



COFINANCIADO POR LA  
UNIÓN EUROPEA



D/ JESÚS SANZ ESTEBAN - OTORGA ESTE

## DIPLOMA

A favor de D/Dª CARLOS RIOS ALBUJA con NIF nºY7918560P , por haber participado con aprovechamiento en la ACCIÓN FORMATIVA FABRICACIÓN DE QUESOS DE PASTA BLANDA por ASOCIACIÓN PARA LA PROMOCIÓN DEL QUESO DE BODEGA DE VALLADOLID y celebrada del 17/11/2025 al 19/11/2025, 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, 20 DE NOVIEMBRE DE 2025

**FIRMA Y SELLO DE LA ENTIDAD**

 Asociación  
para la promoción del  
Queso de Bodega  
Valladolid

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

- Definiciones y pastas blandas sin fermentos como el queso fresco o el queso de Burgos..
- Pastas blandas conservadas en salmuera como el feta.
- Pastas blandas de corteza florida: Camembert (tradicional y moderno), Brie (tradicional y moderno), Brique de oveja.
- Pastas blandas con corteza lavada: tecnología enzimática (Taleggio) y tecnología mixta (Munster, Maroilles y Pont l'Évêque).
- Pastas blandas semiprensadas: tecnología mixta (Vacherin) y tecnología enzimática (Reblochon, Chevrotin).