

IRTA^R

Instituto
de Investigación y Tecnología
Agroalimentarias

INSCRIU-TE!

Formació en Indústria làctia 2023

El Curs en Tecnologia de Productes Làctics és un curs de consolidació al sector, centrat en la modernització i industrialització de la indústria làctia.

El curs ofereix la informació dels aspectes relacionats amb la tecnologia i la qualitat de la llet, i productes lactis: formatge processat i elaboració de gelats (sorbet, crema de vainilla i gelat de crema).



IRTA Monells (Edifici A). Finca Camps i Armet,
17121 Monells, Girona, Espanya



30/11/2023 i 01/12/2023



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Diputació de Girona

30 de novembre de 2023

Elaboració industrial de formatge processat.

Professor: José Navarro Lopez

Graduat en ciències químiques per la Universitat de Barcelona el 1973. La seva activitat professional comença el 1974, com a becari del patronat Juan de la Cierva a Barcelona; 1977/81: Responsable de control de qualitat, processos i desenvolupament de productes en Indústries Làcties Sant Pau S.A (Sabadell). 1981/82: Director tècnic de Xilat S.A (Santa Perpètua de Mogoda). 1982/85 : Responsable nova unitat de Planta Pilot a Purina Protein (Rubi), 1985/96 : Director d'R+D en IDS. 1996/2014 : Soci Accionista i director tècnic de Premium Ingredients S.L. 2014/16: Adjunt a direcció de Centre de Tecnica i Control S.L.. 2016/23: Alta censal com a professional independent. Continuació al Centre de Tecnica i control S.L Adquisició d'accions de l'empresa de gelificants Ingregel, Col·laboració amb IRTA al curs internacional de tecnologia en productes carnis VII – XX amb Additius Funcionals en Indústria Càrnica.



De 08.30h a 18.15h. Dinar i cafès inclosos.

Temari

Teoria (5 hores 20 min.)

- 15 min. Història i fonaments.
- 3h 15min. Ingredients (formatges, proteïnes làctiques, mantega, sals fonents, texturitzants, maquinària i processos.
- 1h Untables, Mozzarella Fosa, Especials.
- 50min. Formatges Processats Anàlegs.

Pràctica (2 hores)


- 40 min. Barra llescable de formatge processat.
- 40 min. Elaboració d'un untable (Spread).
- 40 min. Elaboració d'anàleg de mozzarella.

1 de desembre de 2023

Elaboració de gelats.

Professora: Mari Carmen Briceño Ruiz

Llicenciada en Veterinària amb experiència de 32 anys al món del gelat, sempre a Departaments de Qualitat, R&D i Medi Ambient d'empreses del gelat, amb marques com Farggi, Menorquina i Gelats Alacant i Antiu xixona. Actualment Directora de QA, R&D i Medi ambient del grup Alacant, que consta de 4 plantes de gelat a tot l'estat.

 **De 08.30h a 17.00h. Dinar i cafès inclosos.**

Temari

Teoria (2 hores 30 min.)

2h 30min. Ingredients i procés d'elaboració d'un gelat.

Pràctica (5 hores)

5h Elaboració en planta pilot de diferents tipus de gelats.

Preus (sense IVA)

250€ + IVA 1 dia

450€ + IVA 2 dies