

Formación Agraria. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha 2018. Cofinanciado por el Fondo Europeo FEADER.

# MATERIAS PRIMAS EN LA ELABORACIÓN DE QUESO.

Módulo 2º de los 5 que consta el Programa Completo en Elaboración de Queso y Productos Lácteos.

**FECHAS: 12 al 15 de Marzo 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 Marzo (Lunes):***

*10-14 h: Producción de leche y queso. Situación del sector.*

*16-19 h: Leche. Concepto de calidad, seguridad, trazabilidad y certificación. 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 13 de Marzo (Martes):***

*9-13 h: Prácticas en ganaderías: Revisión de salas de ordeño. Sistemas de Autocontrol.*

*16-19 h: Calidad físico-química de la leche. Sistemas de control de la calidad higiénica por los Lab. Interprofesionales Lecheros.*

## ***DÍA 14 de Marzo (Miércoles):***

*10-14 h: Prácticas de laboratorio. Evaluación de la calidad físico-química y microbiológica de la leche I.*

*16-18 h: Aptitud Tecnológica de la leche destinada a la elaboración de queso.*

*18-20 h: Transporte, recepción y almacenamiento de la leche en la industria quesera. Sistemas de control aplicados por la industria.*

## ***DÍA 15 de Marzo (Jueves):***

*10-12 h: Prácticas de laboratorio: Evaluación de la calidad físico-química y microbiológica de la leche II.*

*12-14 h: Programas de Control de Calidad de la leche en las ganaderías.*

*16-20 h: Otras materias primas elaboración de queso. Tipos de cuajos, fermentos, aditivos, salmueras, etc.*



## **INSCRIPCIONES:**

**Hasta el 9 de Marzo 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](mailto:cersyra@jccm.es) para ponernos en contacto con los alumnos.