

**CURSO PRÁCTICO AVANZADO  
DE TECNOLOGÍA QUESERA:**

# PASTA PRENSADA COCIDA

**18, 19, 20 DE SEPTIEMBRE Y  
8 DE NOVIEMBRE 2018**

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:**

Estación Tecnológica de la Leche  
(ITACYL). Avda. Viñalta s/n. 34071  
Palencia.

**INSCRIPCIONES GRATUITAS:**

lacteos@itacyl.es • 979 70 07 59  
(Solicitudes en portal [www.itacyl.es](http://www.itacyl.es))

**RECEPCIÓN DE SOLICITUDES:**

hasta el 10 de septiembre de 2018

**DURACIÓN:** 32 horas

**HORARIO:** 9:00 h. a 14:00 h. y  
15:00 h. a 18:00 h.

**DESTINATARIOS:**

Personas que desarrollen su activi-  
dad en el sector lácteo.



ESTA OPERACIÓN ESTÁ COFINANCIADA POR LA UNION EUROPEA A TRAVÉS DEL FEADER

**ORGANIZA:** CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA. INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN

**IMPARTE:** ESTACIÓN TECNOLÓGICA DE LA LECHE (ITACYL)

**FINANCIAN:**



FONDO EUROPEO  
AGRÍCOLA DE  
DESARROLLO RURAL:  
EUROPA INVIERTE EN  
LAS ZONAS RURALES



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN



**Junta de  
Castilla y León**