

organiza



Vicerrectorado de Cultura y Extensión Universitaria
Edificio Hélike, Avda. de la Universidad s/n. 03203, Elche (Alicante)
Teléfono: 96 522 21 88
e-mail: cursosdeverano@umh.es <http://cursosdeverano.umh.es>

CURSO DE VERANO

EL QUESO DE CABRA: DE LA GRANJA A LA MESA



El curso muestra mediante talleres y seminarios la relación que existe entre el queso de cabra que consumimos (su valor nutricional y calidad organoléptica) con el sistema de producción de la leche y la técnica de elaboración. Culmina con la cata de diferentes quesos de cabra.

- **Dirigido a:** alumnos de Grados y Másteres relacionados con la Producción Agraria y Tecnología de Alimentos que quieran introducirse en estos temas, así como para el público en general, consumidor de este alimento.
- **Lugar:** Escuela Politécnica Superior de Orihuela-UMH. 23-25 septiembre de 2014.
- **Duración:** 10 h.
 - **Programa:** 23 /09/2014: La cabra lechera. 3,5 h.
24/09/2014: Composición de la leche de cabra. 3,5 h
25/09/2014: El queso de cabra. 3 h
 - Prácticas incluidas:
 - Técnicas de manejo (ecografía, sincronización de celos, ordeño)
 - Análisis sensorial (cata) de distintos tipos de queso de cabra
- **Profesorado:** Gema Romero Moraleda, José Ramón Díaz Sánchez y Esther Sendra Nadal, profesores de las áreas de Producción Animal y Tecnología de Alimentos del Dep. Tecnología Agroalimentaria de la Universidad Miguel Hernández de Elche.
- **Se entregará diploma acreditativo de la asistencia**
- **Precio: 25 € (alumnos UMH) / 30 € el resto.**
- **Curso convalidable por créditos de libre elección en la UMH**
- **Inscripciones:** <http://cursosdeverano.umh.es>

MÁS INFORMACIÓN: Gema Romero: gemaromero@umh.es Tel. 966 749 704