



TALLER "ELABORACIÓN ARTESANAL QUESO Y YOGUR DE CABRA BIO".

FECHA: 9 OCTUBRE 2.010

FICHA TÉCNICA:

Fecha: Sábado 9 Octubre 2.010

Nº Participantes taller: 15

Horario: 8,00 h a 14,00 h – 16,00 h a 18,00 h

Precio taller: 25,00 € (20,00 € socio)

Ponente:

D. Antonio García Charcos

Maestro quesero con 5 años de experiencia. Gerente de la Quesería Artesanal Caprilac de producción ecológica.

GUIÓN DE CONTENIDOS:

Lugar: Quesería Artesanal Producción Ecológica Caprilac, S.L. Ctra. Cementerio, s/n – San Isidro – Cartagena – Murcia.

Sábado Día 9 Octubre de 2.010

ACTIVIDADES TEÓRICA - PRÁCTICAS:

1. **(9,00 h – 9,15 h.)** Apertura del Taller.
 - Presentación del ponente.
 - Explicación de la metodología del taller.
2. **(09,15 h – 14,00 h)** Elaboración artesanal de:
 - Elaboración yogur.
 - Elaboración queso fresco.
3. **(14,00 h – 16,00 h)** Comida.
 - Aportada por los participantes.
4. **(16,00 h – 18,00 h)** Elaboración artesanal de:
 - Elaboración Kéfir.

(Todos los productos elaborados en el taller se entregaran a los participantes).



Asociación de productores, elaboradores y consumidores de productos ecológicos