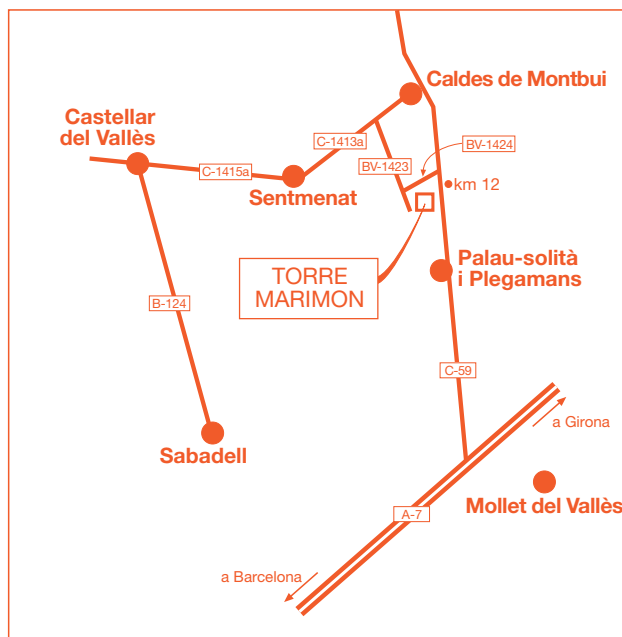


- (01) Elaboració de formatges de pasta filada
- (02) Seguiment dels autocontrols en l'elaboració de formatges
- (03) Ingredients i additius dels productes lactis: incidència en l'elaboració del formatge

Torre Marimon
Caldes de Montbui
Maig, juny i setembre 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.cat



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

**Tallers d'elaboració
de formatges**

Torre Marimon
Caldes de Montbui



- (01) Elaboració de formatges de pasta filada (mozzarella)
23 i 24 de maig de 2006
- (02) Seguiment dels autocontrols en l'elaboració de formatges
6 i 8 de juny de 2006
- (03) Ingredients i additius dels productes lactis: incidència en l'elaboració del formatge
19 i 20 de setembre de 2006

Objectius

Aquests tallers volen contribuir a la formació d'estudiants i futurs professionals, i complementar la millora professional dels elaboradors de formatges.

Informació general

- Els tallers estan destinats a tothom que hi estigui interessat.
- Duració i horaris:
 - (01) 23 i 24 de maig de 2006
De 9.00 a 19.00 h (setze hores)
 - (02) 6 i 8 de juny de 2006
De 16.00 a 20.00 h (vuit hores)
 - (03) 19 i 20 de setembre de 2006
De 16.00 a 20.00 h (vuit hores)
- 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 i Prat, Miguel Martínez Martínez i Josep Viader i Anfrons.

Drets d'inscripció

El preu dels tallers és de 60 euros pel (01) i 35 euros pel (02) i el (03). Aquesta quantitat s'ha de fer 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

Els tallers es duran a terme a les instal·lacions de Torre Marimon, de la Diputació de Barcelona, ubicades a Caldes de Montbui.

Objectius formatius

(01) Taller d'elaboració de formatges de pasta filada

- Tenint en compte el gran augment del consum de pizzes, també s'ha incrementat la producció d'aquest formatge, de manera que pot tenir el seu espai la pasta filada artesana o producció d'acord amb la demanda; també és utilitzat en diversos plats de la cuina actual.
- Conèixer l'entorn del formatge de pasta filada (formatges tous de quallada treballada).
 - Aprendre a elaborar formatges de pasta filada.
 - Fer el seguiment dels controls i avaluacions.
 - Conèixer els usos gastronòmics.

(02) Taller de seguiment dels autocontrols en l'elaboració de formatges

- L'autocontrol com a eix de la seguretat alimentària: per a l'execució per part dels operadors alimentaris, la tutela per part de l'autoritat competent i la coneixença per part dels consumidors.
- Posar a l'abast les eines i els procediments necessaris per gestionar els perills i els riscos en l'elaboració dels transformats lactis.
 - Fer el seguiment dels controls i avaluacions en les diferents etapes de l'elaboració i el seu entorn.

(03) Taller d'ingredients i additius dels productes lactis (bacteris lactis, fongs, llevats i d'altres): incidència en l'elaboració del formatge

- Als elaboradors de derivats lactis, els cal utilitzar diferents ingredients en la transformació de la llet.
- Aprofundir en el coneixement dels ingredients i additius utilitzats en l'elaboració de productes lactis.
 - Conèixer la incidència que tenen en els productes lactis.
 - Facilitar les decisions per escollir els additius més adients al producte a elaborar.
 - Utilitzar de forma correcta els ingredients.
 - Controlar i avaluar la qualitat dels diferents additius, a l'abast d'un establiment alimentari de productes lactis de petites produccions.

Programa. Continguts

23/05/2006, dimarts 24/05/2006, dimecres	Elaboració de formatges de pasta filada amb diversos mètodes, controls i avaluacions
06/06/2006, dimarts 08/06/2006, dijous	Elaboració de formatge fent el seguiment dels seus autocontrols, controls i avaluacions
19/09/2006, dimarts 20/09/2006, dimecres	Recepció, ús, controls i avaluacions dels ingredients i additius

BUTLLETA D'INSCRIPCIÓ

- (01) Elaboració de formatges de pasta filada
(02) Seguiment dels autocontrols en l'elaboració de formatges
(03) Ingredients i additius dels productes lactis: incidència en l'elaboració del formatge
- Torre Marimon, Caldes de Montbui, maig, juny i setembre de 2006

Nom i cognoms	_____
Professió	_____ DNI _____
Adreça	_____ CP _____
Població	_____
Telèfon fix	_____ Telèfon mòbil _____ Adreça electrònica _____
Curs:	☐ (01) ☐ (02) ☐ (03)

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