



Formación Agraria. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha 2019. Cofinanciado por el Fondo Europeo FEADER.

EL QUESO. MÓDULO III. ELABORACIONES DE QUESOS FRESCOS (CF-19-IR-FR-437).

ORGANIZA y LUGAR DE REALIZACIÓN: CERSYRA-Instituto Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario y Forestal de Castilla La Mancha (IRIAF). Avda. del Vino 10. Valdepeñas (Ciudad Real). cersyra@jccm.es Tel: 926-276681 C. GPS: N 38.77219º W 3.38894º.

FECHAS: 6, 7, 8, 9 y 10 de mayo de 2019. **PROGRAMA:** 30 horas.

FECHA	HORARIO		TEMARIO
Lunes 6	16:00	18:30	Queso tipo Burgos y Cuajada: Descripción del producto. Proceso de fabricación. APPCC. Defectos y alteraciones.
Martes 7	09:00	14:00	Clase práctica: Fabricación Queso fresco tipo Burgos y cuajada.
	16:00	18:30	Queso Pasta Ácida y Yogurt: Descripción del producto. Proceso de fabricación. APPCC. Defectos y alteraciones.
Miércoles 8	09:00	14:00	Clase práctica: Fabricación Queso Pasta Ácida y Yogurt.
	16:00	18:30	Queso Pasta Blanda y tipo Quark: Descripción del producto. Proceso de fabricación. APPCC. Defectos y alteraciones.
Jueves 9	09:00	14:00	Clase práctica: Fabricación Queso Pasta Blanda y tipo Quark.
	16:00	18:30	Queso de Pasta Lavada: Descripción del producto. Proceso de fabricación. APPCC. Defectos y alteraciones.
Viernes 10	09:00	14:00	Clase práctica: Fabricación Queso de Pasta Lavada.

INSCRIPCIONES: Hasta el 26 de abril de 2019. **Máximo 20 alumnos*.**

Las solicitudes se presentarán en cualquier Registro Oficial. Una vez registradas se ruega que se envíen escaneadas por la Administración al e-mail del CERSYRA: cersyra@jccm.es, para contactar con los alumnos y confirmar su asistencia.

() "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".*