

**Duración:**

40 horas lectivas on-line (4 semanas) (Se enviará certificado de aprovechamiento)

Objetivo:

Conocer los aspectos fundamentales de la producción artesana de quesos y los requisitos legales para la instalación de una quesería artesana.

Destinatarios:

Todos aquellos interesados en conocer los fundamentos de la producción artesana de quesos y alcanzar las habilidades básicas para conseguirlo. El curso está adaptado para poder ser cursado por alumnos con diferente nivel formativo, desde titulados universitarios hasta personas sin ninguna formación pero con interés en la materia.

Temario:**BLOQUE 1**

- 1.- Producción artesana de queso: Situación actual y perspectivas.
- 2.- Normativa. Requisitos legales para la instalación de una quesería artesanal.
- 3.- Requisitos para la puesta en marcha una quesería artesanal.

BLOQUE 2

- 4.- Instalaciones básicas de una quesería artesanal.
- 5.- La leche, el cuajo y los fermentos.
- 6.- Procesos de tratamiento de la leche.

BLOQUE 3

- 7.- El queso.
- 8.- Etapas en la fabricación del queso.

BLOQUE 4

- 9.- Defectos del queso.
- 10.- Alteraciones, adulteraciones y fraudes del queso.

Cronograma:

	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
BLOQUE 1	■ ■ ■ ■ ■			
CUESTIONARIO B.1		■ ■		
BLOQUE 2		■ ■ ■ ■ ■		
CUESTIONARIO B.2			■ ■	
BLOQUE 3			■ ■ ■ ■ ■	
CUESTIONARIO B.3				■ ■
BLOQUE 4				■ ■ ■ ■ ■
CUESTIONARIO B.4				
TUTORIZACIÓN	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

Matrícula:

Importe.- 150 €. Pago por transferencia bancaria en: ES05 3085 0011 1323 6142 9323 (Caja Rural de Zamora)

Inscripción.- Enviando nombre, apellidos, dirección postal y dni, junto con el justificante de transferencia info@ecognitio.es