

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

COMERCIALIZACIÓN DE QUESO Y PRODUCTOS LÁCTEOS.

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

FECHAS: del 25 al 28 de septiembre 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 25 de Septiembre (LUNES):

10:00 a 12:00: Internacionalización de empresas queseras.

12:00 a 14:00: Situación del mercado Nacional e Internacional (I).

16:00 a 19:00: Situación del mercado Nacional e Internacional (II).

DÍA 26 de Septiembre (MARTES):

10:00 a 13:00: Visita Consejo Regulador Queso Manchego. Cata comentada.

15:00 a 19:00: Visita a una sala blanca de manipulación de Queso.

DÍA 27 de Septiembre (MIÉRCOLES):

10:00 a 12:00: Requisitos aplicables a la comercialización, etiquetado, presentación y publicidad de los quesos y otros productos lácteos

12:00 a 14:00: Canales de comercialización. Diferentes presentaciones y nuevas técnicas de promoción, publicidad y comercio on line (I).

16:00 a 20:00: Canales de comercialización. Diferentes presentaciones y nuevas técnicas de promoción, publicidad y comercio on line (II).

DÍA 28 de Septiembre (JUEVES):

9:00 a 14:00: Fundamentos del análisis sensorial. Cata y maridaje.

16:00 a 19:00: Innovación en las empresas queseras.

INSCRIPCIONES:

Hasta el 20 de septiembre 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 email del CERSYRA: cersyra@jccm.es o al Fax: 926-276059 para ponernos en contacto con los alumnos.