

FORMACIÓN LEADER

Eje 4 del P.D.R. de Aragón 2007-2013

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa y Aragón invierten en las zonas rurales

ELABORACIÓN DE QUESOS Y DERIVADOS LÁCTEOS

Dirigido a ganaderos, empresas y emprendedores interesados en los procesos de transformación agroalimentaria y su explotación comercial en el medio rural.

Objetivo General:

Capacitar a los alumnos a transformar la leche, materia prima elemental, en productos derivados lácteos como el queso (curado, semicurado, o fresco), leches fermentadas (yogur, bifidus, L-Casei, griego, afrutado, vegetal, etc), mantequilla, requesón, cremas de queso frescas y curadas, etc.

Relación de módulos:

- 1.- Análisis de las posibilidades de transformación de cada explotación.
- 2.- Técnicas de transformación o conservación del alimento lácteo.
- 3.- Procesos biológicos de transformación.
- 4.- Aditivos y conservantes.
- 5.- Normativa higiénica y sanitaria vigente.
- 6.- Instalaciones necesarias.
- 7.- Comercialización del producto.
- 8.- Gestión de la calidad.
- 9.- Viabilidad económica.

Duración y fechas de realización:

Número de horas: 60

Fechas de realización: Meses de mayo y junio.

Horario: Pendiente de especificar.

Lugar: Sala Aragón, Recinto Ferial. Sariñena

Imparte:

U.A.G.A. Huesca.

Preinscripción:

En el Centro de Desarrollo de Los Monegros. CEDER - Monegros (974 390 132) o bien pásate por nuestras oficinas en C/ Ramón y Cajal, nº7, 2ª planta, Grañén (Huesca) durante todo el mes de abril.

Curso gratuito del Eje 4 Leader, cofinanciado por el Fondo Europeo FEADER y el Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón.

Organizado por:



Financiado por:



Unión Europea
Feader

