

ORGANITZACIÓ



Ajuntament de la Seu d'Urgell
Plaça dels Oms, 1
25700 La Seu d'Urgell
Tel. 973 350 010
A/e: mferrer@aj-laseu.net



UNIVERSITAT POLITÈCNICA
DE CATALUNYA

Escola Superior d'Agricultura de Barcelona
Av. Canal Olímpic, 15. Ed. D-4
Campus del Baix Llobregat-UPC
Parc Mediterrani de la Tecnologia
08860 Castelldefels
A/e: roser.romero.del.castillo@upc.edu



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural



ruralCat
www.ruralcat.net

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural
Direcció General d'Alimentació,
Qualitat i Indústries
Agroalimentàries

IRTA
RECERCA I TECNOLOGIA
AGROALIMENTÀRIES



Els formatges de llet crua: biodiversitat i higiene

2008

Jornada tècnica

LA SEU D'URGELL
17 d'octubre de 2008



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural

PLAANUAL
de transferència tecnològica

PRESENTACIÓ



Les petites produccions de formatges són una mostra de biodiversitat. Aquesta diversitat ve dels diferents aspectes involucrats en aquest producte i les seves variants: la llet, la tecnologia de la fabricació i els factors ambientals.

Tot plegat contribueix al ric panorama dels formatges artesans, un producte lligat al territori degut als factors ambientals que intervenen en la seva elaboració.

Aquesta biodiversitat es manifesta, en última instància, en les característiques sensorials del formatge, un aliment de gran riquesa gastronòmica.

Un dels principals factors que contribueixen a aquesta variabilitat és utilitzar llet crua per fer el formatge. Aquesta llet portarà més o menys quantitat de diferents microorganismes en funció de l'ambient i del maneig, aquesta diversitat de la microbiota influirà en les característiques sensorials però, alhora, pot comportar problemes d'higiene.

Si es segueixen les pràctiques correctes i es fan els controls adequats, el risc es pot minimitzar i es pot continuar gaudint de la diversitat sensorial dels formatges de llet crua. En aquest context és molt important la formació dels productors i de totes les persones involucrades en el procés.

PROGRAMA

17.00 h. El paper dels microorganismes de la llet en el formatge.

Sr. Buenaventura Guamis, catedràtic de Tecnologia dels Aliments de la Facultat de Veterinària de la UAB. Director del CER Planta de Tecnologia de los Alimentos (UAB), Xit, Xarta.

17.20 h. Els formatges de llet crua a Itàlia.

Sr. Roberto Rubino, investigador de l'Institut de Zootecnia de Bella, director de la revista Caseus, fundador de l'Associazione Nazionale de Formaggio Sotto il Cielo (ANFOSC).

17.40 h. Experiències d'un productor de formatges de llet crua dels Pirineus.

Sr. Salvador Maura, productor de formatges de llet crua. Associació de Productors de Formatge dels Pirineus i ACREFA.

18.00 h. Els formatges de llet crua al País Basc.

Sra. Elisabeth Gorrotxategi, presidenta de l'Associació Artzai Gazta (Formatge de Pastor) del País Basc i productora de formatge de llet crua.

18.20 h. Risc higiènic dels formatges de llet crua.

Sr. Ignasi Ardèvol, veterinari de l'Agència de Protecció de la Salut de l'Alt Urgell.

18.40 h. Pausa-café.

19.00 h. Taula rodona.

Moderadora: Sra. Roser Romero del Castillo, professora de Tecnologia dels Aliments de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona (UPC).

20.00 h. Cloenda de la Jornada.

LLOC DE REALITZACIÓ

Sala de Plens de l'Ajuntament
Plaça dels Oms, 1
La Seu d'Urgell (Alt Urgell)

INSCRIPCIONS

Inscripció gratuïta a:
Fira de Formatges Artesans dels Pirineus
Ajuntament de la Seu d'Urgell
Persona de contacte:
Sra. Montse Ferrer - A/e: mferrer@aj-laseu.net
Tel. 973 350 010 (ext. 612).