



Formació contínua

Escoles Agràries

Elaboració de formatges de pasta cremosa tipus "torta"

Bellestar, 12 i 13 de març de 2025

Presentació i objectius

La diversificació de productes permet arribar a un ventall més ampli de públic, la qual cosa repercuteix en la rendibilitat de les formatgeries. Una de les demanades recurrents és la fabricació de formatges de pastes cremoses amb tendència a líquar-se, des de gustos suaus fins a gustos més forts, atenent així, a la diversitat de gustos del consumidor.

Aquest curs va destinat a formatgers/es amb experiència que vulguin millorar en l'elaboració dels seus productes o que vulguin incloure'ls com a novetat en la seva oferta.

Cal portar bata, gorra i calçat impermeable.

Programa

- Fases tecnològiques d'elaboració de formatges de pasta cremosa tipus "torta".
- Parametres a controlar i valors objectius en cada una de les fases.
- Pràctica a la formatgeria d'elaboració de formatges de pasta cremosa tipus "torta".
- Condicions de l'afinat de formatges de pasta cremosa tipus "torta".

Professorat

Angel Luís Lopez, tècnic formatger i professor del *Centro de IFAPA, Hinojosa del Duque*.

Realització

Lloc: Escola Agrària del Pirineu

Finca Colomines, s/n,
25712, Bellestar

Calendari: Dies 12 i 13 de març de 2025.

Horari:
dimecres 12 i dijous 13
de 9.00 a 18.00 h

Durada: 15 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària del Pirineu** a través de l'enllaç:

<https://forms.office.com/e/uxBly8vLW4>

Coordinador: Nati Valls Teixidó i Xavi Patxot i Peitx,
telèfon 973 352 358,
a/e: nvalls@gencat.cat

Cost del curs: dret d'inscripció 32 €.
Segons Ordre ACC/54/2022, de 30 de març.

Més informació: agricultura.gencat.cat