

“Si vols conèixer el perquè dels problemes en l’elaboració formatgera i millorar els teus formatges, aprofita aquesta formació”

**INSCRIU-TE!**

# ACCIDENTS I DEFECTES EN L’ELABORACIÓ DE FORMATGES



23 i 24 de novembre

## Classes teòriques:

Consorci del Lluçanès; c/ Vell. 3. 08515 Santa Creu de Jutglar (Olost), Barcelona



## Visita:

El Quall; Carrer de Dalt, 3. 08587 Alpens, Barcelona



Javier Tobal  
javier.tobal@irta.cat

## Dijous 23 novembre

09.00h - 13.30h	Formació: Accidents i defectes de fabricació en formatges de coagulació àcida i pells florides
13:30h - 15:00h	Dinar
15.00h - 19.00h	Formació: Accidents i defectes de fabricació en formatges de coagulació àcida i pells florides

## Divendres 24 novembre

09:00h - 14:00h	Formació: Accidents i defectes de fabricació en formatges de pasta premsada
14.00h - 15.00h	Desplaçament i visita Quall “formatgeria col·lectiva i obrador comunitari del Lluçanès”
15.00h	Dinar

Organitza:



Consorci del  
LLUÇANÈS



Amb el suport de:



Diputació  
Barcelona



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural

*El curs teòric s'impartirà en francès amb traducció català/castellà  
El curs és gratuït (no s'inclou dinars ni desplaçament)*