

## 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



Castilla-La Mancha

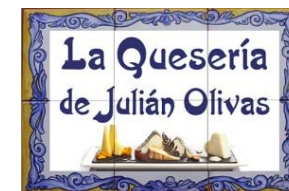
**FORMACIÓN  
AGRARIA**

## CURSO DE ELABORACION DE QUESO

**CURSO**  
**Días: del 21 al 30 de Enero de 2019**  
**Horario: de 16:00 a 21:00 horas**  
**Duración: 35 horas**



Con la  
Colaboración de



**Centro de Formación Agroambiental**  
**Ctra. de Ayora Km. 1,5 – 02006 ALBACETE**

X5XC+QJ Albacete

<https://goo.gl/maps/EfdRBwiwxsB2>

## 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 21 de Enero de 2019

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 22 de Enero de 2019

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 23 de Enero de 2019

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: Jueves 24 de Enero de 2019

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 28 de Enero de 2019

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 29 de Enero de 2019

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 30 de Enero de 2019

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*