QUESERO

“Te entregamos tus fermentos y cuajo” Con Foodcom - ITALIA

VIDALAT
Food Technology

foodcom
GOOD STARTERS



QUESOS DE PASTA HILADA PASTA FILATA CHEESE

Mozarella, Burrata, Mozzarella de Bufala, Fioridiatte, Queso para pizza, Scamorza, Caciocavallo, Kashkaval, Provolone, Cuajo fresco *Fresh curd*, Cuajo congelado *Frozen curd*



- MZA, MZB, PF, MZC, MZH, PRD, PRP
Sobre para 500/1000 Litros:
Bag for 500/1000 litres
- PZ
Sobre de 500U
500 U bag



QUESO FRESCO Y DE PASTA SUAVE SOFT & FRESH CHEESE

Brie, Queso azul *Blue cheese*, Robiola, Taleggio, Queso de cabra, Queso fresco, Caciotta fresca, Crescenza, Cottage



- CRE, OPB, TAL, PFMM, TM
Sobre para 500/1000 Litros:
Bag for 500/1000 litres
- CRE - C
Sobre de 500U
500 U bag



QUESOS SEMI-MADUROS Y PASTA LAVADA SEMI-MATURE & PASTA LAVATA CHEESE

Caciotta, Toma, Italico, Formaggi gessati, Edam, Gouda, Cheddar, Emmenthal, Swiss, Maasdam, Fontal, Feta



- MA, MAC, OMAT, OPB, OPC, PFMM, TM, HLD, PROPIONIC
Sobre para 500/1000 Litros:
Bag for 500/1000 litres



YOGURT YOGHURT

Yogurt bebible, cremoso, coagulo entero, griego, proteico, Skyr

Drinkable Yoghurt, Stirred Yoghurt, Set Yoghurt, Greek Yoghurt, High Protein, Skyr



- YO 3/4/5/6/7/8/10/11/12
YO HP 1/2/3/4

Sobre para 500/1000 Litros
Bag for 500/1000 litres



Instructor

Ing. Ernesto Toalombo Jurado Internacional de Quesos

Quesero profesional de renombre internacional con más de 15 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

EL CURSO

Funciona de la siguiente manera:

Modalidad presencial en la Ciudad de Cuenca

- **Dirección:** Calle El Batán 7-40 y Española.
Detrás del Batán Shopping.
- **Incluye:** Manual impreso (fórmulas, procesos, insumos, dosis),
indumentaria, coffee break y certificado.
- **Fecha:** 07, 08, 09 de mayo de 2025
- **Hora:** 08:00 - 13:00 (5 horas/día)

Costo por los 3 días: \$165,00 USD

¡ Cupos limitados !

Descuento por pronto pago:
hasta el 30 de abril

5 %

Para inscripciones contáctate con nosotros:

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

Aceptamos transferencias/depósitos bancarios y tarjetas de crédito.

Dirección

Calle El Batán 7-40 y Española.
Detrás del Batán Shopping. Cuenca.

Gth
INSTITUTO
Formación y Certificación



¿Qué está incluido?

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

¿Qué esperas para ser parte de nuestro curso?

Sponsor PREMIUM



Organizan:



www.colonialactica.com



COLONIA
láctica

CUENCA 2025



**TALLER PRÁCTICO DE
QUESOS & YOGURT**

Fresco - Mozzarella - Madurados