

CONTROL DELS FACTORS AMBIENTALS A LES CAVES DE MADURACIÓ DE FORMATGES

ECA Pirineu, 10 i 11 d'abril de 2014

PRESENTACIÓ

Curs que incidirà en una de les qüestions més importants de qualsevol formatger: les condicions de la cava i el procés de maduració dels formatges. Comptarem amb el senyor Eduard Hernández, amb una àmplia experiència en temes de caves, així com del senyor Jesús Pombo, afinador, que posarà a la nostra disposició els resultats de la seva llarga trajectòria. El curs va adreçat a formatgers artesans amb experiència.



PROGRAMA

Dijous, 10 d'abril

9 a 17 hores

Característiques d'una cava de maduració de formatge

Eduard Hernández, Departament d'Enginyeria Agroalimentària i Biotecnologia, Parc Mediterrani de la Tecnologia, Campus del Baix Llobregat UPC

Divendres, 11 d'abril

9 a 17 hores

El procés de maduració dels formatges. Influència de les condicions ambientals de les caves en la maduració de formatges,

Jesús Pombo, Expert Afinador

INSCRIPCIONS

Per assistir al curs, la inscripció és obligatòria. Cal confirmar la plaça a l'Escola de Capacitació Agrària (ECA) del Pirineu, al telèfon 973 352 358, a la Sra. Amàlia Sanz.

Període d'inscripció: a partir del 10 de març.

Preu d'inscripció: 32 €.

Compte d'ingrés: núm. ES14 2100-0018-11-0200419704. Cal fer-hi constar el nom de la persona i el nom del curs.

Allotjament i manutenció: cal especificar en el moment de la inscripció si es vol gaudir d'aquests serveis a la residència de l'Escola.

Documentació: fotocòpia del document nacional d'identitat (DNI) i de la targeta de la Seguretat Social.

LLOC DE REALITZACIÓ

Escola de Capacitació Agrària del Pirineu

COL·LABORACIÓ



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural



PLA ANUAL
de formació agrària