



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



Castilla-La Mancha



Formación Agraria. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha 2024. Cofinanciado por el Fondo Europeo FEADER.

MODULO III: ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS

FECHAS: 24 al 28 de marzo de 2025.

ORGANIZA: Centro Regional de Selección y Reproducción Animal (CERSYRA-IRIAF).

LUGAR DE REALIZACIÓN: Avda. del Vino 10. Valdepeñas (Ciudad Real).

Curso gratuito y presencial.

PROGRAMA: 32 horas.

FECHA	HORARIO		TEMARIO
Lunes 24	16:00	19:00	Queso tipo Burgos y cuajada: Descripción del producto. Proceso de fabricación. APPCC. Defectos y alteraciones.
Martes 25	09:00	14:00	Clase práctica: Fabricación de queso tipo Burgos y cuajada.
	16:00	19:00	Pasta ácida, yogurt y kéfir: Descripción del producto. Proceso de fabricación. APPCC. Defectos y alteraciones.
Miércoles 26	09:00	14:00	Clase práctica: Fabricación de pasta ácida, yogurt y kéfir.
	16:00	19:00	Pasta blanda y tipo quark: Descripción del producto. Proceso de fabricación. APPCC. Defectos y alteraciones.
Jueves 27	09:00	14:00	Clase práctica: Fabricación de pasta blanda y tipo quark.
	16:00	19:00	Pasta hilada: Descripción del producto. Proceso de fabricación. APPCC. Defectos y alteraciones.
Viernes 28	09:00	14:00	Clase práctica: Fabricación de pasta hilada.

INSCRIPCIONES:

Para inscribirse descargar solicitud en

<https://pagina.jccm.es/agricul/cersyra/formacion.htm>

Enviar solicitud a: cersyra@jccm.es, para ponernos en contacto con los alumnos.

Es importante que email y el teléfono se entiendan bien.

Información en: cersyra@jccm.es

(*) Los destinatarios del Curso serán las personas que desarrollen sus actividades o presten sus servicios en los sectores agrícola, alimentario y silvícola, los gestores de tierras y otros agentes económicos que constituyan PYME, y cuyo ámbito de actuación sea el medio agroalimentario y silvícola, así como todas aquellas personas cuyo trabajo se realice o potencialmente pueda realizarse en dicho ámbito”.