



Formació

Escoles Agràries

Afinat de formatges. 3a edició

Bellestar, 15,16 i 17 de setembre de 2021

Presentació i objectius

La maduració del formatge és una de les etapes que més influeix en les propietats organolèptiques del producte final. En aquest curs aprendrem la importància de les condicions de la cava de maduració i les feines que cal fer per a cada tipus de formatge.

També veurem quins són els problemes més habituals en la maduració de formatges i n'estudiarem les causes i les possibles solucions. Aprendrem que molts aspectes que es manifesten durant l'estada del formatge a la cava s'han iniciat a la fase de maduració de la llet, escorregut, premsat, etc.

Degut a les restriccions sanitàries no es disposarà del servei de residència.

Programa

1. ASPECTES GENERALS I FONAMENTS DE L'AFINAT
2. AFINAT DE PASTES LàCTIQUES
3. AFINAT DE PASTES TOVES
4. AFINAT DE PASTES PREMSADES

Professorat

Patricke Anglade, tècnic formatger.

Realització

Lloc:

Escola Agrària del Pirineu

Calendari:

Dies 15,16 i 17 de setembre

Horari:

Dimecres 15, de 10:00 a 18:00 h

Dijous 16, de 9:00 a 18:00 h

Divendres 17, de 9:00 a 14:00 h

Durada del curs:

20 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'Escola Agrària del Pirineu a través de l'enllaç: <https://forms.office.com/r/guLYk71Btd>


Coordinadora:

Nati Valls Teixidó, tel 973 352 358

a/e: nvalls@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 €

Mascareta obligatòria i declaració responsable 

La realització de les sessions presencials al calendari del curs, queda condicionada a les mesures establertes en matèria de salut pública per la COVID-19.

Més informació: agricultura.gencat.cat