

“PROYECTO MEJORAMIENTO DE LA PROVISION DE LOS SERVICIOS
AGRARIOS DE LA DRAC”.

CURSO DE FORMACION DE PRODUCTORES Y PROMOTORES DE
DERIVADOS LACTEOS

P R O G R A M A G E N E R A L.

DIA: MARTES 13 DE SETIEMBRE			
N°	ACCION	RESPONSABLE	HORA/TIEMPO
01	Registro de Participantes	Equipo Técnico del Proyecto MPSA-DRAC. Agencia Agraria de Cajamarca	8.30 a 9.00 am
02	Palabras de Bienvenida	M.V. Edilberto Heredia Rojas Director DRAC	09.00 a 09.15 am.
03	Inauguración del Curso Formación de Productores y Promotores de Derivados Lácteos	Ing. Abner Romero Vásquez/ Ing. Joel Cusquisiban Minchán	09.15 a 9.30.am.
04	Exposición Realidad de la Ganadería Lechera ¿Que podemos hacer.	Dr. Cristhian Gonzales Espinoza. Perulactea	09.30 a 11:00.am.
	COFFE BREAK	Agencia Agraria Cajamarca	11.00 – 11.30 am.
05	Exposición: “Calidad de Leche es Calidad de Quesos”	Dr. Cristhián Gonzales Espinoza. Perulactea	11.30 am - 1:00 pm.
	ALMUERZO	Agencia Agraria Cajamarca	01:00 a 2:30 pm.
06	Exposición Políticas Públicas relacionado a los Derivados Lácteos	Ing. José Mauricio Zavala Pope.	2.30 a 4.00 pm.
	COFFE BREAK	Agencia Agraria Cajamarca	4:00 a 4:30 pm
07	Exposición Reglamento de la Leche	Ing. José Mauricio Zavala Pope.	4:30 a 6:00 pm

DIA: MIERCOLES 14 DE SETIEMBRE			
08	Exposición Buenas Prácticas de Manufactura BPMs	Ing. Juan Carlos Albines Larrea	8.30 am a 10:45 am.
	COFFE BREAK	Agencia Agraria Cajamarca	10.45 – 11.15 am.
09	Exposición Principios Generales de la Higiene en Planta-Certificación HACCAP-PGH. Auditorias de Plantas Queseras.	Ing. Juan Carlos Albines Larrea	11.15 am.- 1.00 pm.
	ALMUERZO	Agencia Agraria Cajamarca	01:00 a 2:30 pm.
10	Exposición Producción de quesos, problemas en la elaboración de quesos. Alternativas e Innovación en el sector lácteo.	Sólیمان Díaz Pereyra Planta Quesera Chugur Quesos	2.30 a 4.30 pm.
	COFFE BREAK	Agencia Agraria Cajamarca	4:30 a 5.00 pm
11	Exposición Asociatividad – MYPES	Ing. Jhoner Salas Pastor Dirección de Producción	5:00 a 6:30 pm
DIA: JUEVES 15 DE SETIEMBRE			
12	Ingreso a vestuarios para ser capacitado en las normas de higiene para el procesamiento de lácteos	Profesionales del CEFOP	07:00 a 7.30 am.
13	Practica: Proceso de elaboración de derivados lácteos especializados (quesos suizo y mozarella)	Ing. Angelo Rabanal Ibañez Ing. Karina Rojas Conde	07:30 a 11.00 am
	COFFE BREAK	Agencia Agraria Cajamarca	11:00 a 11:30 pm
14	Practica: Proceso de elaboración de derivados lácteos especializados Yogurt con	Ing. Angelo Rabanal Ibañez Ing. Karina Rojas Conde	11:30 a 1.00 pm

	probiotico)		
	ALMUERZO	Agencia Agraria Cajamarca	01:00 a 2:30 pm.
15	Práctica Proceso de elaboración de derivados lácteos especializados (queso suizo y mozzarella.)	Ing. Solimán Díaz Pereyra. Planta Quesera “Chugur Quesos” SRL.	2.30 a 5:30 pm
DIA: VIERNES 16 DE SETIEMBRE			
16	Ingreso a vestuarios para ser capacitado en las normas de higiene para el procesamiento de lácteos	Profesionales del CEFOP	07:00 a 7.30 am.
17	Practica: Proceso de elaboración de derivados lácteos especializados (queso mantecoso pasteurizado, Dambo y andino)	Ing. Angelo Rabanal Ibañez	7:30 a 11.00 am
	COFFE BREAK	Agencia Agraria Cajamarca	11:00 a 11:30 pm
18	Practica: Proceso de elaboración de derivados lácteos especializados (Yogurt especial).	Ing. Karina Huaman Garay	11:30 a 1.00 pm
	ALMUERZO	Agencia Agraria Cajamarca	01:00 a 2:30 pm.
19	Practica Proceso de elaboración de derivados lácteos especializados (quesos suizo y mozzarella)	Ing. Solimán Díaz Pereyra. Planta Quesera Chugur	2.30 a 4:00 pm
20	Clausura y entrega de Certificados	Auditorio DRAC	4.30 a 5.30 pm