

Formación Agraria. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha 2018. 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: 12 al 15 de Febrero de 2018.

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 12 DE FEBRERO (LUNES):

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

16-20 h: Equipos para la fabricación.

DÍA 13 DE FEBRERO (MARTES):

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

DÍA 14 DE FEBRERO (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 15 DE FEBRERO (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:

Hasta el 9 de Febrero de 2018. 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.