



Elaboració de formatges

Seminari tècnic

MONTENARTRÓ, dimecres 14 de març de 2018

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, recalçant quins són els paràmetres més importants a controlar en les diferents elaboracions.

Programa

8.45 h Inscripcions i lliurament de la documentació

9.00 h Presentació de la Jornada

Sra. Alba Vila, directora de l'Escola Agrària del Pallars.

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

11.30 h Elaboració de formatge madurat, mató i formatge fresc

13.30 h Dinar

15.00 h Els principals processos en la fabricació de formatges, paràmetres a controlar

18.00 h Cloenda de la Jornada

Totes les ponències aniran a càrrec de la Sra. Judit Carreira, de Formatges de l'Abadessa.

Organització

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

Lloc de realització

Antigues Escoles de Montenartró.

25594 MONTENARTRÓ

Ubicació: <https://www.google.es/maps>

Col·laboració

rurbans

associació sociocultural
per a la dinamització rural
de muntanya

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a través de:
Sra. Alba Vila (Tel.: 973 650179 - A/e: alba.vila@gencat.cat)

També us podeu inscriure a través del servei de Preinscripcions a jornades del PATT del portal RuralCat:

ruralcat.gencat.cat/preinscripcionspatt

 @ruralcat