

INSCRIPCIÓN

Para asistir a este curso hay que contactar con: **Juan Carlos Vilches de Frutos**, teléfono: 967558550, email: jcvilchesd@jccm.es); rellenando una solicitud con 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

CURSO GRATUITO

COFINANCIADO POR EL FONDO EUROPEO FEADER



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Castilla-La Mancha

**FORMACIÓN
AGRARIA**

CURSO DE ELABORACION DE QUESO

CURSO
Días: del 22 al 31 de Octubre de 2018
Horario: de 16:00 a 21:00 horas
Duración: 35 horas



Con la
Colaboración de



**Centro de Formación Agroambiental,
Cta. 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

Profesionales del sector agrario y forestal y personas del medio rural que trabajen o vayan a trabajar en estas actividades especialmente los jóvenes y las mujeres.

Cualquier persona del medio rural interesada en adquirir estos conocimientos.

PROGRAMA

Día: Lunes 22 de Octubre de 2018

Horario: de 16:00 a 21:00 horas

PRODUCCION DE LECHE:

Razas, alimentación, ordeño.

Calidad de la leche.

PROFESOR: *Juan Miguel Segovia González (Veterinario)*

Día: Martes 23 de Octubre de 2018

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: Miércoles 24 de Octubre de 2018

Horario: de 16:00 a 21:00 horas

CLASIFICACION DE LOS QUESOS:

Características más destacadas de su elaboración.

Denominaciones de origen españolas.

PROFESOR: *José Ángel Gómez García (Veterinario)*

Día: Jueves 25 de Octubre de 2018

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 29 de Octubre de 2018

Horario: de 16:00 a 21:00 horas

VISITA A LAS INSTALACIONES GANADERAS DE LA 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 30 de Octubre de 2018

Horario: de 16:00 a 21:00 horas

PRIMER GRUPO

PRACTICA DE ELABORACION DE QUESOS

QUESERIA JULIAN OLIVAS VAZQUEZ

PROFESOR: *Julián Olivas Vázquez. Maestro Quesero*

Día: Miércoles 31 de Octubre de 2018

Horario: de 16:00 a 21:00 horas

SEGUNDO GRUPO

PRACTICA DE ELABORACION DE QUESOS

QUESERIA JULIAN OLIVAS VAZQUEZ

PROFESOR: *Julián Olivas Vázquez. Maestro Quesero*