

INSCRIPCIÓN

Para asistir a este curso hay que contactar con:
Juan Carlos Vilches de Frutos,
teléfono: 967558550, email:jcvilchesd@jccm.es
comunicando sus datos personales (nombre ,
apellidos, teléfono, localidad, DNI, correo
electrónico)



**Dirección Provincial de Agricultura ,
Medio Ambiente y Desarrollo Rural
de Albacete**
Teléfono: 967 55 85 50
e-mail: jcvilchesd@jccm.es

COFINANCIADO POR EL FONDO EUROPEO FEADER



FORMACIÓN AGRARIA

*CURSO DE ELABORACION DE
QUESO*

**Días: 13-14-15-16-19-20-21-de
OCTUBRE de 2015**
**Horario: de 16:00 a 21:00 horas
(35 horas)**

Con la
Colaboración de



***Centro de Formación Agroambiental ,
Ctra. de Ayora Km. 1,5
ALBACETE***

OBJETIVO

QUESO:

Es el producto fresco o madurado obtenido por la coagulación y separación de suero de la leche, nata, leche parcialmente descremada, desnatada, mazada o por una mezcla de estos productos

El objetivo de este curso es proporcionar conocimientos sobre la elaboración del queso, su materia prima, y los procesos tanto desde un punto de vista tecnológico como de metodología de trabajo, elaboración, maduración y tratamientos

DESTINATARIOS

Futuros profesionales del sector quesero, estudiantes del sector agropecuario y agroalimentario, profesionales de la elaboración del queso, restauradores, tenderos, distribuidores, consumidores y público en general que deseen conocer la elaboración de quesos desde un punto de vista profesional y cultural

Día: Martes 13 de Octubre de 2015

Horario: de 16:00 a 21:00 horas

PRODUCCION DE LECHE:

Razas, alimentación, ordeño.

Calidad de la leche.

PROFESOR: Juan Miguel Segovia González (Veterinario)

PROGRAMA

Día: Miércoles 14 de Octubre de 2015

Horario: de 16:00 a 21:00 horas

ELABORACION DE QUESO:

Microbiología de la leche.

Cuajada, desuerado, maduración.

Defectos y alteraciones.

Intoxicaciones e infecciones

PROFESOR: José Ángel Gómez García (Veterinario)

Día: Jueves 15 de Octubre de 2015

Horario: de 16:00 a 21:00 horas

CLASIFICACION DE LOS QUESOS:

Características mas destacadas de su elaboración.

Denominaciones de origen españolas.

PROFESOR: José Ángel Gómez García (Veterinario)

Día: Viernes 16 de Octubre de 2015

Horario: de 16:00 a 21:00 horas

AUTOCONTROL EN INDUSTRIAS LACTEAS:

El Sistema APPCC. Peligros: Tipos y fuentes

Puntos Críticos en elaboración de queso.

PROFESOR: Francisco Javier Cerdán Orozco (Veterinario)

Día: Lunes 19 de Octubre de 2015

Horario: de 16:00 a 21:00 horas

VISITA A LA QUESERIA DE DEHESA DE LOS LLANOS:

Denominación de Origen Queso Manchego,

elaborado con leche cruda.

PROFESORES: José Ángel Gómez García (Veterinario)

Juan Miguel Segovia González (Veterinario)

Día: Martes 20 de Octubre de 2015

Horario: de 16:00 a 21:00 horas

PRACTICA DE ELABORACION DE QUESOS

QUESERIA DE LA DEHESA DE LOS LLANOS

PROFESORA: Francisca Cruz Gil (Maestra Quesera)

Día: Miércoles 21 de Octubre de 2015

Horario: de 16:00 a 21:00 horas

PRACTICA DE ELABORACION DE QUESOS

QUESERIA DE LA DEHESA DE LOS LLANOS

PROFESORA: Francisca Cruz Gil (Maestra Quesera)