

**DENOMINACIÓN:**

Cursillo G-1/2018: Formación in situ: Formación avanzada en el manejo del queso y productos lácteos

---

**LUGAR DE IMPARTICIÓN:**

Establecimiento lácteo del alumno, en los distintos municipios de Gran Canaria

---

**FECHAS DEL CURSO:**

26-02-2018 - 30-11-2018

**PLAZO DE PRE-INSCRIPCIÓN**

20-02-2018 - 20-11-2018

---

**HORAS DE PRÁCTICAS:**

5

**HORAS DE TEÓRICAS:**

Sin especificar.

**NÚMERO DE PLAZAS:**

20

---

**DIRECTOR/A DE LA ACTIVIDAD FORMATIVA:**

- ELIZARDO MONZÓN GIL (VETERINARIO DEL SERVICIO DE EXTENSIÓN AGRARIA Y DESARROLLO AGROPECUARIO Y PESQUERO DEL CABILDO DE GRAN CANARIA)
- 

**PROFESOR/A DE LA ACTIVIDAD FORMATIVA:**

- VICENTE ISIDORO JIMÉNEZ PÉREZ (MAESTRO QUESERO)
  - RAQUEL BETANCOR REULA (LICENCIADA EN VETERINARIA)
- 

**DESCRIPCIÓN:****Fecha de celebración y horario**

Del 26 de febrero al 30 de noviembre de 2018, en horario de mañana o tarde, en función de la disponibilidad del alumno (5 horas lectivas).

**Lugar**

Establecimiento lácteo del alumno, en los distintos municipios de Gran Canaria.

**Director**

D. Elizardo Monzón Gil, Técnico del Servicio de Extensión Agraria del Cabildo de Gran Canaria.

**Profesores**

D. Vicente Isidoro Jiménez Pérez, Maestro Quesero.

D. Raquel Betancor Reula, Licenciada en Veterinaria y Técnico Superior en Prevención de Riesgos Laborales, especialidad en Higiene Industrial.

## **Programa**

1. Análisis y detección de incidencias en el ordeño.
2. Análisis y detección de incidencias en la fase de elaboración de calidad de la leche cruda.
3. Análisis y detección de incidencias en la fase de maduración o afinado.
4. Estudio del manejo y mantenimiento de los equipos de la sala.
5. Estudio y detección de incidencias en relación al plan de limpieza de la explotación ganadera y la quesería asociada.
6. Análisis y detección en relación a la prevención de riesgos laborales.

## **Objetivos**

Formación especializada de los titulares de queserías o productos lácteos, vinculados a una explotación ganadera.

## **Selección de alumnos**

Titulares de queserías o salas de elaboración de productos lácteos vinculadas a una explotación ganadera que estén inscritas en el registro sanitario que corresponda, por riguroso orden de inscripción hasta agotar la disponibilidad presupuestaria.

## **Organiza**

Cabildo de Gran Canaria. Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria. Servicio de Extensión Agraria y Desarrollo Agropecuario y Pesquero.

---