



Aplicació de flexibilitat a les formatgeries artesanes. Beneficis de la implantació de la GEPCH

Jornada tècnica en línia

Dijous, 8 de juny de 2023

Presentació

El 2017 es va aprovar la Guia Europea de Pràctiques Correctes d'Higiene per a l'elaboració de formatges i productes lactis artesans, un document molt útil per a les formatgeries artesanes i també per a les explotacions productores de llet, però encara força desconegut. A través de la implantació de la guia aconseguim aplicar flexibilitat a les petites produccions làctiques sense perdre seguretat alimentària, però cal saber com fer-ho i aplicar-ho bé. L'objectiu d'aquesta jornada és conèixer quins són els beneficis de la implantació de la GEPCH i com podem aplicar certa flexibilitat a les formatgeries artesanes de Catalunya..

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

Programa

19.00 h Presentació de la jornada

19.10 h **Aplicació de flexibilitat a les formatgeries artesanes**

M^a Jesús Jiménez Horwitz. Productora, llicenciada en Farmàcia, Màster en Seguretat Alimentària i supervisora durant l'elaboració de la Guia. Consultora de Amaltea Consultoria Alimentaria.

20.00 h **Beneficis de la implantació de la Guia Europea de Pràctiques Correctes d'Higiene per a l'elaboració de formatge i productes lactis artesans**

M^a Jesús Jiménez Horwitz. Productora, llicenciada en Farmàcia, Màster en Seguretat Alimentària i supervisora durant l'elaboració de la Guia. Consultora de Amaltea Consultoria Alimentaria.

20.45 h Resolució de dubtes

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