

Físicoquímica. Química i bioquímica de la llet.

La Seu d'Urgell, dies 7, 8 i 9 de febrer.

PRESENTACIÓ

El proper curs del programa de formació per al sector formatger comença el proper dilluns, dia 7 de febrer. El curs està coordinat pel doctor Ventura Guamis, professor i màxim responsable de la planta de tecnologia dels aliments de la UAB.

El curs va adreçat a formatgers que vulguin aprofundir en el coneixement de la llet, la qual cosa els ha de permetre aplicar la tecnologia de fabricació d'una manera més eficient.

PROGRAMA

Dilluns, dia 7 de febrer, de 10:30h a 18:30h

Físicoquímica de la llet. Importància dels tractaments i relació amb l'aptitud formatgera.
Professor: Ventura Guamis.

Dimarts, dia 8 de febrer de 9h a 18:30h

Matí: Físicoquímica de la llet. Professor: Ventura Guamis
Tarde: Pràctiques. Professora: Natàlia Nicolau.

Dimecres, dia 9 de febrer, de 9h a 14h

Visita al laboratori de l'ALLIC.

LIOC DE REALITZACIÓ

Escola de Capacitació Agrària del Pirineu. .Visita al laboratori de l'ALLIC (carretera de Vilassar de Mar a Cabrils)

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 i demanar per Begoña.

Preu d'inscripció: 30 €

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

Allotjament: Cal especificar, en el moment de la inscripció, si es vol pernoctar a la residència de l'escola.



**ECA
PIRINEU**



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca Alimentació i Medi Natural



PLA ANUAL
de formació agrària