

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

ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS.

Módulo 3º de los 5 que consta el Programa en Elaboración de Queso y Productos Lácteos

FECHAS: 5 al 9 de junio 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 5 DE JUNIO (LUNES):

16-19 h: Queso fresco tipo Burgos: Descripción del producto. Proceso de fabricación. APPCC. Defectos y alteraciones.

DÍA 6 DE JUNIO (MARTES):

9:30-14 h: Clase práctica: Fabricación Queso fresco tipo Burgos.

16-19 h: Queso Pasta Ácida: Descripción del producto. Proceso de fabricación. APPCC. Defectos y alteraciones.

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

DÍA 7 DE JUNIO (MIÉRCOLES):

9:30-14 h: Clase práctica: Fabricación Queso de Pasta Ácida y Yogur.

16-19 h: Queso Pasta blanda: Descripción del producto. Proceso fabricación. APPCC. Defectos y alteraciones.

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

DÍA 8 DE JUNIO (JUEVES):

9:30-14 h: Clase práctica: Fabricación Queso de Pasta Blanda y Cuajada.

16-19 h: Queso Pasta Lavada: Descripción del producto. Proceso fabricación. APPCC. Defectos y alteraciones.

DÍA 9 DE JUNIO (VIERNES):

9:30-14 h Clase práctica: Fabricación Queso de Pasta Lavada.

INSCRIPCIONES:

Del 15 de abril al 30 de Mayo. 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.