

PROGRAMA CURS ELABORACIÓ FORMATGES

27.05.19 - 07.06.19



Hora/Dia	27.05.19	28.05.19	29.05.19	30.05.19	31.05.19
9h - 13h	La llet. Composició i estructura Elaboració precipitats lactis	Microbiologia de la llet i els productes lactis Elaboració formatge fresc	Maduració i afinat de formatges Elaboració formatge madurat de cabra	Llets fermentades Elaboració llets fermentades	Projecte d'una formatgeria I Elaboració formatge madurat pasta cuita
14:30h - 18:30h	Processos tecnològics en l'elaboració de formatges I Elaboració quallada i mató	Processos tecnològics en l'elaboració de formatges II Elaboració formatge tendre pasta rentada	Higiene i seguretat de la llet i prod. lactis I Elaboració formatge coagulació làctica I	Higiene i seguretat de la llet i prod. lactis II Elaboració formatge coagulació làctica II	Higiene i seguretat de la llet i prod. lactis III Elaboració formatge coagulació làctica III
Hora/Dia	03.06.19	04.06.19	05.06.19	06.06.19	07.06.19
9h - 13h	Prerrequisits i Guia de Pràctiques Correctes de Higiene Elaboració formatge blau I	Tecnologia i elaboració de formatges de coagulació mixta Elaboració formatge coagulació mixta II	Projecte d'una formatgeria II Elaboració formatge pasta filada I	Visita formatgeria	Introducció a l'anàlisi sensorial de formatges
14:30h - 18:30h	Tecnologia elaboració formatge blau Elaboració formatge blau II Elaboració formatge coagulació mixta I	Accidents, defectes i alteracions en formatges Elaboració de mantega Elaboració formatge coagulació mixta III	Tecnologia de pasta filada Elaboració formatge pasta filada	Visita formatgeria	Sessió guiada maridatge formatges i vins (13h-15h)