



Elaboració de productes làctics per diversificar la producció caprina

Jornada tècnica

Benifallet, divendres 29 de novembre de 2024

Presentació

El sector làctic català viu un constant procés de renovació i reorientació en cada pas de la seva cadena productiva, des de la producció dels farratges i cereals, el maneig del bestiar i la producció lletera, fins a la transformació d'aquesta llet en productes làctics. En l'actualitat, elaboradors artesans i indústries busquen noves opcions econòmicament viables a les explotacions ramaderes, essent la transformació de la llet en formatge una opció molt valorada per la societat. L'objectiu general d'aquesta jornada és transferir el coneixement formatger a ramaders de cabrum i a totes aquelles persones interessades en l'elaboració de formatges o subproductes de la llet per augmentar les possibilitats productives de les explotacions làcties de cabrum.

Lloc de realització

Centre Polivalent
Avinguda Lluís Companys, 6
43512 Benifallet

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Escola Agrària d'Amposta
Tel.: 977 70 15 00
A/e: raquel.avinyo@gencat.cat

Programa

- 18.00 h **Presentació de la jornada**
Representant de l'Escola Agrària d'Amposta
- 18.05 h **Productes làctics de cabrum**
- 18.25 h **Processos i equips industrials**
- 19.00 h **Preparació i tast de làctics fets amb llet de cabra**
- 21.00 h **Cloenda de la jornada**

Totes les ponències aniran a càrrec de Jesús Móra. Tècnic superior en agronomia i ciència alimentària, formatger professional i gerent de l'empresa Casa Portella

Col·laboració



Organització

Escola Agrària d'Amposta