



Formació

Escoles Agràries

Afinat de formatges

EA del Pirineu, 7, 8 i 9 de febrer 2023

Presentació i objectius

La maduració del formatge és una de les etapes que més influeix en les propietats organolèptiques del producte final. En aquest curs aprendrem la importància de les condicions de la cava de maduració i les feines que cal fer per a cada tipus de formatge.

També veurem quins són els problemes més habituals en la maduració de formatges i n'estudiarem les causes i les possibles solucions. Aprendrem que molts aspectes que es manifesten durant l'estada del formatge a la cava s'han iniciat a la fase de maduració de la llet, escorregut, premsat, etc.

El curs és en llengua francesa i hi haurà traducció a l'aula.

Programa

1. ASPECTES GENERALS I FONAMENTS DE L'AFINAT
2. AFINAT DE PASTES LÀCTIQUES
3. AFINAT DE PASTES TOVES
4. AFINAT DE PASTES PREMSADES

Professorat

Patricke Anglade, tècnic formatger.

Pere Pujol, formatger i afinador.

Realització

Lloc:

Escola Agrària del Pirineu

Calendari:

Dies 7, 8 i 9 febrer

Horari:

Dimarts 7, de 10.00 a 18.00 h

Dimecres 8, de 9.00 a 18.00 h

Dijous 9, de 9.00 a 14.00 h

Durada: 20 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària del Pirineu** a través de l'enllaç:

<https://forms.office.com/e/6DFZ70mLrX>

Coordinadora:

Nati Valls Teixidó, tel 973 352 358

a/e: nvalls@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 €

Més informació: agricultura.gencat.cat



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals

Pla Anual de
Formació Agrària