

BUTLLETA D'INSCRIPCIÓ

Nom

Cognoms

DNI

Professió

Adreça

Localitat

CP

Tel.

E-mail

S'inscriu al XI Curs d'elaboració de formatges, els dies 27 de gener al 28 d'abril de 2009.

Places limitades. Termini de presentació de les inscripcions un cop cobert el número de places (20 participants). Abans de realitzar el pagament, cal sol·licitar a la secretaria del curs l'existència de places lliures i fer la reserva prèvia. Les sol·licituds d'inscripció seran ateses d'acord amb l'ordre de recepció i, posteriorment, un cop rebut el seu import.

Import del curs: 210,00€

Ingressar al Banc de Sabadell al número de compte:
0081 0028 66 0001183926

Cal enviar aquesta butlleta i el justificant del pagament per correu o fax a la secretaria del curs:

IRTA -Torre Marimon
Sr. Florenci Bayés i Prat
Ctra. de Palau de Plegamans a Caldes de Montbui
Ap. Correus, 2
Caldes de Montbui
Tel. 938 654 350 - Fax 938 650 954
A/e: florenci.bayes@irta.cat



ORGANITZACIÓ



Torre Marimon. Unitat de Remugants
Passeig de Gràcia, 44, 3a planta
08007 Barcelona
Tel. 938 654 350
A/e: florenci.bayes@irta.cat



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural**

COL-LABORACIÓ



Associació Catalana
de Ramaders Elaboradors
de Formatge Artesà



XI Curs d'elaboració de formatges

2009

Curs

CALDES DE MONTBUI
27 de gener a 28 d'abril de 2009

 Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural
**Direcció General d'Alimentació,
Qualitat i Indústries
Agroalimentàries**


RuralCat
www.ruralcat.net

 Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural

PLAANUAL
de transferència tecnològica



PROGRAMA

27/01/2009, dimarts

Presentació del curs. Composició de la llet i la seva incidència en els derivats làctics. Controls tècnics i sanitaris. Elaboració de quallada.

03/02/2009, dimarts

Etales d'elaboració de formatge fresc. Conservació de la llet: transport i recepció. Elaboració de mató.

10/02/2009, dimarts

Higiene en un establiment alimentari formatger. Higienització de la llet. Elaboració de formatge fresc.

17/02/2009, dimarts

Etales de l'elaboració del formatge curat: la coagulació. Additius utilitzats en l'elaboració. Elaboració de formatge tendre.

24/02/2009, dimarts

Etales de l'elaboració del formatge: eliminació del xerigot, maneig de la quallada. Elaboració de formatge curat.

03/03/2009, dimarts

Etales de l'elaboració del formatge: orejat o assecat, maduració i conservació. Elaboració de formatge curat de pasta rentada.

10/03/2009, dimarts

Normativa. Legalització d'un establiment alimentari formatger. Presentació, comercialització. Elaboració de formatge curat amb escalfament de pasta i pasta cuïta.

16/03/2009, dilluns

Accidents i defectes dels formatges i altres derivats làctics. Controls de qualitat. Elaboració de formatges de coagulació làctica.

17/03/2009, dimarts

Elaboració amb llet crua. Elaboració de formatges de coagulació làctica i formatge curat amb llet crua.

18/03/2009, dimecres

Instal·lacions, maquinària, equips i estris. Elaboració de formatges de coagulació làctica.

PROGRAMA

24/03/2009 (de 9.00 h a 19.00 h.), dimarts

Elaboració de llets fermentades: iogurts, bífidus, quèfir, llet àcida. Elaboració de formatge de coagulació mixta.

31/03/2009, dimarts

Guies de les bones pràctiques d'higiene ·GBPH· Anàlisi de perills i control del punts crítics ·APCPC· Inspeccions.

14/04/2009, dimarts

Avaluació ambiental, gestió de residus. Tast de formatges i altres derivats làctics.

21/04/2009, dimarts

Observacions de les instal·lacions. Visita a establiments de producció de formatges.

28/04/2009, dimarts

Dubtes i consultes. Estudi econòmic d'una formatgeria. Avaluació dels formatges realitzats durant el curs.

OBJECTIUS DEL CURS

Aquest curs vol contribuir a la formació de futurs professionals del sector, així com a complementar la formació dels estudiants de l'entorn agroalimentari i a millorar la professionalitat dels elaboradors. També vol ser una descoberta per a restauradors, botiguers, distribuïdors, consumidors i públic en general interessats professionalment o culturalment en el món dels formatges i altres derivats de la llet.

INFORMACIÓ GENERAL

- El curs està destinat a tothom que hi estigui interessat.
- La durada del curs és de 64 hores, del 27 de gener al 28 d'abril.
- L'horari previst és de les 16.00 a 20.00 hores, amb algunes excepcions.
- Les explicacions teòriques s'alternaran amb pràctiques d'elaboració, d'avaluació i controls tècnics, sanitaris i 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

Sr. Florenci Bayés i Prat, Sr. Miquel Martínez Martínez, Sra. Roser Romero del Castillo, Sr. Oriol Urgell i Saborit, Sr. Josep Viader i Anfrons.

LLOC DE REALITZACIÓ

IRTA - Torre Marimon
Ctra. de Palau de Plegamans a Caldes de Montbui
(C-59), km 12,1
Caldes de Montbui (Vallès Oriental)

