

**ORGANIZA**



El Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural invierte  
en las zonas rurales



**Gobierno de Navarra**  
**Nafarroako Gobernua**



**CON EL FIN DE FACILITAR  
LA ORGANIZACIÓN, LES  
AGRADECEMOS QUE SE  
INSCRIBAN EN EL  
TELÉFONO  
948 01 30 58**

**DIRIGIDO  
AL SECTOR QUESERO-GANADERO**



**MÁS INFORMACIÓN**

EDIFICIO DE PERITOS  
Avenida Serapio Huici 22  
c.p. 31610 Villava/ Atarrabia  
[www.intiasa.es](http://www.intiasa.es)



**JORNADAS  
TÉCNICAS  
PARA  
QUESERÍAS**

**PROGRAMA 2020**



## Objetivo:

Transferencia de conocimientos para obtener un producto de calidad: el queso

## Dirigido a:

- Sector quesero
- Sector ganadero de ovino de leche
- Sector ganadero de vacuno de leche
- Sector ganadero de caprino

## Formato de las sesiones:

Puedes elegir entre seguir las sesiones:

1. Remoto. Mediante la herramienta Zoom. ( Se podrán realizar consultas mediante el audio o el chat).
2. Presencial. En las instalaciones de INTIA (Villava /Atarrabia).



## TOMADORES DE MUESTRAS DE LECHE CRUDA

Fecha: lunes 28 de septiembre.

Horario: de 9.00 a 14.00.

Lugar: INTIA (Villava/Atarrabia).

Formato de la sesión: presencial.

Ponente: Noemí Salazar (ALVO).

## JORNADA DE ESPECIALIZACIÓN EN QUESERÍAS

### El afinado y la maduración del queso

### Fermentos autóctonos

### Experiencias de venta on line

Fecha: lunes 5 de octubre.

Horario: de 10.00 a 14.00.

Lugar: INTIA (Villava/Atarrabia).

Formato: presencial o remoto.

Ponente: José Luis Martín (maestro afinador).

## JORNADA DE ESPECIALIZACIÓN EN QUESERÍAS

### Limpieza y desinfección (Listeria)

### Envasado de quesos

Fecha: miércoles 7 de octubre.

Horario: de 10.00 a 14.00.

Lugar: INTIA (Villava/Atarrabia).

Formato: presencial o remoto.

Ponente: Eduardo Aranguren (KERSIA).

Ponente: Anabel Nájera (Lactiker).

## BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS E HIGIENE EN LA INDUSTRIA LÁCTEA

### Formación válida para la manipulación de alimentos

Fecha: martes 13 de octubre.

Horario: de 10.00 a 14.00.

Lugar: INTIA (Villava/Atarrabia).

Formato sesión: presencial o remoto.

Ponente: Irati Bollar ( Artzai – Gazta).

## JORNADA DE ESPECIALIZACIÓN GANADERA

### Cómo producir leche de oveja de calidad y mantenimiento y revisión de la máquina de ordeño

Fecha miércoles 14 de octubre.

Horario: de 10.00 a 14.00.

Lugar: Goldaratz.

Formato: presencial.

Ponentes: Técnicos de INTIA.

Jose M<sup>a</sup> Hernandorena, Antton Lapeyre y Jesús Dendarrieta.

## ELABORACIÓN DE OTROS TIPOS DE QUESO

Fecha: viernes 16 de octubre.

Horario: de 10.00 a 14.00.

Lugar: UPNA.

Formato de la sesión: presencial.

Ponente: Malen Sarasua (Leartiker).



## ANTOLATZEN DU



El Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural invierte  
en las zonas rurales



Gobierno de Navarra  
Nafarroako Gobernua



**ANTOLAKETA ERRAZTU  
ASMOZ, AURRETIK IZENA  
EMATEA ESKERTUKO  
GENIZUKE.  
IZENA EMATEA TELEFONOA  
948 01 30 58**

**GAZTAGILE ETA ABELTZAINEI  
ZUZENDUTA**



**INTIA**

**ARGIBIDE GEHIAGO**

PERITUEN ERAIKINA  
Serapio Huici Etorbidea 22  
31610 Villava/ Atarrabia  
T: +34 948 013 058  
[www.intiasa.es](http://www.intiasa.es)



**GAZTANDEGIETARAKO  
JARDUNALDI  
TEKNIKOAK**

**2020KO EGITARAUA**



## Helburua:

Kalitatezko produktua lortzeko ezagutza transferentzia: gazta

## Nori zuzenduta:

- Gaztagileak
- Esne-ardien abeltzainak
- Esne-behien abeltzainak
- Ahuntzen abeltzainak

## Saioen formatua:

Nahiago duzun modalitatea aukera dezakezu:

1. Urrunetik konektatu ZOOMen bidez (Hitzaldia ZOOMen bidez jarraitu eta hizlariari galderak egin ahalko dizkiozu).
2. Presentziala: INTIAren egoitzan, Atarrabian (Perituen eraikina).



## ESNE GORDINAREN LAGIN HARTZAILEAK

Data: Irailaren 28a, astelehena.

Orduategia: 9etatik 14ak arte.

Lekua: INTIA (Villava/Atarrabia).

Saioaren formatua: Presentziala.

Hizlaria: Noemí Salazar (ALVO).

## ESPEZIALIZAZIO JARDUNALDIA

### Gaztaren afinazioa eta heltzea. Bertako hartzigarriak

#### Online salmentak. Esperientziak

Data: Urriaren 5a, astelehena.

Orduategia: 10etatik 14ak arte

Lekua: INTIA (Villava/Atarrabia).

Saioaren formatua: presentziala edo ZOOMen bidez

Hizlaria: José Luis Martín (maisua afinatzailea)

## ESPEZIALIZAZIO JARDUNALDIA

### Garbiketa eta desinfekzioa (Listeria) Gazta ontziratzea

Data: Urriaren 7a, asteazkena.

Orduategia: 10etatik 14ak arte.

Lekua: INTIA (Villava/Atarrabia).

Saioaren formatua: presentziala edo ZOOMen bidez.

Hizlaria : Eduardo Aranguren (KERSIA).

Hizlaria: Anabel Nájera (Lactiker).

## ESNE INDUSTRIAN MANIPULAZIO ETA HIGIENE

### PRAKTIKA ONAK:

### Elikagaien eraldaketarako ikaskuntza bezala balioagarria

Data: Urriaren 13a, asteartea.

Orduategia: 10etatik 14ak arte.

Lekua: INTIA (Villava/Atarrabia).

Saioaren formatua: presentziala edo ZOOMen bidez.

Hizlaria: Irati Bollar ( Artzai – Gazta).

## ABELTZAINZAN ESPEZIALIZAZIO JARDUNALDIA

### Kalitatezko ardi-esnea nola ekoiztu Jezte-makinaren mantentzea eta berrikuspena

Data: Urriaren 14a, asteazkena.

Orduategia: 10etatik 14ak arte.

Lekua: Goldaratz.

Saioaren formatua: Presentziala.

Hizlariak: INTIAko teknikariak,

Jose M<sup>a</sup> Hernandorena,

Antton Lapeyre y Jesús Dendarrieta.

## BESTE MOTA BATZUETAKO GAZTA EKOIZPENA

Data: Urriaren 16a, ostirala.

Orduategia: 10etatik 14ak arte.

Lekua: UPNA.

Saioaren formatua: Presentziala.

Hizlaria: Malen Sarasua (Leartiker).

