

CURSO

curso la ruta rural del sabor cervezas y queso

Del 9 AL 12 de junio de 2026

Duración: 20 horas TARDES

PROGRAMA

La historia del queso

Concepto e ingredientes para la elaboración del queso y la cerveza

Clasificación de los quesos y cervezas

Curiosidades en el mundo del queso

Iniciación a la cata. Conceptos teóricos

El maridaje

Cata. Conociendo quesos y cervezas de la región

Cata: Quesos nacionales e internacionales

Práctica: Elaboraciones en el taller de diferentes recetas con queso

HORARIO Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

De 15.30 A 19.30 **SOLO TARDES**

CIFP Guadalajara

Calle General Medrano de Miguel

PONENTES

Antonio Gascueña Sainz

Profesor CIFP GUADALAJARA

COORDINADOR

Jose Juan Cebrian Tapia. Tel. 949 887957. jjcebian@jccm.es

PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES

Delegación Provincial de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de Guadalajara, Oficinas Comarcales Agrarias, CIAPA de Marchamalo, cualquier oficina de Registro Único o Registro Electrónico de la JCCM, o secretaria.ciapa@jccm.es, **hasta el día 2 DE junio del 2026**



*Los destinatarios del Curso/Jornada serán las personas que **desarrollen** sus actividades o **presten** sus servicios en los sectores agrícola, alimentario y silvícola, los gestores de tierras y otros agentes económicos que constituyan PYME, y cuyo ámbito de actuación sea el medio agroalimentario y silvícola, así como todas aquellas personas cuyo **trabajo** se realice o