

# TECNOLOGIA D'ELABORACIÓ DE FORMATGE

Escola Agrària del Pirineu, del 13 al 17 d'octubre de 2014

## 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.

S'adreça a principiants interessats a adquirir els conceptes bàsics per iniciar-se en aquesta activitat.

## PROGRAMA

Vegeu el revers.



## INSCRIPCIONS

*Per assistir al curs, la inscripció és obligatòria. Cal confirmar l'existència de plaça a l'Escola Agrària del Pirineu, telèfon 973 352 358, senyora Amàlia Sanz, a/e amalia.sanz@gencat.cat.*

*Preu d'inscripció: 54 €*

*Compte d'ingrés: núm. ES14 2100-0018-11-0200419704. Cal fer constar el nom de la persona i el nom del curs.*

*Nombre de places: 15.*

*Allotjament i manutenció: cal especificar en el moment de la inscripció si es vol gaudir d'aquests serveis de 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: us recomanem que porteu bata i calçat impermeable.*

## LLOC DE REALITZACIÓ

### Escola Agrària del Pirineu

Finca les Colomines - Bellestar  
25700 La Seu d'Urgell  
Telèfon 973 352 358

## HI COL·LABOREN



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



PLA ANUAL  
de formació agrària

# Programa

## **Dilluns, 13 d'octubre, de 9 h a 18 h**

Professora: Marta Garrón

*Pràctica*

Elaboració de formatge de pasta premsada.

*Teoria*

Fisicoquímica de la llet.

Fases d'elaboració de pasta premsada.

## **Dimarts, 14 d'octubre de 2013, de 9 h a 20 h**

Professor: Patrick Anglade

*Pràctica*

Fabricació de pasta àcida

*Teoria*

Preparació de la llet i coagulació

*Visita tècnica*

Professor: Salvador Maura

Formatgeria Mas d'Eroles, de 18 h a 20 h

## **Dimecres, 15 d'octubre de 2013, 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*

Escorregut, ensalgat, oreig,

## **Dijous, 16 d'octubre de 2013, 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*

L'afinament. Processos bioquímics i microbiològics que hi intervenen.

## **Divendres, 17 d'octubre de 2013, de 9 h a 16 h**

Professora: Marta Garrón

*Pràctica*

Cura de les elaboracions fetes els dies anteriors.

*Teoria*

Guia bàsica per començar en formatgeria: legislació, instal·lacions, orientació empresarial.