

XXXIIè edició del Curs d'elaboració de formatges

XXXIIª edición del Curso d'elaboración de quesos

Del 21 al 30 de maig i 20 de juliol de 2012 (menys el cap de setmana)

Del 21 al 30 de Mayo y 20 de Julio de 2012 (menos el fin de semana)

IRTA. Torre Marimon, Caldes de Montbui Vallès Oriental (Barcelona)

Objectius:

Contribuir a la formació de futurs professionals del sector formatger, així com complementar la formació dels estudiants de l'entorn agroalimentari i agropecuari, i a millorar la professionalitat dels elaboradors.

La descoberta per a restauradors, botiguers, distribuïdors, consumidors i públic en general interessats professionalment o culturalment en el món dels formatges i altres productes lactis.

Optar a les qualificacions professionals d'Auxiliar formatger i Formatger d'acord al "Pla de Formació del Sector Formatger Artesà de Catalunya".

Objectivos:

Contribuir a la formación de futuros profesionales del sector quesero, así como complementar la formación de los estudiantes del entorno agroalimentario y agropecuario, y a mejorar la profesionalidad de los elaboradores

El descubrimiento para restauradores, comercios, distribuidores, consumidores y público en general interesado profesionalmente u culturalmente en el mundo de los quesos y otros productos lácteos.

Poder acceder a las cualificaciones profesionales de Auxiliar quesero y Quesero según el "Plan de Formación del Sector Quesero Artesano de Catalunya".

Temari:

- La llet i el formatge.
- Tipus de formatges.
- Etapes en els processos d'elaboració de formatges
- Principis d'elaboració d'altres productes lactis.
- Pràctiques d'elaboració de diferents tipus de formatges i altres productes lactis.
- Autocontrols en el procés d'elaboració. Fitxa d'elaboració.
- Perills alimentaris.
- Pràctiques correctes d'higiene a la formatgeria.
- Pràctiques de verificació de contaminacions de la llet, de l'ambient, del formatge.
- Interpretació d'un pla de neteja.
- Avaluació de la higiene personal, de la potabilitat de l'aigua.
- Que cal tenir en compte en un projecte d'una formatgeria. Legalització
- Especificació d'artesà i especificacions de qualitat, tradicional, o diferenciació.
- Comercialització i imatge dels productes.
- Avaluació sensorial dels formatges i altres productes lactis. Introducció al tast.
- Que cal tenir en compte econòmicament en un projecte d'una formatgeria.
- La producció de la llet..
- Productes lactis.
- Procés de l'elaboració de formatges.
- L'elaboració de formatges.
- Maquinària i equips de la formatgeria.
- Concepte d'higiene i seguretat alimentària.
- La higiene a la formatgeria. Els prerequisits.
- Legislació específica.

Temario:

- La leche y el queso.
- Tipos de quesos.
- Etapas o fases en los procesos de la elaboración de queso.
- Principios de la elaboración de otros productos lácteos.
- Prácticas de elaboración de diferentes tipos de quesos y otros productos lácteos.
- Autocontroles en proceso de elaboración. Ficha de elaboración.
- Peligros alimentarios.
- Prácticas correctas de higiene en la quesería.
- Prácticas de verificación de contaminaciones de la leche, del ambiente, del queso.
- Interpretación de un plan de limpieza.
- Evaluación de la higiene personal. Potabilidad del agua.
- Que se debe tener presente en el proyecto de una quesería. Legalización.
- La producción de leche.
- Productos lácteos.
- Proceso de la elaboración de queso.
- La elaboración de queso.
- Maquinaria y equipos de la quesería.
- Concepto de higiene y seguridad alimentaria.
- La higiene a la quesería. Los prerequisitos.
- Legislación específica.

- Especificación de artesano y especificaciones de calidad. Tradicional o diferenciación. Certificaciones.
- Comercialización y imagen de los productos. Presentación.
- Evaluación sensorial de los quesos y otros productos lácteos. Introducción a la cata.
- Que se debe tener presente a nivel económico en un proyecto de una quesería.

Organització

1.- IRTA · Institut de Recerca i Tecnologia

Agroalimentàries

Passeig de Gràcia, 44 3a planta

08007-BARCELONA

Tel. 902789449 (extensió 1328),

938654350, Fax 938650954

Col·laboració

1.- Escola de Capacitació Agrària del Pirineu

2.- Ajuntament de la Seu d'Urgell

3.- Universitat de Lleida

4.- Universitat Autònoma de Barcelona

5.- Universitat Politècnica de Catalunya

6.- ACREFA · Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatge Artesà

7.- IRTA · Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària

Lloc de realització, informació, inscripcions i secretària

IRTA. Torre Marimon

Torre Marimon

Carretera de Palau de Plegamans a Caldes de Montbui (C-59), km 12,1

Apartat de correus, 2

08140-Caldes de Montbui

Tel. 902789449 (extensió 1328) Tel. 93 8654350 Fax 938650954

florenci.bayes@irta.cat

Coordinador del curs: Florenci Bayés i Prat

Places limitades. El termini de presentació de les inscripcions clourà un cop es cobreixi el número de 20 places.

Abans de realitzar el pagament, cal sol·licitar a la secretària 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: 250,00€+18% IVA (295,00€)

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

Cal enviar aquesta butlleta i el justificant de pagament per correu, fax o correu electrònic a la secretaria del curs.

Plazas limitadas a un máximo de 20 participantes. Las solicitudes de inscripción serán atendidas según orden de recepción y, posteriormente, una vez recibido el importe.

Antes de realizar el pago, es necesario solicitar a la secretaría del curso la existencia de plazas libres y hacer la reserva previa.

Importe del curso: 250,00€+18% IVA (295,00€)

Ingresar al Banco de Sabadell al número de cuenta: 0081 0028 66 0001183926

Hay que enviar la hoja de inscripción y el justificante del pago por correo, fax u correo electrónico a la secretaría del curso.

Programa

Data	Temes	Pràctiques	Ponents
(01) 21/05/2012 Matí de 9,00 a 1,00 hores	· Presentació del curs · Principis d'elaboració de formatges i altres productes lactis · Definició de llet i formatge · La producció de la llet · La llet · Procés de l'elaboració de formatges	· Elaboració de Mató · Autocontrols · Fitxa d'elaboració	Sr. Florenci Bayés
(02) 21/05/2012 Tarda de 3,00 a 7,00 hores	· Conceptes bàsics sobre la higiene i la seguretat alimentària · Concepte d'higiene i seguretat alimentària · Perills alimentaris · Malalties transmeses per aliments i sistemes d'informació	· Elaboració de Mató, quallada · Autocontrols · Fitxa d'elaboració · Pràctiques de higiene	Sr. Miquel Martínez
(03) 22/05/2012 Matí de 9,00 a 1,00 hores	· Principis d'elaboració de formatges i altres productes lactis · Etapes en els processos d'elaboració de formatges	· Elaboració de formatges frescos · Autocontrols · Fitxa d'elaboració	Sr. Josep Viader
(04) 22/05/2012 Tarda de 3,00 a 7,00 hores	· Principis d'elaboració de formatges i altres productes lactis · Etapes en els processos d'elaboració de formatges	· Elaboració de formatge tendre · <i>Autocontrols</i> · Fitxa d'elaboració	Sr. Josep Viader
(05) 23/05/2012 Matí de 9,00 a 1,00 hores	· Principis d'elaboració de formatges i altres productes lactis · Elaboració de formatges	· Elaboració de formatge curat · Autocontrols · Fitxa d'elaboració	Sr. Florenci Bayés
(06) 23/05/2012 Tarda de 3,00 a 7,00 hores	· Conceptes bàsics sobre la higiene i la seguretat alimentària · Pràctiques correctes d'higiene a la formatgeria · Residus de la formatgeria · Medi ambient · Subproductes de la formatgeria i el seu aprofitament	· Elaboració de formatge de coagulació làctica · Autocontrols · Fitxa d'elaboració · Pràctiques de higiene	Sr. Oriol Urgell
(07) 24/05/2012 Matí de 9,00 a 1,00 hores	· Principis d'elaboració de formatges i altres productes lactis · Maquinària i equips de la formatgeria i per altres productes lactis	· Elaboració de formatge curat amb escalfament de la pasta i pasta cuita · Autocontrols · Fitxa d'elaboració	Sr. Josep Viader
(08) 24/05/2012 Tarda de 3,00 a 7,00 hores	· Conceptes bàsics sobre la higiene i la seguretat alimentària · El control sanitari de les formatgeries: registre, classificació en funció del risc, inspecció i auditoria · Pla de neteja i desinfecció de la formatgeria	· Elaboració de formatge de coagulació làctica · Autocontrols · Fitxa d'elaboració · Pràctiques de higiene	Sr. Miquel Martínez
(09) 25/05/2012 Matí de 9,00 a 1,00 hores	· Principis d'elaboració de formatges i altres productes lactis · Etapes en els processos d'elaboració de formatges: Microbiologia de la llet i els seus elaborats, els cultius iniciadors i la seva incidència en els elaborats. Quall	· Elaboració de formatge curat de pasta rentada · Autocontrols · Fitxa d'elaboració · Pràctiques de higiene	Dr. Buenaventura Guamis

(10) 25/05/2012 Tarda de 3,00 a 7,00 hores	· Conceptes bàsics sobre la higiene i la seguretat alimentària · Pràctiques correctes d'higiene a la formatgeria. Manipulacions crítiques: llet crus, maduració en fusta, ... · Verificació de les produccions i analítica del producte final	· Elaboració de formatge de coagulació làctica · Autocontrols · Fitxa d'elaboració · Pràctiques de higiene	Sr. Miquel Martínez
(11) 28/05/2012 Mati de 9,00 a 1,00 hores	· Principis d'elaboració de formatges i altres productes lactis · Principis d'elaboració d'altres productes lactis	· Elaboració de llets fermentades: iogurts, probiòtics i altres · Elaboració de formatge de coagulació mixta · Autocontrols · Fitxa d'elaboració	Sra. Roser Romero del Castillo
(12) 28/05/2012 Tarda de 3,00 a 7,00 hores	· Principis d'elaboració de formatges i altres productes lactis · Principis d'elaboració d'altres productes lactis	· Elaboració de llets fermentades: iogurts, probiòtics i altres · Elaboració de formatge de coagulació mixta · Autocontrols · Fitxa d'elaboració	Sra. Roser Romero del Castillo
(13) 29/05/2012 Mati de 9,00 a 1,00 hores	· Conceptes bàsics sobre la higiene i la seguretat alimentària · Higiene de la granja a la formatgeria i de la formatgeria al consumidor	· Elaboració de llets fermentades: iogurts, probiòtics i altres · Elaboració de formatge de coagulació mixta · Autocontrols · Fitxa d'elaboració	Sra. Mariona Rota
(14) 29/05/2012 Tarda de 3,00 a 7,00 hores	· Instal·lacions · Legislació específica · Que cal tenir en compte pel projecte. Legalització · Etiquetatge · Especificació d'artesà · Especificacions de qualitat o diferenciació: DOP, ETG, IGP, Q, ... · Certificacions	· Elaboració de formatge curat amb llet crua · Autocontrols · Fitxa d'elaboració · Pràctiques de higiene	Sr. Oriol Urgell
(15) 30/05/2012 Mati de 9,00 a 1,00 hores	· Control de la qualitat dels formatges · Accidents i defectes dels formatges i altres productes lactis	· Elaboració de nates i mantega · Autocontrols · Fitxa d'elaboració	Sra. Natàlia Nicolau
(16) 30/05/2012 Tarda de 3,00 a 7,00 hores	Observació: · Instal·lacions, maquinària i equips · Productes elaborats · Organització feina · Mesures d'higiene i seguretat alimentària · Comercialització · Perspectives de futur	· Visita/es a formatgeria/es	Sr. Florenci Bayés
(17) 20/07/2012 Mati de 9,00 a 1,00 hores	· Avaluació sensorial · Introducció al tast · Valoracions dels concursos de formatges · Comercialització i imatge. Presentació dels productes	· Avaluació i tast de formatges i altres derivats lactis · Fitxa d'avaluació sensorial · Pràctica de higiene	Sr. Oriol Urgell

(18) 20/07/2012 Tarda de 3,00 a 7,00 hores	· Seguiment dels formatges madurats elaborats durant el curs · Que cal tenir en compte a nivell econòmic en un establiment de producció formatgera · Dubtes i consultes · Avaluació del curs i propostes	· Avaluació dels formatges curats realitzats durant el curs · Seguiment fitxes d'elaboració	Sr. Florenci Bayés
--	---	--	--------------------

Programa:

Fecha	Temas	Prácticas	Ponentes
(01) 21/05/2012 Mañana de 9,00 a 13,00 horas	· Presentación del curso · Principios de la elaboración de quesos y otros productos lácteos · Definición de leche y queso · La producción de la leche · La leche · Proceso de la elaboración de quesos	· Elaboración de Mató · Autocontroles · Ficha de elaboración	Sr. Florenci Bayés
(02) 21/05/2012 Tarde de 15,00 a 19,00 horas	· Conceptos básicos sobre la higiene y la seguridad alimentaria · Concepto de higiene i seguridad alimentaria · Peligros alimentarios · Enfermedades transmitidas por alimentos y sistemas de información	· Elaboración de Mató, cuajada · Autocontroles · Ficha de elaboración · Prácticas de higiene	Sr. Miquel Martínez
(03) 22/05/2012 Mañana de 9,00 a 13,00 horas	· Principios de la elaboración de quesos y otros productos lácteos · Etapas en los procesos de elaboración de quesos	· Elaboración de quesos frescos · Autocontroles · Ficha de elaboración	Sr. Josep Viader
(04) 22/05/2012 Tarde de 15,00 a 19,00 horas	· Principios de la elaboración de quesos y otros productos lácteos · Etapas en los procesos de elaboración de quesos	· Elaboración de queso tierno · <i>Autocontroles</i> · Ficha de elaboración	Sr. Josep Viader
(05) 23/05/2012 Mañana de 9,00 a 13,00 horas	· Principios de la elaboración de quesos y otros productos lácteos · Elaboración de quesos	· Elaboración de queso madurado · Autocontroles · Ficha de elaboración	Sr. Florenci Bayés
(06) 23/05/2012 Tarde de 15,00 a 19,00 horas	· Conceptos básicos sobre la higiene y la seguridad alimentaria · Prácticas correctas de higiene a la quesería · Residuos de la quesería · Medio ambiente · Subproductos de la quesería y su aprovechamiento	· Elaboración de queso de coagulación láctica · Autocontroles · Ficha de elaboración · Prácticas de higiene	Sr. Oriol Urgell
(07) 24/05/2012 Mañana de 9,00 a 13,00 horas	· Principios de la elaboración de quesos y otros productos lácteos · Maquinaria y equipos de la quesería y otros productos lácteos	· Elaboración de queso madurado con calentamiento de la pasta y pasta cocida · Autocontroles · Ficha de elaboración	Sr. Josep Viader
(08) 24/05/2012 Tarde de 15,00 a 19,00 horas	· Conceptos básicos sobre la higiene y la seguridad alimentaria · El control sanitario de las queserías: registro, clasificación según el riesgo, inspección y auditoría · Plan de limpieza y desinfección de la quesería	· Elaboración de queso de coagulación láctica · Autocontroles · Ficha de elaboración · Práctiques de higiene	Sr. Miquel Martínez

(09) 25/05/2012 Mañana de 9,00 a 13,00 horas	· Principios de la elaboración de quesos y otros productos lácteos · Etapas en los procesos de elaboración de quesos: Microbiología de la leche y sus elaborados, los cultivos iniciadores y la su influencia en los elaborados. Cuajo	· Elaboración de queso madurado de pasta lavada · Autocontroles · Ficha de elaboración · Prácticas de higiene	Dr. Buenaventura Guamis
(10) 25/05/2012 Tarde de 15,00 a 19,00 horas	· Conceptos básicos sobre la higiene y la seguridad alimentaria · Prácticas correctas de higiene a la quesería. Manipulaciones críticas: leche cruda, maduración en madera, ... · Verificación de las producciones y analítica del producto final	· Elaboración de queso de coagulación láctica · Autocontroles · Ficha de elaboración · Prácticas de higiene	Sr. Miquel Martínez
(11) 28/05/2012 Mañana de 9,00 a 13,00 horas	· Principios de la elaboración de quesos y otros productos lácteos · Principios de la elaboración de otros productos lácteos	· Elaboración de leches fermentadas: yogures, probióticos y otras · Elaboración de queso de coagulación mixta · Autocontroles · Ficha de elaboración	Sra. Roser Romero del Castillo
(12) 28/05/2012 Tarde de 15,00 a 19,00 horas	· Principios de la elaboración de quesos y otros productos lácteos · Principios de la elaboración de otros productos lácteos	· Elaboración de leches fermentadas: yogures, probióticos y otras · Elaboración de queso de coagulación mixta · Autocontroles · Ficha de elaboración	Sra. Roser Romero del Castillo
(13) 29/05/2012 Mañana de 9,00 a 13,00 horas	· Conceptos básicos sobre la higiene y la seguridad alimentaria · Higiene de la granja a la quesería y de la quesería al consumidor	· Elaboración de leches fermentadas: yogures, probióticos y otras · Elaboración de queso de coagulación mixta · Autocontroles · Ficha de elaboración	Sra. Mariona Rota
(14) 29/05/2012 Tarda de 15,00 a 19,00 horas	· Instalaciones · Legislación específica · Que se debe tener en cuenta en el proyecto. Legalización · Etiquetaje · Especificación de artesano · Especificaciones de calidad u diferenciación: DOP, ETG, IGP, Q, ... · Certificaciones	· Elaboración de queso madurado con leche cruda · Autocontroles · Ficha de elaboración · Prácticas de higiene	Sr. Oriol Urgell
(15) 30/05/2012 Mañana de 9,00 a 13,00 horas	· Control de la calidad de los quesos · Accidentes y defectos de los quesos y otros productos lácteos	· Elaboración de natas y mantequilla · Autocontroles · Ficha de elaboración	Sra. Natàlia Nicolau
(16) 30/05/2012 Tarda de 15,00 a 19,00 horas	Observación: · Instalaciones, maquinaria y equipos · Productos elaborados · Organización trabajo · Medidas de higiene y seguridad alimentaria · Comercialización · Perspectivas de futuro	· Visita/as a quesería/as	Sr. Florenci Bayés

(17) 20/07/2012 Mañana de 9,00 a 13,00 horas	· Evaluación sensorial · Introducción a la cata · Valoraciones de los concursos de quesos · Comercialización y imagen Presentación de los productos	· Evaluación y cata de quesos y otros productos lácteos · Ficha de evaluación sensorial · Prácticas de higiene	Sr. Oriol Urgell
(18) 20/07/2012 Tarde de 15,00 a 19,00 horas	· Seguimiento de los quesos madurados elaborados durante el curso · Que debe tener presente a nivel económico en un establecimiento de producción quesera · Dudas y consultas · Evaluación del curso y propuestas	· Evaluación de los quesos madurados realizados durante el curso · Seguimiento fichas de elaboración	Sr. Florenci Bayés

Informació general:

El curs està destinat a tothom que hi estigui interessat.

La duració del curs és de 72 hores, del 21 al 30 de maig i 20 de juliol de 2012.

L'horari previst és de les 9,00 a 1,00 hores del matí i de 3,00 a 7,00 de la tarda.

Les explicacions teòriques s'alternaran amb pràctiques d'elaboració, autocontrols, avaluacions 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.

D'acord al "Pla de Formació del Sector Formatger Artesà de Catalunya"

Nivell A: Auxiliar formatger

Curs NAM1C1 Mòdul 1; Higiene i Seguretat Alimentària: Conceptes bàsics sobre la Higiene i la seguretat alimentària (15 hores)

Curs NAM2C1 Mòdul 2; La Llet com a Matèria Prima i la Tecnologia d'elaboració de formatges i altres productes lactis: Principis d'elaboració de formatges i altres productes lactis (45 hores)

MAMPR Pràctiques en una formatgeria (150 hores)

Avaluació Prova de continguts i prova pràctica.

Nivell B: Mestre Formatger

Curs NBM1C1 Mòdul 1; Ciència de la Llet i dels productes lactis: Física. Físico-química. química i bioquímica de la llet (20 hores)

Curs NBM1C2 Mòdul 1; Ciència de la Llet i dels productes lactis: Microbiologia de la llet (20 hores)

Curs NBM2C1 Mòdul 2; Gestió de la Higiene i Seguretat Alimentària: Conceptes bàsics sobre la Higiene i la seguretat alimentària (15 hores)

Curs NBM2C2 Mòdul 2; Gestió de la Higiene i Seguretat Alimentària: Implantació i control de sistemes d'assegurament de la higiene i seguretat alimentària (30 hores)

Curs NBM3C1 Mòdul 3; Elaboració de formatges i productes lactis. Instal·lacions i Seguretat a la feina: Principis d'elaboració de formatges i altres productes lactis (45 hores)

Curs NBM3C2 Mòdul 3; Elaboració de formatges i productes lactis. Instal·lacions i Seguretat a la feina: Tecnologia d'elaboració de formatge. Seguiment de la maduració i defectes (45 hores)

Curs NBM4C1 Mòdul 4; Nutrició, valor sensorial, gastronomia i cultura del formatge (història, Geografia i tipus de formatges): Nutrició, valor sensorial, cultura i gastronomia del formatge (30 hores)

NBM3PR Pràctiques en una formatgeria (150 hores)

Avaluació Prova de continguts i prova pràctica

Nivell C: Especialitzacions (temes monogràfics complementaris)

Coordinació del Pla: Escola de Capacitació Agrària del Pirineu Na Nati Valls Teixidó
Finca de les Colomines-Bellestar 25700-La Seu d'Urgell
Tel. 973352358A/e: aecapir.dar@gencat.cat

Información general:

El curso está destinado a todos los interesados.

La duración del curso es de 72 horas, del 21 al 30 de Mayo y 20 de Julio de 2012.

El horario previsto es de las 9,00 a las 13,00 y de 15,00 a 19,00 horas.

Las explicaciones teóricas se alternaran con las prácticas de elaboración, autocontroles, evaluaciones y controles técnicos, sanitarios y de calidad.

Se tendrá que llevar una bata o mono y botas o calzado de agua.

Los alumnos que hayan asistido a un mínimo del 80% de las sesiones recibirán un certificado acreditativo.

Según el **“Plan de Formación del Sector Quesero Artesano de Catalunya”**

Nivel A : Auxiliar quesero

Curso NAM1C1 Módulo 1; Higiene y Seguridad Alimentaria: Conceptos básicos sobre la higiene y la seguridad alimentaria (15 horas)

Curso NAM2C1 Módulo 2; La Leche como Materia Prima y la Tecnología de la elaboración de quesos y otros productos lácteos: Principios de elaboración de quesos y otros productos lácteos (45 horas)

MAMPR Pràctiques en una queseria (150 hores)

Evaluació Prova de continguts i prova pràctica.

Nivel B: Maestro Quesero

Curso NBM1C1 Módulo 1; Ciencia de la Leche y de los productos lácteos: Física. Físico-química. Química i bioquímica de la llet (20 hores)

Curso NBM1C2 Módulo 1; Ciencia de la Leche y de los productos lácteos: Microbiología de la leche (20 hores)

Curso NBM2C1 Módulo 2; Gestión de la Higiene y Seguridad Alimentaria: Conceptos básicos sobre la Higiene i la seguridad alimentaria (15 hores)

Curso NBM2C2 Módulo 2; Gestión de la Higiene y Seguridad Alimentaria: Implantación y control de los sistemas de aseguramiento de la higiene y seguridad alimentaria (30 hores)

Curso NBM3C1 Módulo 3; Elaboración de quesos y productos lácteos. Instalaciones y Seguridad en el trabajo: Principios de la elaboración de quesos y otros productos lácteos (45 hores)

Curso NBM3C2 Módulo 3; Elaboración de quesos y productos lácteos. Instalaciones y seguridad en el trabajo: Tecnología de elaboración de queso. Seguimiento de la maduración y defectos (45 hores)

Curso NBM4C1 Módulo 4; Nutrición, valor sensorial, gastronomía y cultura del queso (historia, geografía y tipos de quesos): Nutrición, valor sensorial, cultura y gastronomía del queso (30 hores)

NBM3PR Pràctiques en una queseria (150 hores)

Evaluació Prova de continguts i prova pràctica

Nivel C: Especializaciones (temas monográficos complementarios)

Coordinación del Plan: Escola de Capacitació Agrària del Pirineu Na Nati Valls Teixidó
Finca de les Colomines – Bellestar 25700-La Seu d’Urgell (Lleida)
Tel. 973352358A/e: aecapir.dar@gencat.cat

Professorat del curs/Profesorado del curso:

Florenci Bayés i Prat, Tècnic en agropecuàries. Tècnic de suport d’IRTA.

Buenaventura Guamis López, Biòleg. Catedràtic de Tecnologia dels Aliments, Director de la Planta de Tecnologia dels Aliments d’UAB.

Miquel Martínez Martínez, Biòleg i veterinari. Tècnic de Salut Pública i Consum de l’Ajuntament de Barcelona.

Natàlia Nicolau i Villellas, ETA en indústries agroalimentàries i Tecnologia dels aliments. Tècnica de Projectes de la Planta de Tecnologia dels Aliments d'UAB.

Roser Romero del Castillo, ETA en agropecuàries i indústries agroalimentàries, Llicenciada en ciència i tecnologia dels aliments. Professora de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona.

Mariona Rota Cano, ETA en indústries agroalimentàries, Llicenciada en ciència i tecnologia dels aliments. Activitats a l'entorn formatger.

Oriol Urgell i Saborit. ETA en indústries agroalimentàries, Llicenciat en ciència i tecnologia dels aliments. Professional en projectes, legalitzacions, assessor tècnic i comercialització.

Josep Viader i Anfrons, Tècnic en indústries làcties. Distribuïdor de productes, maquinària i equips de l'entorn dels lactis i assessor tècnic.

Butlleta d'inscripció / Hoja de inscripción: XXXIIè edició Curs d'elaboració de formatges (intensiu)

XXXIIª edición Curso de elaboración de quesos (intensivo)

Nom/nombre: _____

Cognoms/apellidos: _____

DNI: _____

Professió/profesión: _____

Adreça/dirección: _____

CP: _____ Població/población: _____

Telèfon/teléfono: _____

E-mail: _____

Interessat/da per optar a les qualificacions del "Pla de Formació pel Sector Formatger Artesà de Catalunya"/Interesado/a para acceder a las cualificaciones profesionales del "Plan de Formación para el Sector Quesero Artesano de Catalunya: _____