

Elaboración de queixos e derivados lácteos



Obxectivos

- Estudar os procesos físico-químicos do leite e os derivados lácteos.
- Aprender as técnicas e procedementos da fabricación
- Coñecer iniciativas de valorización do leite.



Contidos

- Procesos de elaboración de queixos tipo Arzúa-Ulloa, Tetilla, San Simón da Costa e de barra.
- Elaboración de Queixo Fresco, Requeixo e logur.
- Visitas a explotacións da zona.



Inscripción:

Socios Asoc. Fonteboa: 200€

Non Socios: 250€

(inclúe aloxamento e manutención)

981 733 051

fonteboa@efagalicia.org

www.efagalicia.org



Datas

Inicio: Luns 21 de maio

Fin: Venres 25 de maio

Organiza: Centro de Promoción Rural-EFA FONTEBOA
Colabora: CEFA Pedro Murias (Ribadeo)