

Profesional del Queso

Fundamentos de Cultura Quesera para un cheesemonger nivel 1

Curso intensivo: 6 sesiones | 1 hora por sesión

Sesión 1. ¿Qué es el queso? La leche y el origen del sabor

Objetivo: Comprender qué hace único al queso.

- Historia del queso.
- ¿Qué es realmente un queso?
- Tipos de leche: vaca, cabra, oveja y búfala.
- Alimentación del animal y terroir.
- Leche cruda vs. pasteurizada.
- Cómo influye la leche en aroma, textura y sabor.

Sesión 2. Elaboración y familias de queso

Objetivo: Entender cómo nace cada estilo de queso.

- Cómo se elabora un queso paso a paso.
- Coagulación y desuerado.
- Salado y maduración.
- Introducción a las familias: Lácticas, Pasta hilada, Corteza enmohecida, Corteza lavada, Pasta prensada, Pasta prensada cocida (alpinos) y Azules.

Sesión 3. Afinado, conservación y evaluación sensorial

Objetivo: Aprender a cuidar y entender un queso.

- Qué hace un afinador.
- Cómo madurar un queso.
- Conservación y almacenamiento.
- Temperatura ideal de servicio.
- Cómo catar un queso.
- Identificación de aromas, texturas y sabores.

Sesión 4. Servicio profesional

Objetivo: Servir queso correctamente.

- Protocolo de servicio.
- Cómo cortar cada familia.
- Orden correcto de degustación.
- Armado de tablas.
- Presentación al cliente.
- Storytelling del queso.

Sesión 5. Armonías gastronómicas

Objetivo: Comprender cómo combinar queso.

- Principios básicos del maridaje.
- Queso y vino.
- Queso y cerveza..
- Usos del queso en la cocina.

Sesión 6. Cultura quesera profesional

Objetivo: Hablar de queso con criterio profesional.

- Los grandes estilos europeos.
- Introducción a Francia, Italia, España, Suiza e Inglaterra.
- Nueva quesería latinoamericana.
- Lingo quesero.
- Cómo recomendar un queso según el cliente.
- Degustación guiada y evaluación final.

Resultado del curso

- Comprender cómo se produce el queso y cómo influye la leche en su perfil.
- Reconocer las principales familias de queso.
- Conservar, cortar y servir queso correctamente.
- Construir una degustación con orden e intención.
- Recomendar armonías básicas con vino, cerveza y alimentos.
- Comunicar la historia y características de un queso con seguridad y criterio profesional.