



Interreg
Sudoe



AGROSMARTcoop

**FUNDAMENTOS TECNOLÓGICOS DE LA ELABORACIÓN DEL QUESO:
MEJORA DE LA CALIDAD EN QUESOS ARTESANALES DE LECHE CRUDA**

Castuera (Badajoz), 15 de marzo de 2018



16:00 h. Presentación del Proyecto AgrosmartCoop y bienvenida

D^a. Carmen González Ramos. Directora del Centro de investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura. Cicytex- Junta de Extremadura

D. Emilio de Torres Díez-Madroñero. Director Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura

16:30 h. Calidad de la materia prima: composición química y microbiológica

D. Rafael Tabla Sevillano. Área de Productos Lácteos. Cicytex

17:30 h **Debate. Dudas y preguntas de los asistentes**

17:40 – 18:00 h. **Descanso**

18:00 h. Coagulación de la leche: aspectos bioquímicos e implicaciones tecnológicas

D. Rafael Tabla Sevillano. Área de Productos Lácteos. Cicytex

18:50 h **Debate. Dudas y preguntas de los asistentes**

19:00 h. Fermentación del queso: aspectos microbiológicos e implicaciones tecnológicas

D. Rafael Tabla Sevillano. Área de Productos Lácteos. Cicytex

19:50 h **Debate. Dudas y preguntas de los asistentes**

20:00 h. **Fin de la jornada**