



Consejería de Agricultura



Gobierno de España



FEADER

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

## **MÓDULO III. ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

**FECHAS:** 9 al 13 de Mayo de 2016.

**LUGAR:** CERSYRA, Avda. del Vino 10, Valdepeñas (C. Real), Tel: 926 27 66 81

**Coordinadas GPS:** 38.77219º W 3.38894º.

**PROGRAMA:** 30 horas

### **DÍA 9 DE MAYO (LUNES):**

16:00 a 19:00: Queso fresco tipo Burgos: Descripción del producto. Proceso de fabricación. APPCC. Defectos y alteraciones.

### **DÍA 10 DE MAYO (MARTES):**

9:30 a 14:00: Clase práctica: Fabricación Queso fresco tipo Burgos

16:00 a 19:00: Queso Pasta Ácida: Descripción del producto. Proceso de fabricación. APPCC.  
Defectos y alteraciones.

Yogur: Descripción del producto. Proceso de fabricación. APPCC. Defectos y alteraciones.

### **DÍA 11 DE MAYO (MIÉRCOLES):**

9:30 a 14:00: Clase práctica: Fabricación Queso de Pasta Ácida y Yogur

16:00 a 19:00: Queso Pasta blanda: Descripción del producto. Proceso de fabricación. APPCC.  
Defectos y alteraciones.

Cuajada: Descripción del producto. Proceso de fabricación. APPCC. Defectos y alteraciones.

### **DÍA 12 DE MAYO (JUEVES):**

9:30 a 14:00: Clase práctica: Fabricación Queso de Pasta blanda y Cuajada

16:00 a 19:00: Queso tipo Mozzarella: Descripción del producto. Proceso de fabricación. APPCC.  
Defectos y alteraciones.

### **DÍA 13 DE MAYO (VIERNES):**

9:30 a 14:00: Clase práctica: Fabricación Queso tipo Mozzarella

## **INSCRIPCIONES:**

Hasta el 29 de Abril. Máximo 20 alumnos.

Las solicitudes se presentarán en cualquier registro oficial. Una vez registradas se ruega que se envíen escaneadas por la Administración al correo electrónico del CERSYRA: [cersyra@jccm.es](mailto:cersyra@jccm.es) para ponernos en contacto con los alumnos.