

Tecnologia bàsica d'elaboració de formatges. Pastes premsades

Bellestar, 19, 20 i 21 de març de 2019

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 en adquirir els conceptes bàsics per iniciar-se en aquesta activitat.

Es recomana als alumnes que portin bata i calçat impermeable per realitzar el curs.

Programa

FABRICACIÓ DE FORMATGES DE PASTA PREMSADA A LA FORMATGERIA

ELABORACIÓ DE PASTA FILADA

SEGUIMENT DE LES FABRICACIONS

PARÀMETRES DE LA MADURACIÓ I COAGULACIÓ EN TECNOLOGIA ENZIMÀTICA

Professorat

Patrick Anglade, consultor i formador en formatgeria.
Salvador Maura, formatger.

Realització

Lloc:

EA del Pirineu

Calendari:

Dies 19, 20 i 21 de març

Horari:

Dia 19 de 10:00 a 18:00,

Dia 20 de 9:00 a 18:00,

Dia 21 de 9:00 a 14:00,

Durada del curs:

20 h.

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola de Agrària del Pirineu** fins el dia 16 de febrer de 2019

Coordinadora: Nati Valls Teixidó

Contacte:

Amàlia Sanz, tel 973 352 358,

a/e: asanz234@xtec.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 euros

Si es vol gaudir dels serveis d'allotjament i manutenció de la residència de l'escola, cal especificar-ho en el moment de la matrícula.

Més informació: agricultura.gencat.cat



Sol·licitud d'inscripció al Curs 'Tecnologia bàsica d'elaboració de formatges. Pastes premsades'

Nom i cognoms de l'alumne/a:

DNI:

Telèfon :

Correu electrònic:

Adreça:

Població:

Codi Postal:

Formatgeria:

DECLARO SOTA LA MEVA RESPONSABILITAT:

Sol·licito,

Signatura: