

“CURSO DE INICIACIÓN DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS”

CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL “VIÑALTA” PALENCIA

DEL 07 AL 11 DE MAYO DE 2018

DE 9:30 A 14:00 HORAS

ORGANIZA:

Centro Integrado de Formación Profesional “Viñalta” Palencia.

Consejería de Agricultura y Ganadería

Junta de Castilla y León.

LUGAR DE REALIZACIÓN

Estación Tecnológica de la Leche-ITACYL

Avenida Viñalta s/n 34005 Palencia

Gratuita

Límite 15 plazas

Tfno: 979 74 10 50

Fax: 979 74 11 11

Colabora: ITACYL



“CURSO DE INICIACIÓN DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS”



Objetivos

Introducir a los alumnos en el proceso de elaboración de los distintos tipos de queso.

Dar nociones sobre requisitos higiénico-sanitarios.

Conocer las ayudas a la instalación y la tramitación de nuevas queserías.

Dar a conocer estrategias de comercialización.

Destinatarios

Ganaderos y otras personas interesadas en la elaboración de queso.

Desarrollo del curso

El curso será teórico-práctico con distintas elaboraciones.

Fechas y horarios

Del 07 al 11 de Mayo de 2018

Horario de 9:30 a 14:00 horas.

Programa:

- LUNES,
 - Presentación del curso
 - Conceptos básicos de quesería: Francisco Bueno Zaballos (ITACyL, ETL)
 - Composición y calidad de la leche. Visita LILCYL Alberto Páramo
- MARTES, Elaboración de yogur y cuajada (4 horas): Carmen Asensio Vegas (ITACyL, ETL)
- MIERCOLES, Elaboración de queso fresco (4 horas): David Delgado Fuente (ITACyL, ETL)
- JUEVES, Elaboración de queso de pasta prensada (4 horas): José Luis Galván Romo (ITACyL, ETL)
- VIERNES, Visitas técnica a queserías artesanales e industrias lácteas de la región (6 horas): José Manuel Ruiz Turzo

Profesorado

Técnicos de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la JCyL.

Veterinarios de la JCyL.

Profesionales del sector.

Técnicos del Instituto Tecnológico Agrario (ITACyL)

Procedimiento de inscripción

Envío de los datos personales por teléfono, por fax o correo electrónico a diaibajo@jcyL.es

Llamando a: Tfno: 979 74 10 50

Si se superan las plazas, la selección se realizará por orden de inscripción.