



Formació

Escoles Agràries

Elaboració de formatges

Vallfogona de Balaguer, de l'11 al 30 de novembre de 2021

Presentació i objectius

Aquest curs forma part del programa d'activitats de formació contínua adreçades al coneixement del sector formatger artesà de Catalunya.

S'adreça a persones que sentin interès per aquest camp i té l'objectiu de donar a conèixer els diferents tipus de formatges, els derivats làctics i el seu valor nutritiu.

També ha de servir per adquirir els conceptes bàsics per iniciar-se en l'elaboració de formatges.

Professorat

Montse Blanch Serralta, veterinària. Formatgeria de Tòrrec

Nati Valls Teixidó, veterinària. Escola Agrària del Pirineu

Realització

Lloc:

Escola Agrària de Vallfogona de Balaguer

Calendari:

De l'11 al 30 de novembre

Horari:

Dia 11, de 16.00 a 19.00 h

Dia 15, de 16.00 a 20.00 h

Dia 16, de 16.00 a 18.00 h

Dia 23, de 16.00 a 19.00 h

Dia 30, de 16.00 a 19.00 h

Durada:

15 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària de Vallfogona de Balaguer**

Coordinadora:

Montse Bellet, telèfon 973 443 650

a/e aecaval.daam@gencat.cat

Cost:

Dret d'inscripció: 32 €

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



Formació

Escoles Agràries
Elaboració de formatges

Programa

SESSIÓ 1, dj. 11 de novembre

16.00 a 19.00 h **TIPUS DE FORMATGES I VALOR NUTRITIU**

DERIVATS LÀCTICS

Professora: Nati Valls

SESSIÓ 2, dl. 15 de novembre

16.00 a 20.00 h **INTRODUCCIÓ ALS FORMATGES FRESCOS (FRESC I MATÓ)**

INTRODUCCIÓ A LA PASTA LÀCTICA I AL FORMATGE PREMSAT

Professora: Montse Blanch

SESSIÓ 3, dt. 16 de novembre

16.00 a 18.00 h **ENVASAT DEL MATÓ**

EMMOTLLAT DEL FORMATGE DE PASTA TOVA

Professora: Montse Blanch

SESSIÓ 4, dt. 23 de novembre

16.00 a 19.00 h **VISITA FORMATGERIA DE TÒRREC**

Professora: Montse Blanch

SESSIÓ 5, dt. 30 de novembre

16.00 a 19.00 h **CONEIXEM ELS NOSTRES FORMATGES. TAST**

Professora: Montse Blanch

El programa és orientatiu i està subjecte a canvis.

