**CURSO: "Elaboración de quesos regionales y control de BPM y POES en el proceso a pequeña escala"**

**Expediente CUDAP: FCEQyN\_EXP¬S01:0001200/2022**

**Resolución CD N° 210 - 22**

**CRONOGRAMA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Día** | **Fecha** | **Tiempo**  **(horas)** | **Tema** |
| Lunes  Virtual  8 a 11 | 17/10 | 3 | Leche - Quesos – Generalidades – Clasificación |
| Viernes  Virtual  18 a 21 | 21/10 | 3 | Tecnología de quesos - Salado – Maduración |
| Lunes  Presencial  8 a 12 | 24/10 | 4 | Práctico: Pasteurización - Elaboración |
| Viernes  Virtual  18 a 21 | 28/10 | 3 | Envasado – Errores - Análisis de quesos |
| Lunes  Presencial  8 a 12 | 31/10 | 4 | Práctico: Análisis del queso |
| Viernes  Virtual  18 a 21 | 4/11 | 3 | BPM – POES |
| Lunes  Presencial  8 a 12 | 7/11 | 4 | Práctico: BPM-Análisis de manipuladores y superficies. |
| Viernes  18 a 20 | 11/11 | 2 | Consulta presencial y virtual  Lugar a confirmar |
| Lunes  8 a 12 | 14/11 | 4 | Actividad Integradora de cierre  Entrega de certificados |
|  | **Total** | **30** |  |

Las consultas también serán permanentes a través de correos electrónicos y WhatsApp