

Formació contínua

Escoles Agràries

Accidents i defectes dels formatges: origen i prevenció

Bellestar, 25 i 26 de març de 2025

Presentació i objectius

Dins del Pla de Formació Formatgera, l'Escola Agrària del Pirineu ofereix aquest curs a professionals que vulguin perfeccionar la tecnologia d'elaboració de formatges.

Molts defectes que es fan evidents a l'etapa de l'afinat s'han originat per problemes de la llet de partida o per errades en algun dels processos de fabricació. Estudiarem quins són els punts que més freqüentment causen problemes i veurem com es poden evitar per les diferents tecnologies d'elaboració.

El curs es farà en francès i hi haurà traducció a l'aula.

Us recomanem que porteu peces de formatge amb alteracions o defectes com a part de la pràctica del curs.

Programa

1. La llet com a responsable d'alguns problemes d'afinat.
2. Importància de cada una de les fases de fabricació en el resultat final.
3. Importància de l'afinat en els defectes dels formatges.
4. Defectes en pastes làctiques.
5. Defectes en pastes premsades.
6. Defectes en pastes blaves.

Professorat

Patrick Anglade, tècnic formatger.

Realització

Lloc: Escola Agrària del Pirineu

Finca Colomines, s/n,
25712, Bellestar.

Calendari: Dies 25 i 26 de març de 2025

Horari:
dimarts 25, de 9.00 a 18.00 h
dimecres 26, 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/yJPxGgyLFQ>

Coordinadors: 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 de creació dels preus públics de les escoles agràries)

Més informació: agricultura.gencat.cat