



Formació

Escoles Agràries

Elaboració de formatges de pasta tova

EA del Pirineu, 15,16 i 17 de març de 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 formatgers que volen perfeccionar l'elaboració de formatges de pasta tova tant en la vessant tradicional com en les fabricacions més dolces.

Degut a les condicions sanitàries actuals no hi haurà servei de menjador ni pernoctació a l'escola.

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:

Dies 15, 16 i 17 de març

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:

20 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària del Pirineu** fins el dia 1 de març de 2022 prement l'enllaç:

<https://forms.office.com/r/Ba21XzAEM0>

Contacte:

Nati Valls, telèfon 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



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals

Pla Anual de
Formació Agrària