

Innovació en formatgeria

UAB, 9 i 10 de desembre 2010

PRESENTACIÓ

Aquest curs ofereix als formatgers en actiu, la possibilitat de conèixer nous conceptes en matèria de preparació de llet, elaboració de productes i recuperació de formatges i subproductes.

El curs que tindrà lloc a Bellaterra, a la **Facultat de Veterinària**, serà impartit per professors de la universitat, especialistes en tecnologia de la llet

PROGRAMA

Dijous, dia 9 de desembre, de 10h a 13,30h

Tècniques i procediments de preparació de la llet a la formatgeria
Agents de transformació de la llet (ferments, coagulants, additius)

Dijous, dia 9 de desembre, de 15h a 19h

Elaboració de formatges fosos

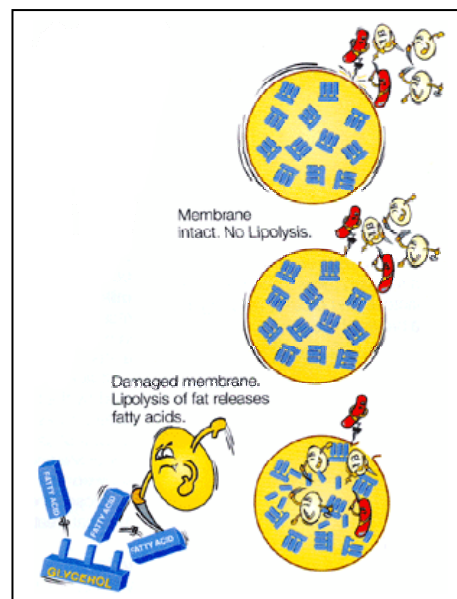
Divendres dia 10 de desembre, de 10h a 13,30h

Producció especial de formatges (formatges fosos, baixos en greix, amb pre i/o probiòtics..)
Tecnologia de producció, conservació i aprofitament de subproductes.

Dia 15 de desembre, 15h a 19h

Elaboració de formatge amb probiòtics i/o prebiòtics

Reaprofitament del xerigot, com a ingredient bàsic en alguna formulació o com a proteïna afegida (elaboració de flams, batuts, sucs o llets fermentades, iogurts líquids,...)



LLOC DE REALITZACIÓ

El punt de trobada pel primer dia és l'entrada de la Facultat de Veterinària, a Bellaterra.

INSCRIPCIONS

Per assistir al curs, la inscripció és obligatòria. Cal confirmar l'existència de plaça a l'ECA del Pirineu, al telèfon 973 352 358, demanant per la sra Begoña.

Preu d'inscripció: 30 €

Compte d'ingrés: núm. 2100-0018-11-0200419704 fent constar el vostre nom i el nom del curs



ECA
PIRINEU