

FORMACIÓ EN TECNOLOGIA D'ELABORACIÓ DE FORMATGES ARTESANALS DERIVATS DE LA LLET

2022

Monells - IRTA

INSCRIPCIONS

IRTA 



Diputació de Girona





Formació en tecnologia d'elaboració de formatges artesanals de la Ilet

La formació en diferents tecnologies d'elaboració de formatges permet la possibilitat d'adquirir i ampliar coneixements sobre diferents tècniques formatgeres poc habituals al nostre territori, amb la possibilitat de diversificació de productes que es podran comercialitzar al mercat. Una base d'anàlisi sensorial ens ajudarà a entendre i identificar aromes i sabors sobre el producte final i la seva rellevància com a paràmetre de qualitat aplicat als formatges. També ens ajudarà a entendre la percepció del consumidor davant del nou producte que decideix adquirir i consumir. Així també, conèixer els problemes i defectes que es poden presentar en el procés de fabricació dels formatges, dóna eines per entendre el correcte desenvolupament de la seva elaboració.

Càpsules de formació

- **Introducció a l'anàlisi sensorial de formatges** (Sr. Luís Guerrero investigador programa Qualitat i Tecnologia Alimentària, IRTA/Sra. Marta Garrón tècnica programa Qualitat i Tecnologia Alimentària, IRTA) **14/02/2022**
- **Tecnologia d'elaboració de formatges de pasta blava** (Sra. Paula Fonollà, Marta Garrón tècnica programa Qualitat i Tecnologia Alimentària, IRTA) **18/02/2022**
- **Tecnologia d'elaboració de formatges de pasta tova** (Sra. Paula Fonollà, Formatgeria Xauxa/Sra. Marta Garrón tècnic d'innovació programa Qualitat i Tecnologia Alimentària, IRTA) **11/03/2022**
- **Defectes en l'elaboració de formatges** (Sr. Patrick Anglada, Conseil et Formation en Fromagerie) **Sessió en francès 18/03/2022**
- **Tecnologia d'elaboració de formatges de pasta filada** (Sr. Salvador Maura, Formatgeria Mas d'Eroles/Sr. Xavier Felipe, investigador programa Qualitat i Tecnologia Alimentària, IRTA /Sra. Marta Garrón tècnica programa Qualitat i Tecnologia Alimentària) **29/03/2022**

Aquestes jornades formen part del "Pla d'actuacions per les comarques gironines en el marc del conveni IRTA-Diputació de Girona 2021"

TARIFES I INSCRIPCIONS:

- Preu curs complet (5 sessions): 605€
- Preu sessió individual: 145,20€
- Preu curs complet Girona (-40%): 363€
- Preu sessió individual Girona (-40%): 87,12€

Aforament limitat a 20 persones

Per a més informació: IRTA A/e: javier.tobal@irta.cat

ORGANITZACIÓ:



LLOC DE REALITZACIÓ:

Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) Finca Camps i Armet, s/n(Edifici A)
17121- MONELLS



Curs d'introducció a l'anàlisi sensorial de formatges

Jornada tècnica

MONELLS, dilluns 14 de febrer de 2022

PRESENTACIÓ

L'anàlisi sensorial té nombroses aplicacions en el sector agroalimentari, ja sigui en el desenvolupament de nous productes com per la millora i la caracterització de la qualitat dels existents. Aquest curs vol proporcionar a l'alumne eines per entendre les bases de l'anàlisi sensorial i la seva importància com a paràmetre de qualitat aplicat als formatges. Aquesta jornada forma part del Pla d'actuacions per les comarques Gironines en el marc del conveni IRTA-Diputació de Girona 2021"

PROGRAMA

PART TEÒRICA: 09 H - 13 H (PAUSA DE 20MIN PER ESMORZAR)

- DEFINICIÓ I IMPORTÀNCIA DE L'ANÀLISI SENSORIAL
- CONSUMIDORES I TASTADORS
- ATRIBUTS SENSORIALS
- TIPOLOGIA DE PROVES SENSORIALS
- PERFIL QUANTITATIU DESCRIPTIU DE FORMATGES

PART PRÀCTICA: 13 H - 15 H

- PRÀCTIQUES D'ANÀLISI SENSORIAL
- SESSIÓ DE MARIDATGE FORMATGES I VINS

PROFESSORAT

Sr. Luís Guerrero investigador programa Qualitat i Tecnologia Alimentària, IRTA

Sra. Marta Garrón tècnic d'innovació programa Qualitat i Tecnologia Alimentària, IRTA

ORGANITZACIÓ



Institut
de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries



Diputació de Girona

LLOC DE REALITZACIÓ

Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) Finca Camps i Armet, s/n (Edifici A)
17121-MONELLS

INSCRIPCIONS

Es pot inscriure a través del següent enllaç:
Per a més informació: IRTA A/e: javier.tobal@irta.cat
Aforament limitat a 20 persones

TECNOLOGIA D'ELABORACIÓ DE FORMATGE DE PASTA BLAVA

Jornada tècnica

MONELLS, divendres 18 de febrer de 2022



PRESENTACIÓ

Els formatges blaus o de pasta blava són una tipologia de formatges que guanya adeptes any rere any. Existeixen moltes tipologies de formatges blaus que arriben a abastir els diferents paladars dels consumidors: Roquefort, Fourme d'Amber, Stilton, Gamoneu, Cabrales, entre d'altres.

La tecnologia d'elaboració de les pastes blaves no és habitual del nostre territori. Tot i això, algunes formatgeries han començat a desenvolupar-la. En funció de la tecnologia d'elaboració podem obtenir formatges blaus suaus, més cremosos o formatges blaus picants i més secs.

Es vol mostrar al sector la tecnologia d'elaboració de formatge de pasta blava, per a que les formatgeries puguin incorporar-la dins els seus processos d'elaboració i ampliar el seu catàleg de formatges. Conèixer en profunditat aquestes tecnologies d'elaboració de formatges dona eines al sector per a permetre millorar la diversificació en la producció de formatges a Catalunya.

Aquestes jornades forma part del "Pla d'actuacions per les comarques Gironines en el marc del conveni IRTA- Diputació de Girona 2021"

PROGRAMA

08.45 h Inscripcions i lliurament de la documentació

09.00 h Presentació de la jornada

Sra. Marta Garrón tècnica d'innovació programa Qualitat i Tecnologia Alimentària, IRTA

09.10 h Elaboració de formatges de pasta blava (part I)

Sra. Paula Fonollà Araujo, Formatgeria Xauxa

09.40 h Teoria d'elaboració de formatges de pasta blava

Sra. Paula Fonollà Araujo, Formatgeria Xauxa.

10.40 h Elaboració de formatges de pasta blava (part II)

Sra. Paula Fonollà Araujo, Formatgeria Xauxa.

11.40 h Pausa cafè

12.00 h Tipologies de formatges de pasta blava amb tast

Sra. Marta Garrón tècnica d'innovació programa Qualitat i Tecnologia Alimentària, IRTA

13.00 h Elaboració de formatges de pasta blava (part III)

Sra. Paula Fonollà Araujo, Formatgeria Xauxa.

14.00 h Cloenda de la jornada

ORGANITZACIÓ



Institut
de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries



Diputació de Girona

LLOC DE REALITZACIÓ

Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) Finca Camps i Armet, s/n (Edifici A)
17121- MONELLS

INSCRIPCIONS

Es pot inscriure a través del següent enllaç:

Per a més informació: IRTA A/e: javier.tobal@irta.cat

Aforament limitat a 20 persones



TECNOLOGIA D'ELABORACIÓ DE FORMATGE DE PASTA TOVA

Jornada tècnica

MONELLS, divendres 11 de març de 2022

PRESENTACIÓ

Els formatges de pasta tova són una tipologia de formatges de consum creixent en la nostra societat. Hi ha una gran varietat de formatges de pasta tova com el Saint Marcellin, el Camembert, el Brie, el Coulommiers, el Munster, el Pont-l'Évêque o l'Époisses obtinguts mitjançant processos diferents segons les característiques finals que es volen aconseguir. Aquest curs s'adreça a formatgers que volen aprendre i/o perfeccionar l'elaboració de formatges de pasta tova tant en la vessant tradicional com en les fabricacions més innovadores.

Aquestes jornades forma part del "Pla d'actuacions per les comarques Gironines en el marc del conveni IRTA-Diputació de Girona 2021"

PROGRAMA

08.45 h Inscripcions i lliurament de la documentació

09.00 h Presentació de la jornada

Sra. Marta Garrón tècnica d'innovació programa Qualitat i Tecnologia Alimentària, IRTA

09.10 h Elaboració de formatges de pasta tova (part I)

Sra. Paula Fonollà Araujo, Formatgeria Xauxa

09.45h Teoria d'elaboració de formatges de pasta tova

Sra. Paula Fonollà Araujo, Formatgeria Xauxa.

10.30 h Elaboració de formatges de pasta tova (part II)

Sra. Paula Fonollà Araujo, Formatgeria Xauxa.

11.50 h Pausa cafè

12.00 h Teoria d'elaboració de formatges de pasta tova

Sra. Paula Fonollà Araujo, Formatgeria Xauxa.

13.00 h Tipologies de formatges de pasta tova amb tast

Sra. Marta Garrón tècnica d'innovació programa Qualitat i Tecnologia Alimentària, IRTA

14.00 h Cloenda de la jornada

ORGANITZACIÓ



Institut
de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries



Diputació de Girona

LLOC DE REALITZACIÓ

Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) Finca Camps i Armet, s/n (Edifici A)
17121- MONELLS

INSCRIPCIONS

Es pot inscriure a través del següent enllaç:

Per a més informació: IRTA A/e: javier.tobal@irta.cat

Aforament limitat a 20 persones



FORMACIÓ SOBRE ACCIDENTS DE FABRICACIÓ DE FORMATGES

Jornada tècnica

MONELLS, divendres 18 de març de 2022

OBJECTIUS DEL CURS :

- ADQUIRIR ELS CONEIXEMENTS I LES REFERÈNCIES TECNOLÒGIQUES BÀSIQUES NECESSÀRIES RELACIONADES AMB LA TECNOLOGIA DEL FORMATGES PER ENTENDRE ELS ACCIDENTS DE FABRICACIÓ.
- CONÈIXER I PREVENIR ACCIDENTS DE COAGULACIÓ EN LA TECNOLOGIA LÀCTICA
- CONÈIXER I PREVENIR ACCIDENTS DE SUPERFÍCIE

PROGRAMA

Matí 9:00-13:30h (pausa de 20 min per esmorzar) :

- Recordatoris sobre la tecnologia del formatge
- Les conseqüències de les desviacions d'acidificació en la maduració del formatge(post-acidificació, etc.)
- Presentació dels diferents defectes de coagulació

Tarda 14:30-17:00h

- Presentació d'accidents d'inflat
- Presentació d'accidents de superfície
- Avaluació de les pràctiques i preguntes diverses

La presentació dels temes d'aquest programa s'adaptarà en funció de les preguntes dels estudiants i de l'evolució de les presentacions.

PROFESSORAT

Sr. Patrick Anglade "*Conseil et Formation en Fromagerie*"

Aquest curs serà impartit en llengua francesa

ORGANITZACIÓ



Institut
de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries



Diputació de Girona

LLOC DE REALITZACIÓ

Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) Finca Camps i Armet, s/n (Edifici A)
17121-MONELLS

INSCRIPCIONS

Es pot inscriure a través del següent enllaç:
Per a més informació: IRTA A/e: javier.tobal@irta.cat
Aforament limitat a 20 persones



TECNOLOGIA D'ELABORACIÓ DE FORMATGE DE PASTA FILADA

Jornada tècnica

MONELLS, dimarts 29 de març de 2022

PRESENTACIÓ

La pasta filada és una tipologia de formatge de consum habitual en la nostra societat, però poc elaborat en les formatgeries catalanes. Són formatges com la Mozzarella, Burrata, Provolone, Cacciocavallo, entre d'altres.

La major part dels formatges de pasta filada del mercat es realitzen amb acidificació química, per contra dels formatges frescos de pasta filada artesans, on s'utilitza la fermentació microbiana donant un gust/aroma molt més intens i agradable.

Es vol mostrar al sector la tecnologia d'elaboració de formatge de pasta filada, per a que les formatgeries puguin incorporar-la dins els seus processos d'elaboració i ampliar el seu catàleg de formatges.

Conèixer en profunditat aquestes tecnologies d'elaboració de formatges dona eines al sector per a permetre millorar la diversificació en la producció de formatges de Catalunya.

Aquesta jornada forma part del "Pla d'actuacions per les comarques Gironines en el marc del conveni IRTA-Diputació de Girona 2021"

PROGRAMA

08.45 h Inscripcions i lliurament de la documentació

09.00 h Presentació de la jornada

Sra. Marta Garrón tècnica programa Qualitat i Tecnologia Alimentària, IRTA

09.10 h Elaboració de formatges de pasta filada(part I)

Sr. SalvadorMaura, Formatgeria Mas d'Eroles

11.00 h Pausa - Café

11.15 h Per què fila la quallada? Teoria d'elaboració de la pasta filada Dr. Xavier Felipe, investigador programa Qualitat i Tecnologia Alimentària

11.45 h Tipologies de pastes filades amb tast

Sra. Marta Garrón tècnic d'innovació programa Qualitati Tecnologia Alimentària, IRTA

13.00 h Elaboració de formatges de pasta filada (part II)

Sr. Salvador Maura, Formatgeria Mas d'Eroles

14.00 h Cloenda de la jornada

ORGANITZACIÓ



LLOC DE REALITZACIÓ

Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) Finca Camps i Armet, s/n (Edifici A)
17121- MONELLS

INSCRIPCIONS

Es pot inscriure a través del següent enllaç:
Per a més informació: IRTA A/e: javier.tobal@irta.cat
Aforament limitat a 20 persones