

VI Curs d'elaboració de formatge artesà

**Torre Marimon
Caldes de Montbui**

De febrer a abril de 2005

Informació i inscripcions

Secretaria del curs

Oficina Tècnica d'Acció Territorial

Torre Marimon

Carretera de Palau de Plegamans

a Caldes de Montbui

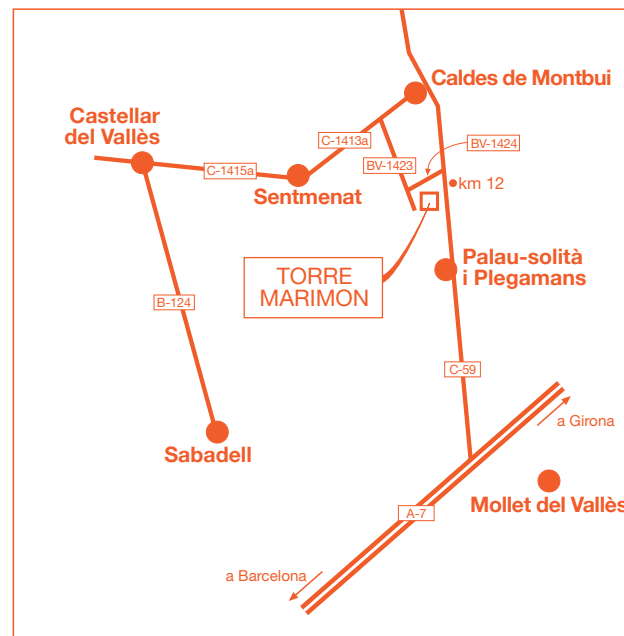
Apartat de correus 2

08140 Caldes de Montbui (Vallès Oriental)

Telèfon 938 654 350

Fax 938 650 954

torremarimon@diba.es



Institut d'Edicions. DL B-777-2005



**Diputació
Barcelona**
xarxa de municipis

Àrea d'Espais Naturals

VI Curs d'elaboració de formatge artesà

**Torre Marimon
Caldes de Montbui**

De febrer a abril de 2005



Programa

- La llet, la seva composició i incidència en els derivats làctics.
- El formatge i altres elaborats de la llet, i la seva diversitat.
- Les etapes de l'elaboració de formatges.
- Elaboració de diferents tipus de formatges i altres derivats de la llet.
- Maneig de la higiene.
- Gestió de la qualitat.
- Els additius i productes utilitzats en un establiment alimentari formatger.
- Instal·lacions, maquinària, equips, materials i estris necessaris.
- Posar a l'abast la consulta de la normativa sobre aquesta activitat.
- Comercialització i la seva evolució.
- Avaluació sensorial. Tast de formatges.
- Relació amb el medi ambient.

Programa de pràctiques

01/02/2005, dimarts	Elaboració de quallada i mató
08/02/2005, dimarts	Elaboració de formatges frescos
15/02/2005, dimarts	Elaboració de formatges tendres
22/02/2005, dimarts	Elaboració de formatges curats
01/03/2005, dimarts	Elaboració de formatges curats de pasta rentada
08/03/2005, dimarts	Elaboració de formatges curats de pasta cuïta
15/03/2005, dimarts	Elaboració de formatges de coagulació àcida làctica
16/03/2005, dimecres	Continuació de la sessió anterior
17/03/2005, dijous	Continuació de la sessió anterior
29/03/2005, dimarts	Elaboració de llets fermentades Elaboració de formatge de coagulació mixta (horari d'aquesta sessió: de 9 a 19 h)
30/03/2005, dimecres	Continuació de la sessió anterior
05/04/2005, dimarts	Avaluació sensorial. Tast de formatges
12/04/2005, dimarts	Visita a un establiment alimentari formatger
03/05/2005, dimarts	Avaluació dels formatges curats elaborats

Objectius

Aquest curs vol contribuir a la formació d'estudiants i complementar la millora professional dels elaboradors. També vol ser una descoberta per a restauradors, així com també una conscienciació per als consumidors i una oportunitat cultural per al públic en general interessat en el món dels formatges i altres derivats de la llet.

Informació general

- El curs està destinat a tothom que hi estigui interessat.
- La duració del curs és de 60 hores, de l'1 de febrer al 12 d'abril de 2005 (amb una sessió addicional el dia 3 de maig).
- L'horari previst és de les 16 a les 20 h, amb algunes excepcions.
- Les explicacions teòriques s'alternaran amb pràctiques d'elaboració, d'avaluació i controls de qualitat.
- Caldrà portar una bata o granota i botes o calçat d'aigua.
- Els alumnes que hagin assistit com a mínim al 80% de les sessions rebran un certificat acreditatiu.

Professorat

Miguel Martínez, Roser Romero del Castillo, Josep Viader, Jordi Feliu, Oriol Urgell, Florenci Bayés.

Drets d'inscripció

El preu del curs és de 60 euros. Aquesta quantitat es farà efectiva el primer dia de curs a Torre Marimon. Podran participar-hi un màxim de 20 alumnes. Es respectarà l'ordre de recepció de les sol·licituds. En cas de no poder ser acceptada una sol·licitud per saturació, es comunicarà a la persona afectada.

Lloc de realització

El curs es durà a terme a les instal·lacions de Torre Marimon, de la Diputació de Barcelona, ubicades a Caldes de Montbui.

BUTLLETA D'INSCRIPCIÓ

VI Curs d'elaboració de formatge artesà

Torre Marimon, Caldes de Montbui, de febrer a abril de 2005

Nom i cognoms _____

Professió _____

Adreça _____

Població _____ CP _____

Telèfon fix _____

Telèfon mòbil _____

Adreça electrònica _____

Cal enviar aquesta butlleta, per correu postal o per fax, a la secretaria del curs.
Les sol·licituds d'inscripció seran ateses d'acord amb l'ordre de recepció.