

18/03/2022

## Realizado en el CIFEA de Lorca el primer curso de 2022 sobre la elaboración artesanal de queso de cabra

Trece alumnos han realizado el primer curso de 2022 sobre la elaboración artesanal del queso de cabra, organizado por el Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias (CIFEA) de Lorca. Parte de los alumnos pertenecen a la Escuela de Pastores de Archivel, cuya coordinación y homologación es realizada por el CIFEA.

Impartido por el maestro quesero y antiguo alumno del Centro, Pedro Giner Ruiz, el curso ha seguido una metodología eminentemente práctica, en la que los alumnos han participado activamente elaborando por parejas un queso artesanal. Al término de la práctica, se hizo una pequeña degustación de quesos entre los participantes.

Este curso forma parte del Plan de Formación que tiene la Consejería de Agua, Agricultura Ganadería, Pesca y Medio Ambiente, a través del Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica, destinado al sector agrario y ganadero para mejorar la productividad y eficiencia e incrementar las salidas profesionales del sector.

