



CURSO DE FORMACIÓN: BUENAS PRÁCTICAS EN LA PRODUCCIÓN DE LECHE CRUDA Y QUESO

Buenas Prácticas en la producción de leche cruda y queso

Lugar: Derio, Bizkaia

Fecha: 05/11/2019

Objetivo: Dar a conocer los mecanismos y buenas prácticas para controlar los peligros alimentarios asociados a la leche cruda y al proceso de elaboración de queso y evitar riesgos alimentarios

Dirigido a: Sector ganadero lácteo y sector productor de leche y queso de ovino y caprino.

Fecha/lugar:

26 de Septiembre de 2019 - Idiazabal, Gipuzkoa - [Inscripciones](#)

5 de Noviembre de 2019 - Derio, Bizkaia - [Inscripciones](#)

8 de Noviembre de 2019 - Arkaute, Araba - [Inscripciones](#)

Ver Programa



Octubre 2019



L

M

X

J

V

S

D

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

ELIKABERRI

Boletín informativo sobre seguridad alimentaria



ELIKA . Granja Modelo, s/n . 01192 . Arkaute (Álava) . **945 122 170** . berri@elika.eus



[Cookies](#) · [Aviso Legal](#) · [Política de Privacidad](#) · [Canales RSS](#) · [Cómo llegar](#)

Este sitio WEB no dispone publicidad de terceros ni recibe ningún tipo de financiación proveniente de publicidad.



Nosotros subscribimos los Principios del código HONcode.
Compruébelo aquí.

