



Utilització de ferments en l'elaboració de productes làctics

Jornada tècnica

Talarn, dimecres 18 d'octubre de 2023

Presentació

L'objectiu d'aquesta jornada és oferir formació tècnica sobre els ferments per a l'elaboració de productes làctics. Es parlarà sobre la microbiologia de la llet, la seva coagulació i fermentació.

Lloc de realització

Escola Agrària del Pallars.
Ctra. C-13, km. 83
25630 Talarn

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Escola Agrària del Pallars
Emma Guàrdia
Tel.: 973 650 179
A/e: emmaguardia@gencat.cat

Programa

- 9.00 h Presentació de la jornada
- 9.05 h Microbiologia de la llet
- 10.00 h Fermentació i coagulació de la llet
- 11.00 h Descans
- 11.30 h Fermentació i coagulació de la llet
- 12.30 h Casos pràctics
- 13.30 h Elecció i aplicació de ferments làctics
- 15.00 h Conclusions i cloenda

Totes les ponències aniran a càrrec de Bernat Gurt.
Tècnic i comercial del sector làctic.

Organització

