



Formació

Escoles Agràries

Elaboració de formatges de coagulació làctica i enzimàtica

EA del Pirineu, octubre del 2022

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 les tècniques de formatgeria més habituals.

El curs es desenvoluparà de dimecres a divendres durant dos setmanes del mes d'octubre.

Si la situació sanitària ho permet es podrà gaudir dels serveis d'allotjament i manutenció de la residència de l'escola. En aquest cas caldrà especificar-ho en el moment de la matrícula

Cal portar bata, gorra, mascareta i calçat impermeable.

Professorat

Patrick Anglade, Conseller i fromager

Realització

Lloc: EA del Pirineu

Calendari: 4, 5, 6, 18, 19, 20 d'octubre de 2022

Horari:

Dies 4 i 18 de 10.00 a 18.00 h

Dies 5 i 19 de 9.00 a 18.00 h

Dies 6 i 20 de 9.00 a 14.00 h

Durada del curs:

40 h

Inscripcions

Us hi podeu inscriure a l'**EA del Pirineu**, prement l'enllaç de sota: <https://forms.office.com/r/uwvz5CvGiy>

Coordinador:

Nati Valls Teixidó, 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



Formació

Escoles Agràries
Elaboració de formatges
de coagulació làctica i enzimàtica

Programa

SESSIONS 1, 2 i 3, primera setmana

1. ETAPES I PARAMETRES DE LA FABRICACIÓ D'UN FORMATGE.
2. CLASSIFICACIÓ DE LENOIR DELS FORMATGES
3. FORMATGES DE QUALLADA LÀCTICA:
 1. EFECTE DE DIFERENTS PARÀMETRES EN EL RESULTAT DE LA PASTA
 2. OBTENCIÓ DE PASTES DIFERENTS EN FUNCIÓ DE L'ESCORREGUT
 3. PRESENTACIÓ CONDICIONAMENT I ENVASAT SEGONS EL GRAU D'AFINAT

SESSIONS 4, 5 i 6, segona setmana

1. FORMATGES DE QUALLADA ENZIMÀTICA
 1. DEFINICIÓ DELS PARÀMETRES I OBJECTIUS DE CADA ETAPA
 2. MADURACIÓ DE LA LLET
 3. COAGULACIÓ
 1. DIFERENCIACIÓ DE CADA UNA DE LES FASES
 2. INFLUÈNCIA DE DIFERENTS PARÀMETRES EN CADA UNA DE LES FASES.
 4. TALLAT I ESCORREGUT
 1. MOMENT I TÈCNICA DE TALL
 2. INFLUÈNCIA DEL TALL EN LA PASTA
 3. INFLUÈNCIA DE L'ESCORREGUT EN LA PASTA
 5. CONTROL DE L'ACIDIFICACIÓ EN ELS MOTLLES
 6. SALAT I AFINAT
2. REQUERIMENTS TÈCNICS DE LES SALES DE LA FORMATGERIA.

Les sessions combinen pràctica i teoria

El programa és orientatiu i està subjecte a canvis.