**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** |
| LunesVirtual8 a 11 | 17/10 | 3 | Leche - Quesos – Generalidades – Clasificación |
| ViernesVirtual 18 a 21 | 21/10 | 3 | Tecnología de quesos - Salado – Maduración |
| LunesPresencial8 a 12 | 24/10 | 4 | Práctico: Pasteurización - Elaboración |
| ViernesVirtual 18 a 21 | 28/10 | 3 | Envasado – Errores - Análisis de quesos |
| LunesPresencial8 a 12 |  31/10 | 4 | Práctico: Análisis del queso |
| ViernesVirtual18 a 21 | 4/11 | 3 | BPM – POES |
| LunesPresencial8 a 12 |  7/11 | 4 | Práctico: BPM-Análisis de manipuladores y superficies. |
| Viernes18 a 20 | 11/11 | 2 | Consulta presencial y virtualLugar a confirmar |
| Lunes8 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