



COFINANCIADO POR LA  
UNIÓN EUROPEA



D/ JESÚS SANZ ESTEBAN - OTORGA ESTE

## DIPLOMA

A favor de D/Dª. JAVIER QUIRCE SOTILLOS con NIF nº 45424714J, por haber participado con aprovechamiento en la ACCIÓN FORMATIVA AFINADO DE QUESOS EN CAVA SUBTERRANEA organizada por ASOCIACIÓN PARA LA PROMOCIÓN DEL QUESO DE BODEGA DE VALLADOLID y celebrada del 16/10/2024 al 18/10/2024, 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, 21 DE OCTUBRE DE 2024

**FIRMA Y SELLO DE LA ENTIDAD**

 **Asociación**  
para la promoción del  
Queso de Bodega  
Valladolid

## **REVERSO (RESUMEN DE CONTENIDOS)**

- Afinado de los quesos.
- Fundamentos básicos
- Fases de maduración de un queso
- Los factores determinantes en el afinado de los quesos.
- El trabajo del afinador.
- Ciclos de afinado
- Defectos más comunes en quesos
- Cuidados de los quesos durante el afinado
- Conservación
- Cavas de afinado
- Cavas naturales. Características históricas, físicas y biológicas
- Cavas paneladas.
- Grupos de frío