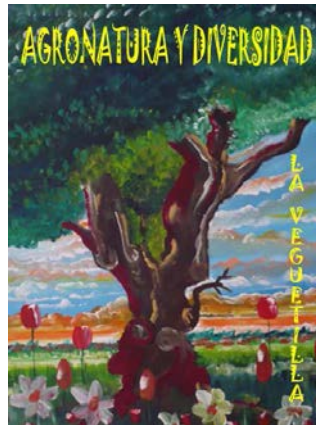


CURSO BÁSICO DE ELABORACIÓN DE QUESO PARA EL AUTOCONSUMO



Programado por: Agronatura y Diversidad La Vegetilla

El **objetivo principal** de este curso es difundir nuestra cultura tradicional para que continúe viva entre nosotr@s

El **objetivo específico** es que cada uno de los participantes puedan elaborar su propio queso en sus casas. Caminando hacia la autosuficiencia y el autoconsumo.

Descripción del Taller

En estos talleres aprenderemos a elaborar los quesos canarios con técnicas artesanales.

Iniciaremos el taller con explicando de forma general los aspectos más importante en la producción quesera

Para luego dedicarnos en la mayor parte del tiempo a la elaboración de un queso tierno, requesón y yogurt.

En el proceso de aprendizaje cada alumno participará de forma activa fabricando su queso para que pueda adquirir experiencia propia.

Se incluye información escrita sobre los temas tratados y explican con detalle el proceso de fabricación del queso, requesón y yogurt.

Contenidos

1. Calidad higiénica de la leche y de los quesos.
2. Proceso de fabricación: técnicas y fichas de fabricación.
3. Almacenado, conservación y consumo.
4. Alteraciones y defectos de los quesos.

Duración

Este taller se desarrollará en tres sesiones,

1ª sesión: teoría el viernes de 17,00 a 19,00 h. en la Veguetilla

2ª sesión: fabricación láctea el sábado de 9,00 a 13,00 h. en Teror

3ª sesión: Cierre el domingo en teror de 9,00 a 11,00 h.

Plazas

10 personas máximo

Lugar

Las clases teóricas se impartirán en La Veguetilla de San Mateo

Y las prácticas en Teror en una pequeña granja tradicional con ganado y miniquesería.

Fechas

2ª semana de noviembre

1ª semana de diciembre

2ª semana de febrero

1ª semana de marzo

**Coste del curso y más información pónganse en contacto a través de:
agronatura@agronaturaydiversidad.com**