



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE



IRIAF
Instituto Regional de Investigación y Desarrollo
Agroalimentario y Forestal
Castilla-La Mancha

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

TECNOLOGÍA DEL QUESO CURADO.

Módulo 4º de los 5 que consta el Programa en Elaboración de Queso y Productos Lácteos

FECHAS: 10 al 14 de julio 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 10 DE JULIO (LUNES):

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

DÍA 11 DE JULIO (MARTES):

9:30 a 14:00: Clase práctica: Fabricación Queso de cabra.

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

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

DÍA 12 DE JULIO (MIÉRCOLES):

9:30 a 14:00: Clase práctica: Fabricación Queso de Queso Manchego y Requesón.

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

DÍA 13 DE JULIO (JUEVES):

9:30 a 14:00: Clase práctica: Fabricación Queso tipo Parmesano.

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

DÍA 14 DE JULIO (VIERNES):

9:30 a 14:00: Clase práctica: Fabricación Queso tipo Torta.

INSCRIPCIONES:

Del 19 de junio al 5 de julio. 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.