



**Unión Europea**

**Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural**

*Europa invierte en las zonas rurales*



**Castilla-La Mancha**



MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

## **CURSO DE FORMACIÓN** **ELABORACIÓN DE QUESOS** **PROGRAMA**

Día 13 de noviembre de 2018:

10:00-14:00 h: **ELABORACIÓN DE QUESO. GENERALIDADES.**

Mario Román Esteban. Consultor Industria Alimentaria QUAI IAM S.l .

16:00-19:00 h: **ELABORACIÓN DE PASTA ÁCIDA Y YOGUR.**

Mario Román Esteban. Consultor Industria Alimentaria QUAI IAM S.l .

Día 14 de noviembre 2018:

10:00-14:00 h: **ELABORACIÓN DE QUESO FRESCO TIPO BURGOS.**

Mario Román Esteban. Consultor Industria Alimentaria QUAI IAM S.l .

16:00-19:00 h: **CALIDAD DE LA LECHE. TIPOS DE QUESOS.**

Ramón Arias Sánchez. Técnico Superior CERSYRA. IRIAF.

Día 15 de noviembre 2018:

09:00-15:00 h: **VISITA A LA QUESERÍA "ALIMENTOS DE MIRAFLORES"**, en Miraflores de la Sierra (Madrid).

---

**Lugar de celebración:** **Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo (CIAPA-IRIAF)**. Camino San Martín, s/n. 19180 MARCHAMALO (GUADALAJARA).

**Coordinación:** **Ana M. Aventín Puértolas**. E-mail: [aaventin@jccm.es](mailto:aaventin@jccm.es). Teléfono: **949 888619**

**MÁXIMO 20 PLAZAS\***

**Presentación de solicitudes** (Anexo XI), en Dirección Provincial de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de Guadalajara, Oficinas Comarcales Agrarias, CIAPA de Marchamalo, cualquier oficina de Registro Único o Registro Electrónico de la JCCM, hasta el día **31 de octubre de 2018**.

*\*Los destinatarios del Curso/Taller 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.*