

Tecnologia d'elaboració de formatge. Seguiment de la maduració i defectes

Escola de Capacitació Agrària del Pirineu, abril 2012

PRESENTACIÓ

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.

L'objectiu és que el jove adquireixi els coneixements teòrics de la fabricació de formatge a partir de les elaboracions que es faran durant les sessions.



PROGRAMA

Vegeu al dors.

INSCRIPCIONS

Per assistir al curs, la inscripció és obligatòria. Cal confirmar l'existència de plaça a l'Escola de Capacitació Agrària (ECA) del Pirineu, al telèfon 973 352 358, demanant per la Sra. Núria Domènech. Període d'inscripció: a partir del 1 de març.

Preu d'inscripció: 50 €

Compte d'ingrés: núm.2100-0018-11-0200419704. Cal fer constar el nom de la persona i el nom del curs.

Número de places: 15

Allotjament i manutenció : Cal especificar en el moment de la inscripció si es vol gaudir d'aquests serveis en la residència de l'escola. Els preus d'aquests serveis estan especificats en l'ordre corresponent del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural.

Documentació: Fotocòpia del document nacional d'identitat (DNI) i de la targeta de la Seguretat Social.

Material necessari: Es recomana que porteu bata o granota i calçat impermeable.

LLOC DE REALITZACIÓ

Escola de Capacitació Agrària del Pirineu

Finca les Colomines- Bellestar
25700 - La Seu d'Urgell
Tel.: 973 352 358

COL·LABORACIÓ



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca Alimentació i Medi Natural



PLA ANUAL de formació
agrària

Programa

Dilluns, dia 23 d'abril de 2012, de 9 h a 18 h

Professor: Patrick Anglade

Pràctica

Fabricació de formatge de pasta tova.

Preparació per a la fabricació de l'endemà.

Teoria

La llet. Recepció i maduració de la llet per a la fabricació.

Procés de fabricació de formatge de pasta tova. Fases que s'han de controlar.

Dimarts, dia 24 d'abril de 2012, de 9 h a 18 h

Professor: Patrick Anglade

Pràctica

Fabricació de formatge de pasta àcida.

Continuació de la fabricació de pasta tova.

Teoria

Procés de fabricació del formatge de pasta àcida.

Les instal·lacions imprescindibles d'una formatgeria. Orientacions per començar.

Dimecres, dia 25 d'abril de 2012, de 9 h a 18 h

Professor: Patrick Anglade

Pràctica

Continuació de les fabricacions de pasta tova i làctica.

Elaboració de les fitxes de fabricació reals de les fabricacions anteriors.

Teoria

La maduració. Processos bioquímics i microbiològics que intervenen.

Dijous, dia 26 d'abril de 2012, de 9 h a 18 h

Professor: Salvador Maura

Pràctica

Elaboració de formatge de pasta premsada.

Teoria

Fisicoquímica de la llet.

Fases d'elaboració de pasta premsada.

Divendres, dia 27 d'abril de 2012, de 9 h a 18 h

Professor: Salvador Maura

Pràctica

Elaboració de formatge de pasta premsada rentada i escalfada

Teoria

La maduració en els formatges de pasta premsada.