

PRAZAS  
LIMITADAS

## TRANSFORMAR LEITE PARA CREAR FUTURO

Xornada teórico-práctica de valorización do leite

25 de setembro, de 9.00 h a 19.00 h. APLTA - Lugo

### PROGRAMA

|                   |   |                                                      |
|-------------------|---|------------------------------------------------------|
| 8.45 h            | ● | Recepción de participantes                           |
| 09.00 h - 10.00 h | ● | Microbioloxía básica e hixiene nas instalacións.     |
| 10.00 h - 12.15 h | ● | Entendemos como se fabrican os leites fermentados.   |
| 12.15 h - 12.45 h | ● | Descanso.                                            |
| 12.45 h - 14.15 h | ● | Fundamentos de queixería.                            |
| 15.30 h - 16.30 h | ● | Fabricación de iogur.                                |
| 16.30 h - 18.30 h | ● | Fabricación de queixo fresco.                        |
| 18.30 h - 19.00 h | ● | As Vacas da Ulloa S. Coop. Galega, un caso de éxito? |

Información e inscricións: [formacion@aplta.es](mailto:formacion@aplta.es) / 647 344 098

Aula de Produtos Lácteos e Tecnoloxías Alimentarias – USC. Rúa Montirón, 150. 27002, Lugo.