



# Elaboració de formatges

## Seminari tècnic

Tremp, dilluns 13 de desembre de 2021

### Presentació

L'objectiu d'aquesta jornada és oferir una formació tècnica bàsica que permeti entendre els processos implicats en l'elaboració i maduració dels formatges, recalcant quins són els paràmetres més importants a controlar en les diferents elaboracions.

### Lloc de realització

La primera part de la jornada es durà a terme a:

Escola Agrària del Pallars  
Carretera C-13, km 83  
25630 Talarn

Després de la pausa a:  
Obrador És Pallarès  
Carrer de La Canadencà, 21  
25620 Tremp

### Inscripcions

La inscripció és obligatòria, la podeu fer a través de RuralCat: [Inscripció](#)

Per a més informació:  
Sra. Alexandra Homs  
Tel.: 973 650 179  
A/e: [alexandra.homs@gencat.cat](mailto:alexandra.homs@gencat.cat)

Les places són limitades i s'assignaran per ordre d'inscripció.

### Programa

8.45 h	Registre dels assistents
9.00 h	Presentació de la jornada <i>Sra. Alexandra Homs. Docent de l'Escola Agrària Pallars.</i>
9.10 h	Introducció sobre la llet, els diferents tipus i les seves característiques. Material i organització necessària per la fabricació
11.00 h	Pausa i desplaçament al lloc de les pràctiques
11.30 h	Elaboració de formatge madurat, mató i formatge fresc
13.30 h	Pausa i dinar
15.00 h	Els principals processos en la fabricació de formatges, paràmetres a controlar
18.00 h	Conclusions i cloenda

*Totes les ponències i tallers aniran a càrrec de la Sra. Clara Ferrando, tècnica formatgera de la Formatgeria Casa Mateu.*



Aquesta jornada es realitza presencialment. Totes les persones assistents hauran de seguir les mesures de prevenció establertes enfront la COVID-19. L'ús de mascareta serà obligatori durant tota la jornada.

### Organització

Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural

