

# CURSO DE FORMACIÓN TÉCNICA

## *en quesos y lácteos*

**DESTINATARIOS/AS:** Personas del V. J. que desarrollen o vayan a desarrollar su actividad en el sector lácteo, personas interesadas de la comarca del Valle del Jerte.

**CALENDARIO DE REALIZACIÓN:** Abril-mayo 2021.

### CONTENIDOS

Módulo 1. LA QUESERÍA Conocimiento y utilización adecuada de los equipos de fabricación, utensilios y productos de limpieza e higiene.

Módulo 2. LA ELABORACIÓN DEL PRODUCTO Tipos de fermentos y cuajo.

Presencial mediante aula virtual: Días 5-6-9-12 de Abril de 18-21 h - 12 horas.

Módulo 3. COMERCIALIZACIÓN Y MARKETING.

Presencial mediante aula virtual: Días 13-15 (17-20 h)-16 (16-18 h) de Abril - 8 horas.

Módulo 4. PRODUCTOS A ELABORAR. .

Presencial. Días 20-21-22-23 de Abril de 2021 de 9-13 h - 16 horas.

Módulo 5.- LA MATERIA PRIMA

Presencial. Días 26 y 27 de abril de 2021 de 9-14 h. 10 horas

Módulo prácticas 6.- ELABORACIÓN EN QUESERÍA ARTESANAL.

Presencial. Días 6-7 de mayo de 2021 de 9-14 h. 10 horas.

El formato presencial mediante aula virtual, se realizará a través de una plataforma de comunicación virtual.

El formato presencial, se realizará en las instalaciones de la empresa LA CABRA TIRA AL JERTE, sita en Ctra. N-110 Km 381 10613 - Navaconcejo (junto a la Agrupación de Coop. del Valle del Jerte).

Teléfono: 927471100/608504020 [soprodevaje@valledeljerte.net](mailto:soprodevaje@valledeljerte.net)

Si Vd. está interesado/a en participar en el curso, deberá inscribirse antes del 30-3-2021 a las 12 h. pulsando en el formulario siguiente:

[INSCRIPCIÓN CURSO QUESOS Y LÁCTEOS](#)