

# ACCIÓN FORMATIVA FINANCIADA A TRAVÉS DEL PLAN ESTRATÉGICO DE LA POLÍTICA 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](mailto:cifeatorrepacheco@carm.es)

[www.murciaeduca.es/cifeatorrepacheco/sitio/](http://www.murciaeduca.es/cifeatorrepacheco/sitio/)

[www.sftt.es](http://www.sftt.es)

### C.I.F.E.A. DE LORCA

Ctra. de Aguilas, km 2

Telf.: 968468550

[cifealorca@carm.es](mailto:cifealorca@carm.es)

[www.murciaeduca.es/ccalorca/sitio/](http://www.murciaeduca.es/ccalorca/sitio/)

[www.sftt.es](http://www.sftt.es)

### C.I.F.E.A. DE MOLINA DE SEGURA

Avda. Gutiérrez Mellado, 17

Telf.: 968643399

[cifeamolinassegura@carm.es](mailto:cifeamolinassegura@carm.es)

[www.murciaeduca.es/ccamolinassegura/sitio/](http://www.murciaeduca.es/ccamolinassegura/sitio/)

[www.sftt.es](http://www.sftt.es)

### C.I.F.E.A. DE JUMILLA

Ingeniero La Cierva, s/n

Telf.: 968780912

[cifeajumilla@carm.es](mailto:cifeajumilla@carm.es)

[www.murciaeduca.es/ccajumilla/sitio/](http://www.murciaeduca.es/ccajumilla/sitio/)

[www.sftt.es](http://www.sftt.es)

HOMOLOGADO POR: \_\_\_\_\_



Servicio de Formación y  
Transferencia Tecnológica de la  
Región de Murcia

COORDINACIÓN: \_\_\_\_\_



Centro Integrado de Formación y  
Experiencias Agrarias

FINANCIADO POR: \_\_\_\_\_



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)