

Formación Agraria. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha 2017. 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: 8 al 11 de Mayo 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 8 DE MAYO (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 9 DE MAYO (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 10 DE MAYO (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 11 DE MAYO (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 10 de abril al 4 de Mayo. Máximo 25 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 o al Fax: 926-276059 para ponernos en contacto con los alumnos.