

cursOnline

SEAE 2019



Elaboración de derivados lácteos ecológicos de vaca, oveja y cabra

Del 11 de julio al 16 de agosto de 2019



Inscripción

Nº plazas: limitadas por riguroso orden de inscripción y pago de matrícula

Coste:

- General: 110€
- Desemplead@s*, soci@s SEAE o soci@s CERAI: 95€
- Soci@s SEAE desempleado@*: 90€

Incluye: certificado, acceso a material en la plataforma, participación en foro y tutorías

*Acreditar con hoja de inscripción en oficina de desempleo

Preinscripción obligada: [Inscríbete ► AQUÍ](#)

O completa el formulario que encontrarás en la web de SEAE. Una vez confirmada la pre-inscripción recibirás una factura con el importe a ingresar y la cuenta corriente.

Periodo de inscripción: hasta cubrir plazas

Más información

Sociedad Española de Agricultura Ecológica/Agroecología

Camí del Port, km1, s/n. Apdo. 397 - E-46470, Catarroja, Valencia

e-mail: jlmorero@agroecologia.net - Telf: 96 126 71 22

www.agroecologia.net

Introducción

El sector de productos lácteos ecológicos y sus derivados ha experimentado un crecimiento rápido en las últimas décadas en España. De este modo, año tras año se están creando nuevas industrias para la elaboración y transformación de productos lácteos bajo certificación ecológica. Este hecho, permite agregar un valor adicional a la producción ganadera, fomentar la generación de empleo en el medio rural y revertir la tendencia de exportación de materias primas que luego son elaboradas en otros países y que regresan a los supermercados como producto elaborado importado.

Las empresas de elaboración de productos lácteos ecológicos se caracterizan por un tamaño pequeño, familiar y en general con un bajo nivel de innovación en comparación con las grandes industrias. Por tanto, se deben realizar esfuerzos para acortar esta brecha y **ampliar la mejora productiva de las pequeñas empresas, sin dejar de apostar por la calidad** final de sus productos.

El curso se centrará en la formación sobre la elaboración de lácteos tanto de vaca, como de cabra y oveja.

Objetivos

- Ofrecer una formación a pequeños y medianos ganaderos, empresarios, trabajadores del sector agroecológico
- Estimular la elaboración ecológica de diferentes productos lácteos mediante buenas prácticas ambientales

Metodología

El **curso online** está dividido en **7 temas** y su duración está planificada para **40 horas**, en un periodo de **5 semanas**.

Para cada tema se contará con las herramientas siguientes:

- Textos temáticas principales, secundarios y de consulta con referencias bibliográficas y enlaces de interés
- Ejercicios de auto-evaluación
- Foros con profesores autores de los documentos
- Tutorías: Se hará dos tutoría online

Actividades y herramientas

- **Agenda:** Calendario con los eventos destacados del curso
- **Foros:** Espacios virtuales offline para temas de discusión, anuncios o recursos a compartir
- **Tutorías online:** Acceso a las sesiones online de conversación entre los tutores y l@s alumn@s
- **Contenidos:** Apuntes descargables, material audiovisual online, evaluaciones online
- **Panel de administración:** Edición del perfil, consulta de calificaciones, registro actividad, etc

Contenido

Tema 1. Introducción. Aspectos generales de la industria de elaboración de lácteos

Tema 2. Ganadería ecológica y producción ecológica de leche

Tema 3. Fundamentos de los procesos industriales de elaboración de quesos y otros derivados lácteos de vaca, cabra y oveja

Tema 4. Elaboración ecológica de quesos: frescos y de untar, de pasta blanca, curados y semicurados

Tema 5. Elaboración ecológica de otros derivados lácteos (leche de consumo, nata, mantequilla, yogurt y helados)

Tema 6. Aprovechamiento subproductos

Tema 7. Datos para el diseño o reconversión de la empresa ecológica. Buenas prácticas **Anejo.** Ejemplos de empresas elaboradoras de productos lácteos ecológicos

Profesorado

El profesorado está compuesto por el equipo técnico y expertos de SEAE – profesor@s, investigador@s, técnic@s asesor@s y operador@s del sector – que trabajan en esta área específica de conocimiento. Entre otros se encuentran: Carlos Palacios (USAL), Esther Sendra (UMH), Carmen Fernández Ledo (USC) y Xan Neira (USC).