



# INNOVACIONES EN LA FABRICACIÓN DE QUESO A TRAVÉS DE TECNOLOGÍAS NOVELES PARA LA OPTIMIZACIÓN DE LA COAGULACIÓN DE LA LECHE

Optimizar un sistema que permita el control de la etapa de coagulación de la leche en la fabricación de queso, mejorando así la competitividad del proceso. Dicha tecnología se aplicará para la innovación en la fabricación de queso bajo cualquier tipo de tecnología.

## IMPACTO

El objetivo es mejorar el rendimiento quesero y la calidad de los productos, desarrollando nuevos productos más competitivos.

### Financiación



**Unión Europea**

Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural

*Europa invierte en las zonas rurales*



**Federación Castellano Leonesa  
de Industrias Lácteas**