



# Formació

## Escoles Agràries

### Ús de ferments a la formatgeria artesanal

EA del Pirineu, 28 i 29 de febrer de 2024

#### Presentació i objectius

Aquest curs forma part del programa d'activitats del Pla de Formació Agrària per al sector formatger artesà de Catalunya. S'adreça a formatgers amb experiència interessats en la utilització de ferments per a l'elaboració i afinat de formatges artesans.

L'objectiu del curs és aprofundir en el coneixement de ferments naturals i comercials. D'aquesta manera podrem incidir directament en els diferents etapes de fabricació i afinat del formatge i consegüentment ampliar el ventall de l'oferta de formatges

**Cal portar bata botes i gorra.**

**Si es possible heu de portar 1 litre de llet fresca del vostre ramat i 1 litre de xerigot de fabricació làctica.**

L'escola disposa de servei de menjador i residència. Podreu sol·licitar el servei en el moment de fer la matrícula.

#### Professorat

Patricke Anglade, tècnic formatger/assessor en formatgeria artesanal.

#### Realització

**Lloc:**

Escola Agrària del Pirineu

**Calendari:**

28 i 29 de febrer de 2024

**Horari:**

Dia 28, de 10.00 a 18.00 h

Dia 29, de 9.00 a 17.00 h

**Durada:** 15 h

#### Inscripcions

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

<https://forms.office.com/e/9YJT2cRATY>

**Coordinadora:**

Nati Valls Teixidó, tel 973 352 358

a/e: [nvalls@gencat.cat](mailto:nvalls@gencat.cat)

**Cost del curs:**

Dret d'inscripció: 32 €

Més informació: [agricultura.gencat.cat](http://agricultura.gencat.cat)



# Formació

## Escoles Agràries

### Ús de ferments a la formatgeria artesanal

#### Programa

##### SESSIÓ 1, dc. 28 de febrer

###### 10.00 a 18.00 h **PRÀCTICA**

Preparació de ferments autòctons mesòfils i termòfils a partir de llet crua i llet termitzada.  
Utilització de xerigot d'un o més participants.  
Avaluació de la població de bacteries a la llet (Test del blau de metilè).  
Preparació de llevat mare termòfil i/o mesòfil a partir de ferments comercials.  
Descripció dels assajos fets i mesura dels paràmetres característics (pH, A°D, °C).

PAUSA

###### **TEORIA**

Les bacteries làctiques: fisiologia, classificació, funcions en formatgeria.  
Noció d'ecosistema microbià. Els biofilms.  
Pràctiques ramaderes per afavorir l'enriquiment en bacteries làctiques a la llet.  
Control de les preparacions del matí.

##### SESSIÓ 2, dj. 29 de febrer

###### 9.00 a 17.00 h **PRÀCTICA**

Mesures sobre els assajos: pH, acidesa, aspecte, olor, gust.  
Obtenció de conclusions.

###### **TEORIA**

Presentació dels protocols del primer dia.  
Utilització del xerigot.  
Conservació dels llevats autòctons i dels xerigots.

PAUSA

###### **TEORIA**

Els ferments del comerç (definició, utilització, diferents presentacions, lectura d'una fitxa tècnica).  
Els inhibidors de les bacteries làctiques.