

FORMACIÓN
GRATUÍTA



Xornada técnica (teleformación)

Iogur: características e tecnoloxías de elaboración

- **Modalidade:** teleformación (plataforma da APLTA-USC).
- **Datas:** do 25 ao 30 de novembro (contidos dispoñibles ata o 15 de decembro).
- **Tempo estimado realización:** 12 horas.

PROGRAMA

1. Introducción aos leites fermentados

2. Tipos de leites fermentados:

- a. Con bacterias lácticas e lévedos.
- b. Con bacterias lácticas mesófilas.
- c. Con bacterias lácticas termófilas.
- d. Probióticos

3. Valor nutritivo do iogur



4. Tecnoloxía de fabricación do iogur

- a. Pretratamentos do leite.
- b. Estandarización do leite.
- c. Adición de aditivos e doutros ingredientes.
- d. Desaireación.
- e. Homoxeneización e pasteurización.
- f. Arrefriamento do leite.
- g. Inoculación de cultivos.
- h. Obtención o iogur.

5. Accidentes de fabricación

- a. Accidentes químicos.
- b. Accidentes microbiolóxicos.
- c. Accidentes tecnolóxicos.
- d. Manifestación dos accidentes máis frecuentes.

Organiza: Oficina Agraria Comarcal de Lugo. Servizos veterinarios.

Colabora:



Plan de transferencia para o apoio ás actividades de demostración e de información ao agro galego 2020, cofinanciado co 75 % con fondos Feader.