

Seguimos en forma, QueRed te informa

**PRÓXIMOS
CURSOS**

2020

SEPTIEMBRE

Proyecto de iniciación de una quesería de campo o artesana.

OCTUBRE

Fecha de duración mínima, fecha de caducidad y estudios de vida útil.

Fundamentos de tecnología quesera.

NOVIEMBRE

Defectos y alteraciones de quesos.

Elaboración de fermentos propios y uso de fermentos comerciales para acidificación y maduración.

DICIEMBRE

Venta online.

2021

ENERO

Implantación de la guía de buenas prácticas.

ENERO/FEBRERO

Curso avanzado de elaboración de fermentos propios.

Organizan:



MÁS INFORMACIÓN
www.redqueserias.org
formacion@redqueserias.org