



COFINANCIADO POR LA
UNIÓN EUROPEA



D/ RUBÉN VALBUENA BARRENECHEA- OTORGA ESTE

DIPLOMA

A favor de D/D^a DAVID ENCINAR GARRIDO. con NIF nº09027089A, por haber participado con aprovechamiento en la ACCIÓN AFINADO DE LOS QUESOS organizada por GRANJA CANTAGRULLAS S.L. y celebrada del 24/11/2025 al 27/11/2025, acogida a la intervención «Transferencia de conocimientos y actividades de formación e información» del PE PAC de España 2023-2027, cofinanciadas por el FEADER:

- Modalidad presencial (municipio y provincia) _____ con una duración de _____ horas lectivas
- Modalidad en aula virtual, con una duración de 12 horas lectivas
- Modalidad mixta, con una duración de _____ horas lectivas virtuales y _____ horas lectivas presenciales
- Modalidad on-line (CIEA)

y el contenido indicado en el reverso.

VALLADOLID, a 28 de NOVIEMBRE de 2025

IMPRIMIR

GUARDAR

BORRAR

FIRMA Y SELLO DE LA ENTIDAD



REVERSO (RESUMEN DE CONTENIDOS)

- Comprender la alquimia del afinado, considerando el queso como un biorreactor influido por enzimas y microorganismos (cultivos de afinado), así como por la temperatura, la humedad relativa y el aire.
- Conocer los distintos tipos de cámaras de maduración: cámaras excavadas en la roca, de ladrillo y de paneles sándwich.
- Identificar los equipos y herramientas necesarias, incluyendo la coordinación del aire y del agua, equipos adaptados, herramientas y la limpieza de estos.
- Aplicar el afinado en la práctica, abordando las fases del proceso y la adaptación de los cuidados necesarios en cada etapa.
- Interpretar diagramas de afinado para distintos tipos de quesos: pasta láctica de cabra, pasta blanda, pasta prensada dura (vaca y oveja), pasta cocida, entre otros.
- Reconocer y resolver problemáticas comunes en el afinado como mucor, pseudomonas, “piel de sapo”, presencia de “azul”, desplome del queso, amargor o corteza pegajosa.