



Formació

Escoles Agràries

Elaboració de iogurts i mantega

EA del Pirineu, 20 i 21 de febrer de 2024

Presentació i objectius

La diversificació de productes permet arribar a un ventall més ampli de públic, la qual cosa repercuteix en la rendibilitat de les empreses.

Els objectius del curs son aprendre a desnatar llet, fer crema àcida i produir mantega i va dirigit a empresaris que vulguin iniciar i perfeccionar en aquestes tecnologies.

Per fer el curs primer us heu d'inscriure (des de l'enllaç de més avall). Posteriorment rebreu un correu confirmant la plaça i les instruccions per formalitzar la matrícula.

Cal portar bata, gorra i calçat impermeable.

L'escola disposa de servei de menjador i residència. Podreu reservar plaça quan feu la matrícula.

Programa

LLETS FERMENTADES: TIPUS, NORMATIVA, ETAPES I REQUERIMENTS TECNOLÒGICS I MATERIAL NECESSARI DE LES DIFERENTS ETAPES DE PRODUCCIÓ.

PRÀCTICA DE FABRICACIÓ DE IOGURT I LLET FERMENTADA.

MANTEGA: CARACTERÍSTIQUES GENERALS.

ETAPES DE FABRICACIÓ, REQUERIMENTS TECNOLÒGICS I MATERIAL NECESSARI EN CADA ETAPA.

DEFECTES DE LA MANTEGA.

PRÀCTICA DE FABRICACIÓ DE MANTEGA.

Professorat

Patricke Anglade, tècnic i assessor de formatgeries artesanes.

Realització

Lloc:

Escola Agrària del Pirineu

Calendari:

20 i 21 de febrer de 2024

Horari:

dimarts 20, de 9.00 a 18.00 h
dimecres 21, de 9.00 a 17.00 h

Durada: 15h

Inscripcions

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

<https://forms.office.com/e/n3fgtDQGv9>

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

