

EL QUESO MANCHEGO. CONOCIMIENTO Y APLICACIÓN

GASTRONÓMICA

25 al 28 de agosto de 2026

Mora (Toledo)

La Antigua Quesería Ctra CM-4017 Mora-Manzanque

HORARIO: 08:00H. - 13:00H.

Docente: Ismael Álvarez Perales y Alberto Tabernero Martín

PROGRAMA

Módulo 1: Introducción al Queso Manchego. Historia, origen, oveja manchega, zona geográfica y normativa DOP.

Módulo 2. Tipos de Quesos Manchegos: Maduración, diferencia entre artesanal e industrial, identificación sensorial

Módulo 3: Análisis sensorial y cata. Fases de cata, parámetros de evaluación, vocabulario técnico y cata guiada-

Módulo 4: Proceso de fabricación del Queso Manchego bajo normativa DOP.

Módulo 5: Aplicaciones Culinarias. Técnicas culinarias y elaboraciones dulces y saladas con Queso Manchego

Inscripciones

Inscripción obligatoria, plazas limitadas, plazo de solicitud hasta el **20-08-2026** a las 14:00h. Se comunicará a las personas seleccionadas.

- Las solicitudes se registrarán en el Registro único de la JCCM, dirigido al Servicio de Investigación del IRIAF.

Email: investigacioniriaf@jccm.es

Teléfono: 925247406/925265652

<https://iriaf.castillalamancha.es/formaciones-y-eventos>

Descarga de
solicitudes



Financia:



Castilla-La Mancha



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales