ACCIÓN FORMATIVA FINANCIADA A TRAVÉS DEL PLAN ESTRATÉGICO DE LA POLITICA AGRARIA COMÚN (PEPAC) 2023-2027 EN LA REGIÓN DE MURCIA

FORMACIÓN ESPECÍFICA

Atendiendo a las necesidades profesionales del sector agrario, agroalimentario, forestal y del medio rural, tanto en activo como desempleados

INFORMACIÓN

C.I.F.E.A. DE TORRE PACHECO
Avda. Gerardo Molina, s/n
Telf.: 968578200
cifeatorrepacheco@carm.es
www.murciaeduca.es/cifeatorrepacheco/sitio/
www.sftt.es

C.I.F.E.A. DE MOLINA DE SEGURA
Avda. Gutiérrez Mellado, 17
Telf.: 968643399
cifeamolinadesegura@carm.es
www.murciaeduca.es/ccamolinadesegura/sitio/
www.sftt.es

C.I.F.E.A. DE LORCA
Ctra. de Aguilas, km 2
Telf.: 968468550
cifealorca@carm.es
www.murciaeduca.es/ccalorca/sitio/
www.sftt.es

C.I.F.E.A. DE JUMILLA
Ingeniero La Cierva, s/n
Telf.: 968780912
cifeajumilla@carm.es
www.murciaeduca.es/ccajumilla/sitio/
www.sftt.es

HOMOLOGADO POR: SFTT Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica de la Región de Murcia

COORDINACIÓN: Molina de Segura CIFEA Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias

FINANCIADO POR: Región de Murcia · Gobierno de España, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación · Cofinanciado por la Unión Europea

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

ACCIÓN FORMATIVA

Financiada a través del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023-2027, en la Región de Murcia

Elaboración artesanal del queso de cabra

12 HORAS **PG01**

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

DESTINATARIOS

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

NORMATIVA

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

PROGRAMACIÓN

Teoría:

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

Prácticas:

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

- Filtrado (1h)
- Pasterización (1h)
- Enfriamiento (1h)
- Cuajado (1h)
- Corte y desuerado (2h)
- Prensado (2h)
- Salado (0,5h)