



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

## EL QUESO. MÓDULO IV. ELABORACIONES DE QUESOS Y PRODUCTOS LÁCTEOS (CF-19-IR-FR-438).

**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](mailto:cersyra@jccm.es) Tel: 926-276681 C. GPS: N 38.77219º W 3.38894º.

**FECHAS:** 10, 11, 12, 13 y 14 de junio de 2019. **PROGRAMA:** 30 horas.

| FECHA        | HORARIO |       | TEMARIO                                                                                                                                                                     |
|--------------|---------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lunes 10     | 16:00   | 18:30 | Leches fermentadas (kéfir, lavan). Mascarpone. Quesos fundidos (barra y crema de queso). Descripción del producto. Proceso de fabricación. APPCC. Defectos y alteraciones.. |
| Martes 11    | 09:00   | 14:00 | Clase práctica: Fabricación Leches fermentadas (kéfir, lavan). Mascarpone. Quesos fundidos (barra y crema de queso).                                                        |
|              | 16:00   | 18:30 | Queso Azul: Descripción del producto. Proceso de fabricación. APPCC. Defectos y alteraciones.                                                                               |
| Miércoles 12 | 09:00   | 14:00 | Clase práctica: Fabricación Queso Azul.                                                                                                                                     |
|              | 16:00   | 18:30 | Queso tipo torta: Descripción del producto. Proceso de fabricación. APPCC. Defectos y alteraciones.                                                                         |
| Jueves 13    | 09:00   | 14:00 | Clase práctica: Fabricación Queso tipo torta.                                                                                                                               |
|              | 16:00   | 18:30 | Quesos de pasta hilada: Mozzarella: Descripción del producto. Proceso de fabricación. APPCC. Defectos y alteraciones.                                                       |
| Viernes 14   | 09:00   | 14:00 | Clase práctica: Fabricación Queso de pasta hilada: Mozzarella.                                                                                                              |

**INSCRIPCIONES:** Hasta el 30 de mayo 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](mailto: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".*