

CURSO PRÁCTICO AVANZADO
DE TECNOLOGÍA QUESERA:

PASTA PRENSADA

OVEJA Y
MEZCLA
CON LECHE
CRUDA Y
PASTERIZADA

12, 13 DE FEBRERO
24 DE JUNIO / 2020

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

ORGANIZA: CONSEJERÍA DE
AGRICULTURA, GANADERÍA
Y DESARROLLO RURAL.
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



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN


Junta de
Castilla y León

12 DE FEBRERO

APERTURA DEL CURSO

- Elaboración tradicional de queso de pasta prensada de Mezcla Semicurado con leche pasteurizada.
- Aplicación de herramientas tecnológicas para este tipo de tecnología para trabajar sobre textura y sabor.

JOSÉ MANUEL GONZÁLEZ CARRERA (Chr. Hansen)

DAVID DELGADO FUENTE (ETL-ITACYL)

DOMINGO FERNÁNDEZ GARCÍA (ETL-ITACYL)

13 DE FEBRERO

- Elaboración tradicional de queso de pasta prensada de Oveja Curado con leche cruda y con leche pasteurizada.
- Aplicación de herramientas tecnológicas en este tipo de tecnología para trabajar sobre textura y sabor.

JOSÉ MANUEL GONZÁLEZ CARRERA (Chr. Hansen)

DAVID DELGADO FUENTE (ETL-ITACYL)

DOMINGO FERNÁNDEZ GARCÍA (ETL-ITACYL)

24 DE JUNIO

- Sesión de análisis sensorial de las muestras elaboradas en el curso.
- Resumen de resultados analíticos de los productos elaborados y exposición de conclusiones.
- Sostenibilidad en quesería e Higiene.

JOSÉ LUIS GALVÁN ROMO (ETL-ITACYL)

DAVID DELGADO FUENTE (ETL-ITACYL)

DOMINGO FERNÁNDEZ GARCÍA (ETL-ITACYL)

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

Inscripciones gratuitas: Lacteos@itacyl.es • 979 700 759 (Solicitudes en portal www.itacyl.es)

Recepción de solicitudes: hasta el 2 de febrero de 2020

Duración: 24 h.

Horario: 9:00 h. a 14:00 h. y 15:00 h. a 18:00 h.

Destinatarios: Personas que desarrollen su actividad en el sector lácteo.