



Formació

Escoles Agràries

Formatges de pasta blava

EA del Pirineu, 15,16,17 de novembre de 2022

Presentació i objectius

El consum de formatges de pasta blava és tradicional al nostre país. El consumidor aprecia l'ampli ventall de formatges blaus que se li ofereixen ja siguin d'origen nacional o importats, de producció artesana o industrial.

Paral·lelament els productors artesans estan interessats a fabricar producte autòcton i de proximitat que doni resposta a la demanda generada.

Dins del Pla de Formació Formatgera, l'Escola Agrària del Pirineu ofereix aquest curs a professionals que vulguin aprendre'n la tecnologia.

Programa

1. FABRICACIÓ DE FORMATGES DE PASTA BLAVA DOLÇA A LA FORMATGERIA.
2. LES FASES DE MADURACIÓ I COAGULACIÓ.
3. FABRICACIÓ DE FORMATGES DE PASTA BLAVA TRADICIONAL A LA FORMATGERIA.
4. LA FASE D'ESCORREGUT I L'EMMOLLAT.
5. SEGUIMENT DE LES FABRICACIONS.
6. CURES DURANT L'AFINAT DE FORMATGES BLAUS.

Professorat

Patricke Anglade, *tècnic formatger*.

Realització

Lloc:

Escola Agrària del Pirineu

Calendari:

Dies 15,16 i 17 de novembre de 2022

Horari:

Dia 15, de 10.00 a 18.00 h
Dia 16, de 9.00 a 18.00 h
Dia 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/Kuv1pNjG8z>

Coordinadora:

Nati Valls Teixidó, tel 973 352 358
a/e: nvalls@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció, segons tarifa vigent
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