“CURSO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS”

CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL “VIÑALTA” PALENCIA

DEL 16 AL 20 DE OCRUBRE DE 2017

DE 9:30 A 14:00 HORAS

ORGANIZA:

Escuela de Capacitación Agraria “Viñalta” Palencia.
Servicio de Formación Agraria e Iniciativas
Dirección General de Industrialización y Modernización Agraria
Consejería de Agricultura y Ganadería
Junta de Castilla y León.

Avda Viñalta s/n

34005 Palencia

Tfno: 979 74 10 50

Fax: 979 74 11 11

“CURSO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS”

Objetivos

Introducir a los alumnos en el proceso de elaboración de los distintos tipos de queso.
Dar nociones sobre requisitos higiénico-sanitarios.
Conocer las ayudas a la instalación y la tramitación de nuevas queserías.
Dar a conocer estrategias de comercialización.

Destinatarios

Ganaderos y otras personas interesadas en la elaboración de queso.

Desarrollo del curso

El curso será teórico-práctico con distintas elaboraciones.

Fechas y horarios

Del 16 al 20 de Octubre de 2017
Horario de 9:30 a 14:00 horas.

Programa:

- LUNES, Conceptos básicos de quesería:
  - Higiene y limpieza de las instalaciones (1 hora): Carmen García Cortés
  - Composición y calidad de la leche. Visita LILCYL (1 hora y 30'): Alberto Páramo
  - Análisis básicos en quesería enfocado a microbiología (1 hora y 30'): Francisco Bueno Zaballos

- MARTES, Elaboración de yogur y cuajada (4 horas): Carmen Asensio Vegas

- MIERCOLES, Elaboración de queso fresco (4 horas): David Delgado Fuente

- JUEVES, Elaboración de queso de pasta prensada (4 horas): José Luis Galván Romo

- VIERNES, Visitas técnica a queserías artesanales e industrias lácteas de la región (6 horas): José Manuel Ruiz Turzo

---

Profesorado

Técnicos de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la JCyL.
Veterinarios de la JCyL.
Profesionales del sector.
Técnicos del Instituto Tecnológico Agrario (ITACyL)

Lugar de realización

Escuela de Capacitación Agraria "Viñalta"
Avenida Viñalta s/n 34005 Palencia
Tfno: 979 74 10 50 Fax: 979 74 11 11
Gratuita
Límite 15 plazas

Procedimiento de inscripción

Envío de los datos personales por teléfono, por fax o correo electrónico a diaibajo@jcyl.es

Si se superan las plazas, la selección se realizará por orden de inscripción.