CURSO DE ELABORACIÓN DE QUESOS TRADICIONALES

INSCRIPCIÓN GRATUITA PLAZAS LIMITADAS

Acciones formativas en el marco del Programa de Desarrollo Rural de Castilla y León 2014-2020

FECHAS
Del 14 de febrero de 2022 al 2 de marzo del 2022

PRACTICAS
Martes, 01 de marzo de 2022

MODALIDAD
Presencial

HORARIO
De Lunes a jueves de 16:00 h. a 21:00 h.

DESTINATARIOS
Trabajadores del sector agroforestal y agroalimentario e interesados en incorporarse a estos sectores

DURACION
50 horas

LOCALIDAD
LEÓN

INSCRIPCIONES GRATUITAS
A través de la web www.naturgeis.com y los puntos de recogida habilitados

LUGAR DE CELEBRACION
COTO ESCOLAR MUNICIPAL DE LEÓN.
Paseo del Parque, s/n, 24005 León

CONTACTO
formacion@naturgeis.com
658521203

LUGAR DE CELEBRACION PRACTICAS
COTO ESCOLAR MUNICIPAL DE LEÓN.
Paseo del Parque, s/n, 24005 León

FECHA DE RECEPCIÓN DE SOLICITUDES
dos días antes del comienzo del curso

ESTA OPERACIÓN ESTÁ COFINANCIADA POR LA UNION EUROPEA A TRAVÉS DEL FEADER EN UN 80%

ORGANIZA E IMPARTE: naturgeis

FINANCIAN:

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las Zonas Rurales.

NOS IMPULSA

Junta de Castilla y León

DESCRIPCIÓN DEL CURSO

En este curso pretende formar a los asistentes, en las técnicas tradicionales, recuperando con ello y poniendo en valor las prácticas de fabricación de queso de la zona, y con ello fomentar el emprendimiento desde el punto de vista de la creación de nuevos proyectos enfocados en recuperar los quesos tradicionales del lugar y permite además el desarrollo futuro de la zona. El curso está también enfocado a fomentar el autoempleo y autoconsumo.

OBJETIVOS

- Formación para la creación de nuevo productos lácteos siguiendo técnicas tradicionales.
- Fomento del emprendimiento en el ámbito rural.
- Formación para la capacitación y mejora de las técnicas de fabricación tradicional del queso.
- Formación para la incorporación en actividades que refuerzan la cadena de valor alimentaria.
- Materias formativas en igualdad de género.

TEMARIO

1. ORÍGENES DEL QUESO. LA MATERIA PRIMA: LA LECHE- ASPECTOS FÍSICO QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS DE LA LECHE. PASTEURIZACIÓN: LECHE CRUDA, LECHE TERMIZADA, LECHE PASTERIZADA. PRUEBA DE LA FOSFATASA.
2. INHIBIDORES DE LA LECHE, ACIDEZ DORNIC/ PH. FASES DE LA ELABORACIÓN: CUAJADO, TIPOS DE COAGULANTES Y FERMENTOS, DESUERADO, PRENSADO, SALADO. MADURACIÓN Y MANEJO EN LAS CÁMARAS DE OREO Y MADURACIÓN. TRATAMIENTO DE CORTEZAS.
3. METODOLOGÍA APPCC, MANUAL DE AUTOCONTROL EN QUESERÍA. NORMATIVA.
4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE.
5. DISEÑO DE UNA MINIQUESERÍA. INSTALACIONES. DIAGRAMAS DE FLUJO.
6. COMERCIALIZACIÓN. REDES DE VENTA, GRUPOS DE CONSUMO. EXPORTACIÓN.
7. NORMATIVA DE ETIQUETADO.
8. PUESTA EN COMÚN-DEBATE: LA ELABORACIÓN DE QUESOS COMO NICHO DE EMPLEO EN EL MEDIO RURAL.
9. FORMACIÓN EN GÉNERO EN EL MEDIO RURAL. RELACIONADO CON EL SECTOR.
10. MÓDULO DE SOSTENIBILIDAD.

Inscripción en www.naturgeis.com o llamando al 658521203