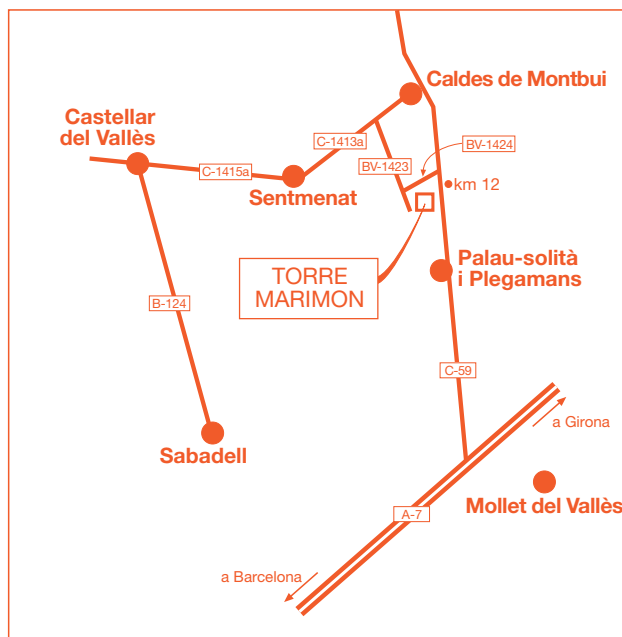


VIII Curs d'elaboració de formatge artesà

Torre Marimon
Caldes de Montbui
De gener a abril de 2006

Informació i inscripcions

Secretaria del curs
Oficina Tècnica d'Acció Territorial
Torre Marimon
Ctra. de Palau de Plegamans
a Caldes de Montbui
Apartat de correus 2
08140 Caldes de Montbui (Vallès Oriental)
Tel. 938 654 350
Fax 938 650 954
torremarimon@diba.es



Institut d'Edicions. DL: B-777-2005

VIII Curs d'elaboració de formatge artesà

Torre Marimon
Caldes de Montbui

De gener a abril de 2006



Objectius

Aquest curs vol contribuir a la formació d'estudiants i a 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, del 31 de gener al 4 d'abril de 2006 (amb una sessió addicional el dia 9 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

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

Drets d'inscripció

El preu del curs és de 70 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.

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.
- Relació amb el medi ambient
- 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.

Programa de pràctiques

31/01/2006, dimarts	Elaboració de quallada i mató
07/02/2006, dimarts	Elaboració de formatges frescos
14/02/2006, dimarts	Elaboració de formatges tendres
21/02/2006, dimarts	Elaboració de formatges curats
28/02/2006, dimarts	Elaboració de formatges de pasta rentada
07/03/2006, dimarts	Elaboració de formatges de pasta cuïta
14/03/2006, dimarts	Elaboració de formatges de coagulació àcida làctica
15/03/2006, dimecres	Continuació de la sessió anterior
16/03/2006, dijous	Continuació de la sessió anterior
21/03/2006, dimarts	Elaboració de llets fermentades Elaboració de formatge de coagulació mixta (horari d'aquesta sessió: de 9 a 19 h)
22/03/2006, dimecres	Continuació de la sessió anterior
28/03/2006, dimarts	Avaluació sensorial. Tast de formatges
04/04/2006, dimarts	Visita a un establiment alimentari formatger
09/05/2006, dimarts	Avaluació dels productes curats realitzats durant el curs

BUTLLETA D'INSCRIPCIÓ

VIII Curs d'elaboració de formatge artesà Torre Marimon, Caldes de Montbui, de gener a abril de 2006

Nom i cognoms	DNI
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.