

## INSCRIPCIÓN

Para asistir a este taller de trabajo hay que contactar con: **Juan Carlos Vilches de Frutos**, teléfono: 967558550, email: jcvilchesd@jccm.es); aportando 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



*FORMACIÓN AGRARIA*

## CATA DE QUESOS CASTELLANOS MANCHEGOS

**TALLER DE TRABAJO**  
**Día: 25 de MARZO de 2019**  
**Horario: de 16:00 a 21:00 horas**  
**Total: 5 Horas**

COLABORA:



**PAGO DE  
LA JARABA**



EL  
SUEÑO DEL QUESERO  
Quesos Artesanos



**AULA DE LAS ESPECIES ANIMALES**  
**Ctra. de Ayora Km. 1,5 – 02006 ALBACETE**

**X5XC+QJ Albacete**

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

## OBJETIVOS

No existe dos quesos iguales, incluso dentro de la misma denominación de origen.

En Castilla La Mancha tenemos una gran variedad de quesos algunos bien conocidos y otros por conocer.

Con la cata intentamos analizar las características de un queso. Describiendo sus características organolépticas, apariencia, textura y conjunto olfato-gustativo, mediante la información obtenida por los sentidos.

El objetivo de este Taller de Trabajo es iniciarse en dar a conocer los diferentes quesos, con el fin de promocionar el sector

## 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.

Personas del mundo rural interesadas en adquirir estos conocimientos

## PROGRAMA

**PONENTE: JUAN RAMÓN GARIJO MARTÍNEZ**  
**PROPIETARIO DEL “SUEÑO DEL QUESERO”,**  
**TIENDA ESPECIALIZADA EN QUESOS ARTESANOS**

**Día: 25 de MARZO de 2019**

**Hora: de 16:00 a 21:00 horas**

-De 16:00 a 17:00 horas

Introducción a la Elaboración de Queso.  
Referencia al Queso Manchego

De 17:00 a 17:30

Quesos tiernos, semicurados y curados.  
Otras elaboraciones

De 17:30 a 18:00

Introducción teórica a la cata de queso

De 18:00 a 21:00

Cata de diferentes quesos y tablas de puntuación