



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. 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.*