

- **CURSO GRATUITO**
- **DURACIÓN:** 45 horas
- **DIRIGIDO A:** profesionales del medio rural en edad laboral, en activo o en situación de desempleo.
- **LUGAR:** se dará prioridad a los alumnos residentes en Asturias.
- **INSCRIPCIÓN:** INSCRÍBETE **AQUÍ**  
O COMPLETA EL FORMULARIO DE LA WEB SEAE:  
**www.agroecologia.net**
- **Nº DE PLAZAS:** limitadas, con reserva de plazas para mujeres y jóvenes (menores de 41 años).
- **PERIODO DE INSCRIPCIÓN:** Hasta cubrir plazas

• **MÁS INFORMACIÓN** **AQUÍ**

Sociedad Española de Agricultura Ecológica /Agroecología  
Apdo. 397. Camí del Port s/n; 46470 Catarroja (Valencia)  
Telf/Fax: 96 126 71 22  
e-mail: rosa.valero@agroecologia.net  
www.agroecologia.net

Actividad del Programa Plurirregional de Formación financiada en su totalidad por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)

Financian:



Organiza:



## CURSO DE TELEFORMACIÓN

### ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS ECOLÓGICOS DE VACA, OVEJA Y CABRA

Del 20 de julio  
al 9 de septiembre de 2021

## ● INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN:

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.

## ● OBJETIVOS:

- Aprender la normativa ecológica de elaboración de alimentos
- 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



## ● TEMAS CURSO ONLINE:

- **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.

## ● PROFESORADO:

El profesorado está compuesto por expertos de SEAE; profesores, investigadores, técnicos asesores y operadores del sector, que trabajan en esta área específica de conocimiento.

