

# CURSO

## curso la ruta rural del sabor cervezas y queso

Del 9 AL 12 de junio de 2026 Duración: 20 horas TARDES



### PROGRAMA

La historia del queso  
Concepto e ingredientes para la elaboración del queso y la cerveza  
Clasificación de los quesos y cervezas  
Curiosidades en el mundo del queso  
Iniciación a la cata. Conceptos teóricos  
El maridaje  
Cata. Conociendo quesos y cervezas de la región  
Cata: Quesos nacionales e internacionales  
Práctica: Elaboraciones en el taller de diferentes recetas con queso



### HORARIO Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

De 15.30 A 20.30 **SOLO TARDES**

CIFP Guadalajara

Calle General Medrano de Miguel

### PONENTES

Antonio Gascueña Sainz Profesor CIFP GUADALAJARA

Maria del Carmen Perez de los angeles Profesora CIFP Guadalajara

### COORDINADOR

Jose Juan Cebrian Tapia. Tel. 949 887957. [jjcebrian@jccm.es](mailto:jjcebrian@jccm.es)

### PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES

Delegación Provincial de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de Guadalajara, Oficinas Comarcales Agrarias, CIAPA de Marchamalo, cualquier oficina de Registro Único o Registro Electrónico de la JCCM, o [secretaria.ciapa@jccm.es](mailto:secretaria.ciapa@jccm.es), **hasta el día 2 DE junio del 2026**



\*Los destinatarios del Curso/Jornada 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