



# Controls microbiològics i interpretació dels resultats en una formatgeria artesana

**Jornada tècnica en línia**

Dijous, 15 de juny de 2023

## Presentació

Les analítiques microbiològiques ens aporten molta informació que cal saber interpretar. A la jornada repassarem quins paràmetres microbiològics cal analitzar en una formatgeria artesana, en quin moment és necessari fer cada analítica i què signifiquen els seus resultats. Parlarem de les diferents tipologies de formatges i derivats làctics però també de llet i superfícies. L'objectiu és capacitar a les formatgeries perquè sàpiguen utilitzar les analítiques microbiològiques com a eina de gestió de la seguretat alimentària i també saber com actuar davant d'un resultat desfavorable.

## Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:  
Associació Catalana de Ramaders i Elaboradors de Formatge Artesà (ACREFA)  
Sra. Mariona Rota Cano  
Tel.: 661 750 558  
A/e: [acrefa@acrefa.cat](mailto:acrefa@acrefa.cat)

## Programa

**19.00 h Presentació de la jornada**

**19.10 h Criteris microbiològics pels formatges i derivats làctics**  
Sr. Ángel Nepomuceno Sánchez, inspector veterinari, especialista en làctics.

**20.00 h Control de superfícies**  
Sr. Ángel Nepomuceno Sánchez, inspector veterinari, especialista en làctics.

**20.30 h La flexibilitat a les formatgeries artesanes**  
Sr. Ángel Nepomuceno Sánchez, inspector veterinari, especialista en làctics.

**21.00 h Cloenda de la jornada**

→ Aquesta jornada es realitza en línia. El dia abans de la jornada rebreu l'enllaç d'accés a l'aula virtual des d'on podreu seguir-la.

## Organització

**Acrefa** Associació catalana de ramaders i elaboradors de formatge artesà

## Col·laboració

QUESERÍAS  
DE CAMPO  
Y ARTESANAS  
RED ESPAÑOLA