

Taller teórico- práctico de quesos artesanales en Cariamanga

Karina Carrión
14/08/2017

Categorías:
Alumnos

El queso es un alimento sólido elaborado a partir de la leche cuajada o coagulada de vaca, cabra, oveja, búfalo, camello u otros mamíferos. La leche es inducida a cuajarse o coagularse usando una combinación de cuajo (o algún sustituto) y acidificación. Con este antecedente surge el taller teórico - práctico de elaboración de quesos dirigido a ganaderos y público en general, que deseen aprender a nivel artesanal, incorporando Buenas Prácticas de Manufactura.

Aprenderás a elaborar:

- Queso Crema Untable
- Requesòn
- Queso Maduro
- Queso de Hierbas
- Queso tipo burgos

Lugar: Centro Provincial UTPL - Cariamanga

Fechas: 14 y 15 de septiembre del 2017

Horarios: 8:00 a 16:00

Duración: 16 horas (jornadas de 8 horas cada día)

Inversión: 70 dólares

Incluye:

- Certificado de asistencia
- Mandil - gorra
- Almuerzo para los dos días

Forma de pago: Transferencia o depósito

Banco de Loja no. 2900417554 Cta. Cte. a nombre de Fundación para el Desarrollo Empresarial y Social.

Cupos: Máximo 20 participantes

Instructor: Experto Luis Anibal Sánchez

Mayor Información:

- Luís Aníbal Sánchez.
- 0999440840. Convencional: 2585700 ext.: 304
- luis.sanchez@fedes.ec [1]

Source URL: <https://noticias.utpl.edu.ec/taller-teorico-practico-de-quesos-artesanales-en-cariamanga>

Links

[1] <mailto:luis.sanchez@fedes.ec>