



Formació

Escoles Agràries

Tecnologia Bàsica d'Elaboració de Formatges

Bellestar, del 15 al 19 d'octubre de 2018

Presentació i Objectius

Aquest curs forma part del programa d'activitats de formació contínua per al sector formatger artesà de Catalunya, que ha de permetre la qualificació dels professionals del sector. S'adreça a principiants interessats a adquirir els conceptes bàsics per iniciar-se en aquesta activitat.

Si es vol gaudir dels serveis d'allotjament i manutenció de la residència de l'escola cal especificar-ho en el moment de la matrícula.

Es recomana portar bata i calçat impermeable.

Programa

1. **FABRICACIÓ DE FORMATGES DE PASTA ÀCIDA A LA FORMATGERIA. FASE DE MADURACIÓ I COAGULACIÓ**, dl. 15 d'octubre, de 10:00 a 18:00
2. **FABRICACIÓ DE FORMATGES DE PASTA ÀCIDA A LA FORMATGERIA. FASE D'ESCORREGUT I AFINAMENT**, dt. 16 d'octubre, de 09:00 a 18:00
3. **FABRICACIÓ DE FORMATGES DE PASTA ENZIMÀTICA A LA FORMATGERIA. PARÀMETRES DE LA MADURACIÓ I COAGULACIÓ EN TECNOLOGIA ENZIMÀTICA**, dc. 17 d'octubre, de 09:00 a 18:00
4. **ELABORACIÓ DE PASTA FILADA. SEGUIMENT DE LES FABRICACIONS FETES. INSTAL·LACIONS I MATERIAL BÀSIC PER COMENÇAR**, dj. 18 d'octubre, de 09:00 a 18:00
5. **INSTAL·LACIONS I MATERIAL BÀSIC PER COMENÇAR**, dv. 19 d'octubre, de 09:00 a 14:00

Professorat

Patricke Anglade, conseller en fromagerie, i Salvador Maura, formatger.

Realització

Lloc:

Escola Agrària del Pirineu

Calendari:

Del 15 al 19 d'octubre de 2018

Horari:

De 09:00 a 18:00, excepte el dia 15 de 10:00 a 18:00 i el dia 19 de 09:00 a 14:00

Durada del curs:

35 h.

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'Escola Agrària del Pirineu fins el dia 28 de setembre de 2018

Coordinadora:

Amàlia Sanz, telèfon 973 352 358,
a/e: asanz234@xtec.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 54 euros

Més informació: agricultura.gencat.cat



Sol·licitud d'inscripció al Curs sobre tecnologia d'elaboració de formatges (bàsic)

Nom i cognoms de l'alumne/a:

DNI:

Telèfon :

Correu electrònic:

Adreça:

Relació amb la formatgeria

Expliqueu breument la vostra relació amb la ramaderia i la formatgeria:

- Formatgeria on treballeu, granja d'animals, projectes de futur...
- Formació prèvia en formatgeria
- Expliqueu quin és l'interès pel curs

DECLARO SOTA LA MEVA RESPONSABILITAT:

SIGNATURA: