



Unión Europea
**Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural**
Europa invierte en las zonas rurales



Formación Agraria. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha 2024. Cofinanciado por el Fondo Europeo FEADER.

MODULO II: QUESOS DE PASTA PRENSADA (FR24-IRI-CF-448).

FECHAS: 30 de septiembre, 1, 2, 3 y 4 de octubre de 2024.

ORGANIZA: Centro Regional de Selección y Reproducción Animal (CERSYRA-IRIAF).

LUGAR DE REALIZACIÓN: Avda. del Vino 10. Valdepeñas (Ciudad Real).

Curso gratuito y presencial.

PROGRAMA: 32 horas.

FECHA	HORARIO		TEMARIO
Lunes 30	16:00	19:00	Queso Manchego: Descripción del producto. Proceso de fabricación. APPCC. Defectos y alteraciones.
Martes 1	09:00	14:00	Clase práctica: Fabricación de Manchego.
	16:00	19:00	Queso de cabra: Descripción del producto. Proceso de fabricación. APPCC. Defectos y alteraciones.
Miércoles 2	09:00	14:00	Clase práctica: Fabricación de queso de cabra.
	16:00	19:00	Queso Arzua-Ulloa: Descripción del producto. Proceso de fabricación. APPCC. Defectos y alteraciones.
Jueves 3	09:00	14:00	Clase práctica: Fabricación de queso Arzua-Ulloa.
	16:00	19:00	Queso azul: Descripción del producto. Proceso de fabricación. APPCC. Defectos y alteraciones.
Viernes 4	09:00	14:00	Clase práctica: Fabricación de queso azul.

INSCRIPCIONES:

Para inscribirse descargar solicitud en

<https://pagina.jccm.es/agricul/cersyra/formacion.htm>

Enviar solicitud a: cersyra@jccm.es, para ponernos en contacto con los alumnos.

Es importante que email y el teléfono se entiendan bien.

Información en: cersyra@jccm.es

(*) Los destinatarios del Curso serán las personas que **desarrollen** sus actividades o **presten** sus servicios en los sectores agrícola, alimentario y silvícola, los gestores de tierras y otros agentes económicos que constituyan PYME, y cuyo ámbito de actuación sea el medio agroalimentario y silvícola, así como todas aquellas personas cuyo **trabajo** se realice o potencialmente pueda realizarse en dicho ámbito”.