



Formació

Escoles Agràries

Elaboració de formatges de pasta tova

EA del Pirineu, 5, 6 i 7 de març de 2024

Presentació i objectius

Aquest curs forma part del programa d'activitats de formació contínua per al sector formatger artesà de Catalunya, que ha de permetre la qualificació dels professionals del sector. S'adreça a professionals de la formatgeria que volen perfeccionar l'elaboració de formatges de pasta tova tant en la vessant tradicional com en les fabricacions més dolces.

Per fer el curs cal que feu la inscripció (feu servir l'enllaç de més avall). Posteriorment rebreu la confirmació de la plaça i les instruccions per matricular-vos.

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

Cal portar bata, gorra i calçat impermeable.

Programa

PRÀCTIQUES

Fabricació de formatges de pasta tova de dominància enzimàtica.

Fabricació de pastes toves termòfiles.

Fabricació de formatge pasta tova dominància làctica.

Fabricació de formatge de pasta tova i escorça roja.

TEORIA

Principals paràmetres a controlar en cada una de les etapes: maduració de la llet, coagulació, escorregut i afinat del formatge.

Professorat

Patricke Anglade, tècnic formatger i assessor en formatgeria artesanal.

Realització

Lloc:

Escola Agrària del Pirineu

Calendari:

5, 6 i 7 de març

Horari:

Dia 5, de 10.00 a 18.00 h

Dia 6, de 9.00 a 18.00 h

Dia 7, 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/b15M3u2Vr9>

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