

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.

Para poder realizar esta acción formativa, a persoa participante só precisa ter internet no seu móbil ou ordenador. Poderá acceder todas as veces que precise no horario que lle vaia mellor.

Os contidos desta acción formativa inclúen vídeos explicativos da tecnoloxía de elaboración do iogur. Ademais, en cada tema haberá un foro habilitado para que os participantes poidan dirixirse aos nosos técnicos en caso de ter algunha dúbida ou necesitar máis información.

Por cada tema haberá tamén un cuestionario de corrección automática dispoñible que permitirá ao participante avaliar a súa adquisición de contidos.

Podes chamar ao 647 344 098 se tes algunha dúbida.

### Persoas destinatarias

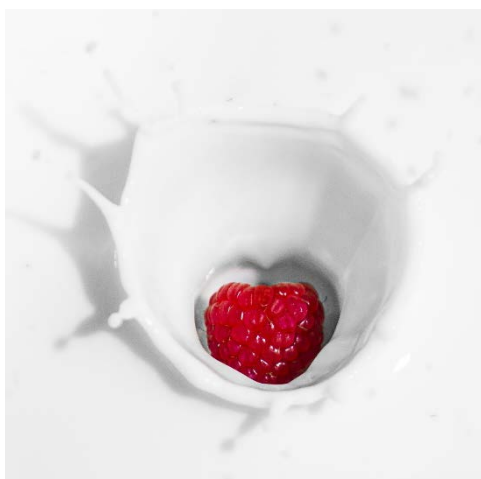
- ✓ **Agricultores** en activo ou con producións que busquen orientación comercial.
- ✓ Traballadores de **explotacións agrarias**, empresas de servizos agrarios ou da industria transformadora.
- ✓ Persoas con solicitude de incorporación ou con solicitude ás axudas á **pequena explotación**.
- ✓ Persoas con expectativas de incorporación ao **sector primario** ou **industria transformadora**.
- ✓ **Estudantes** de formación profesional, graos ou mestrados vinculados coa tecnoloxía e procesamento dos alimentos, nutrición, innovación etc.

### Inscricións

Poderán participar ata 25 persoas. As persoas que desexen inscribirse nesta formación terán que **descargar e cubrir esta solicitude**: [https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/temas/formacion/transferencia-tecnologica/2020/Anexo\\_G.odt](https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/temas/formacion/transferencia-tecnologica/2020/Anexo_G.odt)

(Anexo G. Solicitude de Actividades de demostración e de información. Plan de transferencia tecnolóxica).

Unha vez cuberta, enviarase por correo electrónico a [formacion@aplta.es](mailto:formacion@aplta.es).



**Organiza:** Oficina Agraria Comarcal de Lugo. Servizos veterinarios.

**Colabora:**



**Plan de transferencia para o apoio de actividades de demostración e de información ao Agro Galego 2020.**

75 % cofinanciado con **fondos FEADER**