



SON JOVER

· FORMATGERIA ·

D'AUTOR

...

TALLER PRÁCTICO DE CATA
Y GASTRONOMÍA DEL QUESO

...



www.SONJOVER.COM



Información General

INTENSIVO DE 4 HORAS.

DIVERSA DOCUMENTACIÓN TÉCNICA.

Prácticas

- ANÁLISIS SENSORIAL
- CORTE Y UTENSILIOS
- CONFECCIÓN DE UNA TABLA DE QUESOS POR LOS ALUMNOS

Imparte

JOSÉ LUIS MARTÍN

PROGRAMA

1.- Prácticas de análisis sensorial y elaboración de una ficha de cata descriptiva.

Mediante la técnica del análisis sensorial se desarrollan habilidades y sobre todo, se mejora el vocabulario de cata, aspecto a tener en cuenta, a la hora de describir un producto y definir sus características sensoriales en un lenguaje asequible al público.

2.- El corte y la presentación de los quesos.

Prácticas de corte, presentación y manipulación del producto.

Utensilios y herramientas de corte.

3.- La tabla de queso.

Soportes. Los acompañantes. La preparación.

Los alumnos confeccionarán diversas tablas de queso a partir de las indicaciones del profesor.

4.- Cuidado y conservación.

Métodos y consejos.



José Luis Martín



MAESTRO QUESERO AFINADOR CON MÁS DE 30 AÑOS DE EXPERIENCIA

Doctor Castelo, 34 28009 Madrid · www.qavadequesos.com

Asesor y consultor para queserías artesanales y tiendas especializadas.

Director del Espacio Gourmet

Quesos, del Salón de Gourmets, desde el año 2002.

Director y coordinador del

Campeonato de los Mejores Quesos de España Gourmetquesos. 10 ediciones. Edición 2019:

840 participantes.

Director técnico y jurado en concursos y catas nacionales e internacionales.

Colaborador del M.A.P.A.M.A y de la **Real Academia de Gastronomía de España.**

Director y coordinador de la sección de quesos y otros lácteos de la **Guía Repsol Mejores Alimentos de España.**

Formador para Escuelas de hostelería.



INSCRIPCIONES

...

TALLER PRÁCTICO DE CATA Y GASTRONOMÍA DEL QUESO

...

Impartido por José Luis Marín

PRECIO: 50 €/PERSONA

LUGAR: PARC BIT DE INCA

MÁXIMO: 15 ALUMNOS

DÍA Y HORA: 15 DE MARZO A LAS 16H

INCLUYE:

Documentación en formato electrónico.

7 quesos artesanos españoles diferentes tipos para las prácticas de análisis sensorial y tablas.

Otros acompañantes: frutos secos, panes, etc.

Utensilios de corte y otras herramientas para las prácticas.

CONFIRMAR ASISTENCIA EN EL TELÉFONO: +34 607 811 538



TALLER PRÁCTICO DE CATA Y GASTRONOMÍA DEL QUESO

...

TALLER PRÁCTICO DE CATA
Y GASTRONOMÍA DEL QUESO

...



SON JOVER

· FORMATGERIA ·

» D'AUTOR «

📍 Polígon 7, Parcel·la 361 A · Inca · Mallorca

☎ +34 646 154 983 · ✉ sonjover@sonjover.com

📷 Instagram @sonjover

WWW.SONJOVER.COM