



# Prevenir els problemes més freqüents en la fabricació de formatges de pasta prensada

Jornada tècnica en línia  
Dimarts 4 de maig de 2021

## Presentació

En aquesta jornada parlarem dels problemes que se solen presentar de forma més habitual quan fabriquem formatges de pasta prensada no escalfada, semicuita o cuita.

Partint de les preguntes que han formulat els productors, es farà una exposició inicial on es recalcarà els punts a controlar per solucionar els diferents problemes, des de la recepció de la llet fins a l'expedició del formatge.

Després, en torn obert de paraules, es podrà formular preguntes concretes.

La ponència tindrà lloc en francès, amb traducció.

## Organització

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

#PATT2021

## Programa

**16.50 h Entrada dels assistents a l'aula virtual**

**17.00 h Presentació de la jornada**

Sra. Nati Valls, professora de l'Escola Agrària del Pirineu.

**17.05 h Principals problemes en fabricació de pasta prensada**

Sr. Patrick Anglade, tècnic formatger.

**18.20 h Torn obert de paraules**

**19.00 h Fi de la jornada**

Aquesta jornada es realitza **en línia**. Us hi podeu inscriure mitjançant l'enllaç que trobareu a l'apartat d'Inscripcions.

El **dia abans** de la jornada rebreu l'enllaç d'accés a l'aula virtual des d'on podreu seguir-la.

## Inscripcions

La jornada és gratuïta, però cal que us inscriviu a través de l'enllaç:

[ruralcat.gencat.cat/inscripcionspatt](https://ruralcat.gencat.cat/inscripcionspatt)

Per a més informació podeu contactar amb l'Escola Agrària del Pirineu:  
(Tel.: 973 352 358 - A/e: [nvalls@gencat.cat](mailto:nvalls@gencat.cat))