



Formació

Escoles Agràries

Elaboració de formatges de pasta tova

EA del Pirineu, 1, 2 i 3 de desembre de 2021

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 formatgers que volen perfeccionar l'elaboració de formatges de pasta tova tant en la vessant tradicional com en les fabricacions més dolces.

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.

Cal portar mascareta, gorra, bata i calçat impermeable.

Programa

1. **FORMATGES TRADICIONALS DE PASTA TOVA ÀCIDA**
2. **FORMATGES DE PASTA TOVA DE CARACTERÍSTIQUES ENZIMÀTIQUES**

Professorat

Patricke Anglade, conseller en fromagerie.

Realització

Lloc:

Escola Agrària del Pirineu

Calendari:

De l'1, 2 i 3 desembre de 2021

Horari:

Dia 1, de 10:00 a 18:00 h
Dia 2, de 9:00 a 18:00 h
Dia 3, de 9:00 a 14:00 h

Durada del curs:

20 h

Inscripcions


Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària del Pirineu** fins el dia 31 d'octubre de 2021 prement l'enllaç:
<https://forms.office.com/r/W5pUeiv0hd>

Contacte:

Nati Valls, telèfon 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