



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



Castilla-La Mancha

IRIAF

Instituto Regional de Investigación y Desarrollo

Agroalimentario y Forestal

Castilla-La Mancha

FORMACIÓN AGRARIA

CURSO ELABORACION DE QUESOS

**CENTRO DE INVESTIGACIÓN APÍCOLA Y AGROAMBIENTAL DE MARCHAMALO.IRIAF
(GUADALAJARA)**

PROGRAMA

Día 07/11/2017.

Horario: 10:00 a 14:00 h. –MARIO ROMAN ESTEBAN (Consultor Industria Alimentaria
QUALIAM S.L.)

Elaboración de Queso. Generalidades

Día 07/11/2017.

Horario: 16:00 a 19:00: MARIO ROMAN ESTEBAN (Consultor Industria Alimentaria
QUALIAM S.L.)

Elaboración Pasta Ácida y yogur

Día 08/11/2017

Horario: 10:00 a 14:00: MARIO ROMAN ESTEBAN (Consultor Industria Alimentaria
QUALIAM S.L.)

Elaboración de queso fresco tipo Burgos

Día 08/11/2017

Horario: 16:00 a 19:00 h. RAMON ARIAS SANCHEZ (Técnico Superior CERSYRA. IRIAF)

Calidad Leche. Tipos de Quesos.

Día 09/11/2017.

Horario: 9:00 a 15:00. MARIO ROMAN ESTEBAN (Consultor Industria Alimentaria
QUALIAM S.L.)

VISITA QUESERÍA "ALIMENTOS DE MIRAFLORES"

**PARA INSCRIBIRSE HAY QUE RELLENAR EL IMPRESO DE CURSOS DE FORMACIÓN
AGRARIA Y DARLE REGISTRO DE ENTRADA, Y ADJUNTAR FOTOCOPIA DEL DNI.**

EL NÚMERO MÁXIMO DE ALUMNOS PERMITIDO SERA DE 20

CURSO GRATUITO

Para más información contactar con José Alberto Viñuelas de La Fuente, coordinador del curso. Tfno.: 949885014. E-mail: avinuelas@jccm.es