



Elaboració de formatge semi curat amb llet de vaca

Jornada tècnica

OLOT, divendres 13 de desembre de 2019

Presentació

Donat el context actual del sector lleter, és interessant donar sortides a les petites i mitjanes explotacions lleteres per rendibilitzar i donar un valor afegit a la seva producció de llet. La transformació de la llet en formatge pot ser una bona manera d'evitar el tancament d'aquestes explotacions.

En aquesta jornada pràctica aprendrem a elaborar un formatge semi curat de farcell, exemple de tecnologia de coagulació enzimàtica i una bona eina de transformació de la llet que permet la seva conservació.

S'ha escollit aquest producte per ser un tipus de formatge que arriba a un ventall molt ampli de consumidors.

A més a més el procés es realitzarà amb llet crua de vaca, que permet potenciar els aromes específics de la pròpia llet i donar personalitat al producte.

Organització


**Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació**

Col·laboració



CENTRE INTEGRAL
DE FORMACIÓ PROFESSIONAL
DE LA GARROTXA

Departament d'Ensenyament

 @ruralcat

Programa

14.15 h Inscripcions i lliurament de la documentació

14.30 h Presentació de la jornada

Sra. Judit Capdevila, professora de l'Institut La Garrotxa.

14.45 h Elaboració de formatge semi curat de farcell

Sra. Paula Fonollà, Formatgeria Xauxa, Les Preses.

18.00 h Fi de la jornada

Sra. Judit Capdevila, professora de l'Institut La Garrotxa.

**Nota: Cal dur una bata o davantal i una carmanyola.*

Lloc de realització

Cuina de l'Institut La Garrotxa

Ctra. de Riudaura, 110

17800 - OLOT

Inscripcions

La jornada és gratuïta, però cal inscriure's a través de:

Sra. Judit Capdevila (Tel.: 652098110 – A/e: juditcapde@gmail.com)

Les places són limitades i es prioritzarà l'ordre d'inscripció



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació**

PLA ANUAL 2019
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA