



# Controls de qualitat en la indústria cervesera

Jornada tècnica en línia  
Dilluns 31 de maig de 2021

## Presentació

En l'elaboració de cervesa, l'artesania, els ingredients, els processos i l'equipament són imprescindibles per poder gaudir d'un producte de qualitat.

Ser petits productors no ens impedeix l'ús de bones pràctiques i recursos per elaborar cerveses segures, estables i consistents.

Abordarem l'estructura bàsica d'un programa per millorar la qualitat a la vegada que aprendrem de les experiències de la responsable d'una cerveseria de petit volum.

## Programa

**10.00 h Benvinguda i presentació de la jornada**

**10.05 h Qualitat en petits elaboradors de cervesa: tècniques, dimensionat i planificació**

Sr. Roger Plata, cerveser i professor de Tecnologia Cervesera de la URV.

**11.00 h Qualitat pràctica: experiència de la responsable de qualitat d'una petita cerveseria asturiana**

Sra. Carmen Escobar, Cervezas Dougall's, Asturias.

**12.00 h Cloenda de la jornada**

La segona ponència es realitzarà en llengua castellana.

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

Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació



#PATT2021

## Inscripcions

La jornada es gratuïta, us podeu inscriure a través de RuralCat:  
[ruralcat.gencat.cat/inscripcionspatt](https://ruralcat.gencat.cat/inscripcionspatt)

Per a més informació podeu contactar amb l'Escola Agrària de Mas Bové:  
Sra. Almodis Pardo (A/e: [almodis.pardo@gencat.cat](mailto:almodis.pardo@gencat.cat))