



Consejería de Agricultura



Gobierno de España



FEADER

**CURSO.** Formación Agraria. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha 2016.  
Cofinanciado por el Fondo Europeo FEADER.

# MATERIAS PRIMAS EN LA ELABORACIÓN DE QUESO.

Módulo 2º de los 5 que consta el Programa en Elaboración de Queso y Productos Lácteos

**FECHAS:** **28 al 31 de Marzo de 2016.**

**ORGANIZA y LUGAR DE REALIZACIÓN:** **C.E.R.S.Y.R.A.** Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal de Castilla La Mancha (IRIAF). Avda. del Vino 10. Valdepeñas (C. Real).

Tel: 926-276681. C. GPS: N 38.77219º W 3.38894º.

**PROGRAMA: 30 horas**

## **DÍA 28 DE MARZO (LUNES):**

*10-13 h: Producción de leche y queso. Situación del sector.*

*13-14 h: Leche. Concepto de calidad, seguridad, trazabilidad y certificación.*

*16-20 h: Sistemas de Control de la Calidad. Sistemas de autocontrol en las ganaderías. Programas de Buenas Prácticas en el marco de la Legislación Europea. Control Calidad Microbiológica.*

## **DÍA 29 DE MARZO (MARTES):**

*9-13 h: Prácticas en ganaderías sobre Sistemas de Autocontrol.*

*16:19 h: Calidad físico-química de la leche. Sistemas de control de la calidad higiénica por los Laboratorios Interprofesionales Lecheros.*

## **DÍA 30 DE MARZO (MIÉRCOLES):**

*10-14 h: Prácticas de laboratorio. Evaluación de la calidad físico-química y microbiológica de la leche.*

*16-19 h: Transporte, recepción y almacenamiento de la leche en la industria quesera. Sistemas de control aplicados por la industria.*

## **DÍA 31 DE MARZO (JUEVES):**

*10-11 h: Prácticas de laboratorio evaluación de la calidad físico-química y microbiológica de la leche.*

*11-14 h: Aptitud Tecnológica de la leche destinada a la elaboración de queso.*

*16-20 h: Otras materias primas elaboración de queso. Tipos de cuajos, fermentos, aditivos, salmueras, etc.*

**INSCRIPCIONES:**

**Del 1 al 23 de Marzo. Máximo 20 alumnos.**

Las solicitudes se presentarán en cualquier Registro Oficial. Una vez registradas se ruega que se envíen escaneadas por la Administración al email del CERSYRA: [cersyra@jccm.es](mailto:cersyra@jccm.es) o al Fax: 926-276059 para ponernos en contacto con los alumnos.