



Maidosta jatkojalosteita II. Tuorejuustot (15 h)

Tervetuloa Elinkeinoa ja liiketoimintaa ruokaketjussa – ELLI -hankkeen järjestämään elintarvikealan koulutustilaisuuteen! Valmistamme maidosta erilaisilla menetelmillä tuorejuustoja ja hapanmaitotuotteita. Koulutuksessa on mahdollisuus testata oman tilan maidon soveltuvuutta tuotteiden valmistukseen. Koulutus liittyy hankkeen koulutusohjelman jatkojalostustoiminnan osaamisen opintokokonaisuuteen.

Aika 11. - 12.11.2021
Paikka Riveria, Niskala opetuskeittiöt 1 ja 2, Niskakatu 17, **Joensuu.**

Asiantuntija Johanna Aho

Ohjelma to 11.11.2021 klo 8.30 – 17.00

8.30 – 9.00 Tervetuloa, aamukahvi, esittäytyminen ja käytännön järjestelyt
Marja-Leena Hirvonen, projektiasiantuntija ELLI-hanke

9 – 12 Teoriaa tuorejuustojen valmistuksesta
Tuorejuustojen valmistus: maidon esikäsittelyt

12 – 13 Ruokailu (omakustanteinen)

13 – 17 Tuorejuuston valmistus jatkuu

Ohjelma pe 12.11.2021 klo 8.30 – 14.00

8.30 – 9.00 Tervetuloa, aamukahvi

9 – 12 Tuorejuustojen valmistus jatkuu
Omavalvonnan ja tuotekehityksen näkökohtia. Tuotteelle asetetut vaatimukset.

12 – 13 Ruokailu (omakustanteinen)

13 – 14 Ravintoarvolaskelmat ja aistinvarainen arviointi

Koulutuksen hinta **50 €** sis. koulutuksen ja materiaalin.

Ilmoittumiset **4.11. mennessä** Anulle, anu.lavola@uef.fi

Lisätietoa hankkeesta osoitteessa www.ruokaketjuelli.fi ja www.facebook.com/ruokaketjuelli

Lämpimästi tervetuloa koulutukseen!

Marja-Leena Hirvonen
projektiasiantuntija, Riveria
marja-leena.hirvonen@riveria.fi
050 306 6257

Anu Lavola
hankesuunnittelija, Itä-Suomen Yliopisto
anu.lavola@uef.fi
050 470 4952

Elinkeinoa ja liiketoimintaa ruokaketjussa - ELLI -hanke
1.1.2020 – 31.12.2022