

Con el fin de facilitar la organización, les agradecemos que se inscriban

Tfno. Inscripción
948 01 30 58



Más información:

Edif. Peritos
Avda. Serapio Huici, 22
31610 Villava (Navarra)

T: +34 948 013 058
F: +34 948 013 041
intiajornadas@intiasa.es



Organiza:



El Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural invierte
en las zonas rurales



Nafarroako Gobernua
Gobierno de Navarra



Dirigido al sector
quesero - ganadero



Programa 2017 Jornadas Técnicas para Queserías





Objetivo:

Transferencia de conocimientos para obtener un producto de calidad: el queso

Dirigido a:

- Sector quesero
- Sector ganadero de ovino de leche
- Sector ganadero de vacuno de leche

HERRAMIENTAS PARA LA AUTONOMÍA FORRAJERA EN OVINO DE LECHE

Fecha: 3 y 5 de octubre
 Horario: de 10.00 a 13.00
 Lugar: Villava, INTIA Edificio Peritos Orreaga/Roncesvalles
 Cuota: Socios INTIA: gratis
 No Socios INTIA: 30 €

Ponente: Jose Luis Sáez, (INTIA)

TOMADORES DE MUESTRAS DE LECHE CRUDA

Fecha: martes 19 de septiembre
 Horario: de 9,00 a 14.00
 Lugar: Villava, INTIA Edificio Peritos
 Cuota: Socios INTIA: 20 €
 No Socios INTIA: 40€

Ponente: Noemí Salazar (ALVO)

BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE EN LA INDUSTRIA LÁCTEA

Formación válida para la manipulación de alimentos

Fecha: miércoles 20 de septiembre
 Horario: de 10.00 a 14.00
 Lugar: Villava, INTIA Edificio Peritos
 Cuota: Socios INTIA: 20 €
 No Socios INTIA: 40 €

**Ponente: Saioa Elizalde (Artzai-Gazta)
 José M^a Hernandez (INTIA)**

INICIACIÓN A LA ELABORACIÓN DE QUESO

Fecha: 21 Y 22 de septiembre
 Horario: de 10.00 a 14.00
 Lugar: Villava, INTIA Edificio Peritos
 Cuota: Socios INTIA: 20 €
 No Socios INTIA: 40 €

Ponente: Saioa Elizalde (Artzai-Gazta)

TRANSICIÓN A LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Fecha: miércoles 4 de octubre
 Horario: de 10.00 a 14.00
 Lugar: Villava, INTIA Edificio Peritos
 Cuota: Socios INTIA: gratis
 No Socios INTIA: 30 €

Ponentes: José Luis Saez (INTIA)

MASTER CLASS O ESPECIALIZACIÓN EN EL MUNDO DEL QUESO

Curso práctico de elaboración de nuevos tipos de queso (azules, pasta blanda, etc.), la leche y el uso de los fermentos. Curso de herramientas y habilidades de venta

Fecha: 16 Y 17 de octubre
 Horario: de 9.00 a 19.00
 Lugar: Villava, INTIA Edificio Peritos
 Cuota: Socios INTIA: 50 €
 No Socios INTIA: 100 €

Ponente: José Luis Martín, maestro quesero

VIAJE LEÓN-GALICIA



Fecha: 26, 27, 28 y 29 de septiembre
 Lugar:

Visita queserías en Galicia de la D.O Arzúa-Ulloa, D.O. Cebreiro, Cata de quesos, encuentro con profesionales y visita a quesería en León. Visitas a Santiago, Lugo y León.
 Cuota: Socios INTIA: 250 €
 No Socios INTIA: 350 €