



Formació

Escoles Agràries

Elaboració de formatges de coagulació làctica i enzimàtica

EA del Pirineu, del 15 al 24 d'octubre 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 principiants interessats a adquirir els principis i tècniques de formatgeria més habituals.

El curs es desenvoluparà de dimarts a dijous durant dues setmanes del mes d'octubre.

Cal portar bata, gorra i calçat impermeable.

Programa

SESSIÓ 1, 2 i 3, dt. 15, dc. 16 i dj. 17 d'octubre

ETAPES I PARÀMETRES DE LA FABRICACIÓ D'UN FORMATGE.

CLASSIFICACIÓ DE FORMATGES SEGONS LENOIR.

FORMATGES DE QUALLADA LÀCTICA: FACTORS D'INFLUÈNCIA EN LA COAGULACIÓ I LA QUALLADA.

SESSIÓ 4, 5 i 6, dt. 22, dc. 23 i dj. 24 d'octubre

FORMATGES DE QUALLADA ENZIMÀTICA: ETAPES I PARÀMETRES.

TALLAT I ESCORREGUT DE QUALLADES ENZIMÀTIQUES.

CONTROL D'ACIDIFICACIÓ EN MOTLLES.

SALAT I AFINAT.

Les sessions combinen pràctiques a formatgeria amb sessions de teoria.

Professorat

Patrick Anglade, tècnic formatger.

Realització

Lloc:

Escola Agrària del Pirineu

Calendari:

15, 16, 17, 22, 23, 24 d'octubre

Horari:

Dimarts 10.00 a 18.00 h

Dimecres 9.00 a 18.00 h

Dijous 9.00 a 14.00 h

Durada: 40 h

Inscripcions

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

<https://forms.office.com/e/0yfqr2A6TR?origin=lpLink>

Coordinadora:

Nati Valls Teixidó, tel 973 352 358

a/e: nvalls@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció, 54 €

Més informació: agricultura.gencat.cat