



COFINANCIADO POR LA  
UNIÓN EUROPEA



D/ RUBÉN VALBUENA BARRENECHEA - OTORGA ESTE

## DIPLOMA

A favor de D/D<sup>a</sup>. BERTA MIGUELAÑEZ ARRIBAS con NIF N°70239970V, por haber participado con aprovechamiento en la ACCIÓN CONCEPTOS BÁSICOS EN QUESERÍA ARTESANAL organizada por GRANJA CANTAGRULLAS S.L. y celebrada del 21/07/2025 al 23/07/2025, 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 24 de julio de 2025

**FIRMA Y SELLO DE LA ENTIDAD**

  
GRANJA  
CANTAGRULLAS, S.L.  
C.I.F. B-47631726  
Camino del Cerezo, s/n - 47453 KASABO (Valladolid)

## REVERSO (RESUMEN DE CONTENIDOS)

Introducción al mundo quesero artesanal.

- Producción artesana de queso: situación actual y perspectivas, evolución del consumo de productos queseros artesanos.
- Normativa y requisitos legales para la instalación de una quesería artesanal.
- Requisitos para la puesta en marcha de una quesería artesanal.

Instalaciones básicas de una quesería artesanal.

- Materia prima: la leche, el cuajo y los fermentos.
- Procesos de tratamiento de la leche.
- Conceptos teóricos básicos necesarios para la elaboración del queso.
- El queso.
- Etapas en la fabricación del queso. Tecnología quesera.
- Afinado y maduración.
- Envasado, etiquetado y presentación comercial.

Normativa sanitaria y otras normas a tener en cuenta.

Experiencias de queserías artesanales de Castilla y León.