



Formació

Escoles Agràries

Curs d'elaboració cremes licor

Sant Sadurní d'Anoia, del 8 al 22 de novembre de 2023

Presentació i objectius

Tercera oferta formativa presencial pensada pel sector dels licors des d'un punt de vista professional.

La licorera és una de les categories de la gran família de les begudes espirituoses que sempre ha estat molt popular a casa nostra. Existeix una gran varietat de licors disponibles al mercat i el present curs se centra en la categoria de licors anomenada "cremes de licor", una categoria que presenta unes particularitats d'elaboració molt particulars.

L'objectiu d'aquest curs és treballar de manera pràctica diferents tipus d'elaboracions de cremes de licor des de la seva formulació inicial fins al procés d'embotellat. Durant el curs els assistents treballaran en grups de diverses persones i durant les diferents sessions de les consta el curs s'anirà combinant la formació teòrica amb les elaboracions pràctiques a escala de laboratori.

Professorat

J.A. Escudero. Eng.T. Agrícola i Eng. Agrònom IIAA. Equip Docent EA Mercè Rossell i Domènech.

J. Montserrat. Eng.T. Agrícola i Enòleg. Director Tècnic de Teichenné S.A.

Realització

Lloc: EA de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech.

Calendari: 8, 15 i 22 nov 2023

Horari: de 15.00 a 20.00 h

Durada: 15 h

Hi col·labora



Inscripcions

Podeu prescriure-us-hi, fins el 6 de novembre, en el següent [FORMULARI](#).

Per més informació: eaespiellscursos@gencat.cat

Coordinadora:

Pep Escudero, telèfon 93 891 14 12,
a/e: jaescudero@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 euros

Més informació: agricultura.gencat.cat



Formació

Escoles Agràries

Curs d'elaboració cremes licor

Programa

SESSIÓ 1, dc. 8 de novembre

15.00 – 20.00 h **CREMES DE LICOR: ASPECTES INTRODUCTORIS, BASE LEGAL I CÀLCULS INICIALS.**
La sessió inclou una pausa/descans.

SESSIÓ 2, dc. 15 de novembre

15.00 – 20.00 h **FORMULACIONS DE CREMES DE LICOR.**
La sessió inclou una pausa/descans.

SESSIÓ 3, dc. 22 de novembre

15.00 – 20.00 h **ELABORACIONS PRÀCTIQUES DE CREMES DE LICOR.**
La sessió inclou una pausa/descans.

