



La desinfecció, és necessària a les formatgeries?

Jornada tècnica en línia

Dimecres, 15 de desembre de 2021

Presentació

En termes generals, neteja i desinfecció sempre van associats quan es parla d'establiments alimentaris, amb l'objectiu de garantir la seguretat alimentària. Però, a les formatgeries, desinfectar sistemàticament pot ser contraproduent. La producció de formatges requereix el manteniment d'una flora bacteriana específica sense la qual és impossible elaborar amb èxit i de forma segura els diferents tipus de formatges. Per tot plegat, és molt important conèixer bé els processos d'elaboració que tenen lloc a l'obrador i saber quan i com cal desinfectar. Per això, comptem amb dos experts en seguretat alimentària i producció de formatges per conèixer bé els fonaments i saber-los aplicar correctament.

Inscripcions

A través de RuralCat: [inscripcions](#)

Per a més informació:
acrefa@acrefa.cat

Programa

- | | |
|---------|--|
| 19.00 h | Presentació de la jornada
<i>Sr. Josep Martí i Ninot, President d'ACREFA.</i> |
| 19.05 h | Principis bàsics de neteja i desinfecció a les formatgeries
<i>Sr. Àngel Nepomuceno Sánchez, veterinari inspector de sanitat.</i> |
| 19.45 h | La conservació de la microbiota. Plantejament de la "Quesería Los Corrales"
<i>Sr. Àngel Valeriano Rojo, formatger.</i> |
| 20.25 h | Torn obert de preguntes |
| 21.00 h | Cloenda de la jornada |

→ Aquesta jornada es realitza en línia. Us hi podeu inscriure mitjançant l'enllaç que trobareu a l'apartat d'Inscripcions. 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