

## PRESENTACIÓN DEL CURSO “LA GESTIÓN EN LA QUESERÍA ARTESANAL”

<b><u>DIRIGIDO</u></b>	A queseros artesanos y a todos aquellos interesados en un tema tan relevante y de tan importante trascendencia económica como es el que abordamos en este proyecto
<b><u>OBJETIVO</u></b>	<p>Ayudar y apoyar la formación continua que precisan los profesionales que desarrollan su actividad en este sector, así como la de todos aquellos que tengan la intención de orientar su actividad profesional futura en el mismo. Este intercambio de experiencias y conocimientos permitirá a los asistentes llevar a cabo un análisis de su gestión y estrategias actuales fortaleciéndolas y permitiéndoles estrechar vínculos de unión que sin duda contribuirán a mejorar de forma notable el desarrollo de sus negocios.</p> <p>En lo que hace referencia a las personas que tengan como objetivo orientar su actividad profesional en el sector, no hay duda que teniendo una formación eminentemente profesionalizante, mejorará su empleabilidad.</p>
<b><u>DURACIÓN</u></b>	60 horas
<b><u>FORMATO</u></b>	El curso podría realizarse de forma simultánea on-line, o bien presencial. La asistencia presencial se realizará en las aulas del Colegio Oficial de Químicos de Asturias y León ( Avda. Pedro Masaveu, 1, 1ª D, Oviedo)
<b><u>PLAN DOCENTE</u></b>	La labor docente la realizarán profesionales que han desarrollado toda su vida profesional en el Sector Lácteo, pertenecientes a empresas tales como (Reny Picot, Central Lechera Asturiana, Arias, Nestle, Danone, Lactalis, Bongrain etc) . Así como de diferentes instituciones tales como Asturex, Lila, IPLA, etc., abarcando todas las actividades que en el mismo se realizan (producción de materia prima, aprovisionamiento, tratamiento, producción con una primordial dedicación a la fabricación de queso en todas sus variedades. Así como de diferentes instituciones tales como Asturex, Lila, IPLA, etc
<b><u>CONTENIDOS</u></b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El Proceso de fabricación. Su desarrollo y control. La ecuación calidad/rendimiento/costes.</li> <li>2. Controles básicos en la cadena. Nociones de Microbiología quesera.</li> <li>3. Valoración de los caracteres organolépticos del producto.</li> <li>4. Repaso de las variedades artesanas asturianas. Normativa legal.</li> <li>5. Innovación/Emprendimiento. Apoyos necesarios.</li> <li>6. Comercialización. Mercado. Consorcios. Apoyos necesarios.</li> <li>7. Parte práctica. La cata. Servicio de asesoramiento y visitas a fábricas.</li> </ol>
<b><u>PLAZAS</u></b>	Un máximo de 30 y un mínimo de 20 alumnos
<b><u>PRECIO</u></b>	450 €/alumno. Financiable a través de la tripartita.
<b><u>OTROS</u></b>	<p>Presentación de una producción sostenible</p> <p>Presentación de productos a concursos</p>
<b><u>CONTACTO</u></b>	María Jesús Rodríguez González, Secretaria Técnica del Colegio de Químicos de Asturias y León. 985 23 47 42 – <a href="mailto:secretariatecnica@alquimicos.com">secretariatecnica@alquimicos.com</a>

### **ASTURIAS DESTINO DEL QUESO**

#### **World cheese Awards Oviedo 2020**

Dado que en 2020 Asturias y en concreto Oviedo será la capital Internacional del queso nos hemos decidido a organizar este curso con el fin de mejorar el nivel de competitividad de las producciones de queso asturianas en todas sus vertientes. La presentación de sus productos en este importantísimo certamen que permitirá poner el sector en valor a nivel internacional dando a conocer sus productos en los más importantes mercados del mundo quesero.