

Formación Agraria 2017. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. Cofinanciado por el Fondo Europeo FEADER.

INSTALACIONES, MAQUINARIA Y ECONOMÍA DE LA EMPRESA QUESERA

Módulo 1º de los 5 que consta el Programa Completo en Elaboración de Queso y Productos Lácteos.

FECHAS: 27 al 30 de Marzo de 2017.

ORGANIZA y LUGAR DE REALIZACIÓN: CERSYRA 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 27 DE MARZO (LUNES):

10-14 h: Leche. Diseño y organización de una quesería.

16-20 h: Equipos para la fabricación.

DÍA 28 DE MARZO (MARTES):

9-15 h: Visita Quesería Artesanal de ovino de tamaño medio.

DÍA 29 DE MARZO (MIÉRCOLES):

9-14 h: Normativas y ayudas para la empresa quesera.

16-19 h: Visita a una Quesería Artesanal pequeña de leche de cabra.

DÍA 30 DE MARZO (JUEVES):

9-14 h: Economía y gestión. Plan de inversión y Estudio de viabilidad.

16-19 h: Economía y gestión. Administración y gestión de una pequeña quesería.

INSCRIPCIONES:

Del 1 al 20 de Marzo de 2017. Máximo 25 alumnos.

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