

Objetivos

- Conocimiento de los componentes de la leche y su función en el proceso de elaboración del queso.
- Identificación de los diferentes tipos de quesos según su proceso de elaboración.
- Elaboración de queso fresco a partir de leche cruda de cabra.
- Valoración de los requisitos higio-sanitarios de la industria quesera.
- Reconocimiento de las denominaciones de calidad de los quesos de la Región de Murcia.
- Identificación de los factores que intervienen en la calidad de la leche y del queso. Manejo de la legislación sectorial aplicable.

Normativa

Orden de 21 de diciembre de 2010, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se regulan las homologaciones de acciones formativas en materia agroalimentaria, medioambiental y de la pesca. (BORM 296 de 24/12/2010).

Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.

Acción formativa subvencionada a través de la medida 1 del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de Murcia.

FORMACIÓN ESPECÍFICA

Atendiendo a las especiales características y necesidades profesionales de la población, tanto en activo como desempleados.

INFORMACIÓN

Acción Formativa. Gratuita

PG01

ELABORACIÓN ARTESANAL DEL QUESO DE CABRA

Duración: 12 horas



Acción formativa homologada por:

Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica

www.sfft.es



Región de Murcia
Consejería de Agua, Agricultura,
Ganadería, Pesca y Medio Ambiente



Unión Europea
Fondo Europeo de Desarrollo Rural



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

PROGRAMACIÓN

Teoría

1. La leche. Componentes. Calidad física, química y microbiológica (0,50 h).
2. El queso. Proceso de fabricación. Tipos. Otros productos lácteos: requesón (0,50 h)
3. El queso en la Región de Murcia. Denominaciones de calidad. (0,50 h)
4. La industria quesera. Legislación sectorial (0,50 h)
5. Prevención de riesgos laborales y protección del medio ambiente en la industria quesera (01:00 h)

Práctica

Elaboración de queso fresco a partir de leche cruda de cabra de raza murciano-granadina.

Procedimiento:

- Filtrado. (01:00 h)
- Pasterización. (01:00 h)
- Enfriamiento. (01:00 h)
- Cuajado. (01:5 h)
- Corte y desuerado. (02:00 h)
- Prensado. (02:00 h)
- Salado. (0.5 h).

1. Destinatarios

1.1. Criterios admisibilidad de los alumnos.

Alumnos interesados en el sector ganadero en general y en la elaboración de queso fresco a partir de leche de cabra en particular.

Para poder inscribirse en una acción formativa financiada a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia los alumnos deben estar relacionados con el sector agrario, alimentario y forestal.

1.2. Criterios de selección de los alumnos.

Se establece como criterio de selección la fecha de solicitud realizada por parte de los alumnos. En caso de haber varias solicitudes con la misma fecha, se ordenarán las mismas en orden alfabético del primer apellido, comenzando por la letra A, y se seleccionarán en orden creciente.

Para las acciones formativas financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se establecen obligatoriamente los siguientes criterios de selección:

- El solicitante es mujer: 5 puntos.
- El solicitante es joven (menor de 41 años): 5 puntos.
- Otros: 0 puntos.

Así a cada solicitud de inscripción se le asignarán los puntos indicados en función del solicitante. En el caso de empate en las puntuaciones, el desempate se realizará en función de la fecha de entrada de la solicitud de inscripción. Si sigue habiendo empate se ordenarán las mismas en orden alfabético del primer apellido, comenzando por la letra A, y se seleccionarán en orden creciente.