



Formació

Escoles Agràries

Curs bàsic d'elaboració de formatges

Amposta, del 4 al 19 de novembre de 2022

Presentació i objectius

El sector formatger està en constant creixement i la producció artesanal de derivats làctics durant els últims anys ha esdevingut un referent a Catalunya.

L'objectiu del curs és introduir l'alumnat en la manipulació i l'elaboració de productes làctics, principalment formatges, mitjançant el reciclatge o l'aprenentatge teoricopràctic de les característiques fisicoquímiques i microbiològiques de la llet, de diversos formatges i la tecnologia associada a l'elaboració dels derivats làctics.

A partir d'un enfocament teòric i pràctic, la formació pretén fomentar la producció i l'elaboració de productes formatgers i derivats làctics.

Professorat

Jesús Mora, formatger professional i gerent de l'empresa Làctics Portella.

Realització

Lloc: Escola Agrària d'Amposta

Calendari i horari:

4, 7, 9, 14, 16, 18, i 19 de novembre de 2022

*DI. 7 i 14 i Dv. 4 i 18 de 16.00 a 20.00 h

Dc. 9 i 16 de 16.00 a 19.00 h

Ds. 19 de 10.00h a 13.00 h

Durada: 25 h

Inscripcions

Us hi podeu inscriure a l'**Escola Agrària d'Amposta**, telèfon 977701500, a/e aecaamp.daam@gencat.cat

Coordinador: Jonathan Pelegrin Valls, prof. EA Amposta a/e jonathanpelegrin@gencat.cat

Cost del curs: dret d'inscripció 32€ (ORDRE ACC/54/2022, de 30 de març, de creació dels preus públics de les escoles agràries)

Per a més informació sobre les modalitats de matrícula, els drets i el període d'inscripció o el programa complet del curs podeu consultar www.ruralcat.cat

Més informació: agricultura.gencat.cat



Formació

Escoles Agràries

Curs bàsic d'elaboració de formatges

Programa

SESSIÓ 1, dv. 4 de novembre

16.00 - 20.00 h **PRESENTACIÓ CURS.**

LA COMPOSICIÓ DE LA LLET I ELS SEUS TRACTAMENTS.

Lloc: EA Amposta

SESSIÓ 2, dl. 7 de novembre

16.00 - 20.00 h **ELS FERMENTS, QUALLS I TIPUS DE PRODUCCIÓ FORMATGERA.**

Lloc: EA Amposta

SESSIÓ 3, dc. 9 de novembre

16.00 - 19.00 h **ELS TIPUS DE FORMATGES.**

Lloc: EA Amposta

SESSIÓ 4, dl. 14 de novembre

16.00 - 20.00 h **LES INSTAL·LACIONS, LA HIGIENE I LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA.**

Lloc: Làctics Portella, Vandellós

SESSIÓ 5, dc. 16 de novembre

16.00 - 19.00 h **TIPUS DE FORMATGES 1: PRECIPITACIONS.**

Lloc: EA Amposta

SESSIÓ 6, dv. 18 de novembre

16.00 - 20.00 h **TIPUS DE FORMATGES 2: ENZIMÀTICS.**

Lloc: EA Amposta

SESSIÓ 7, ds. 19 de novembre

10.00 - 13.00 h **TIPUS DE FORMATGES 3: PASTA ÀCIDA.**

Lloc: EA Amposta

Metodologia:

En aquest curs en format presencial es combinaran diferents elements per tal d'impartir el temari i consolidar els coneixements per part de l'alumnat:

1. Sessions teòriques
2. Sessions pràctiques
3. Visites