

INSCRIU-TE!

CURS D'ELABORACIÓ DE FORMATGE DE PASTA FILADA



Del 19 al 21 de novembre de 2024



IRTA - Monells (Edifici A)

Finca Camps i Armet, 17121 Monells, Girona



Javier Tobal

javier.tobal@irta.cat



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

En aquest curs es donaran les bases per l'elaboració de formatges de pasta filada amb acidificació microbiana, formatges de pasta filada amb acidificació química i també l'elaboració de la mozzarella "pizza-cheese".

Els curs estarà distribuït en una part teòrica en aula i una part pràctica a la planta pilot d'IRTA Monells. Es realitzarà una visita a una formatgeria que elabora formatges de pasta filada.

Aquestes jornada forma part del "Pla d'actuacions per les comarques Gironines en el marc del conveni IRTA-Diputació de Girona 2024"

¿A qui va dirigit?

A professionals que centren la seva activitat en producció, I+D, qualitat i/o comercialització dins del sector lacti; així com empreses proveïdores de serveis, ingredients, materials i equiments per a l'indústria làctia, centre tecnològics i de recerca.

PROGRAMA			
Horari	Dimarts 19/11	Dimecres 20/11	Dijous 21/11
08:00 - 09:00	Registre d'entrada		
09:00 - 10:00	Presentació curs		
10:00 - 11:00	Pràctica Elaboració de mozzarella "fior di latte" amb acidificació química; elaboració de burrata <i>(20 minuts de pausa)</i>	Pràctica Elaboració de la mozzarella "fior di latte" amb acidificació biològica <i>(20 minuts de pausa)</i>	Pràctica Elaboració de mozzarella pizza-cheese amb acidificació biològica
11:00 - 12:00			
12:00 - 13:00			Tast de formatges de pasta filada
13:00 - 14:00	Dinar		
14:00 - 15:00	Teoria-pràctica	Teoria	Teoria
15:00 - 16:00	Procés productiu de formatges de pasta filada amb acidificació química	Procés productiu dels formatges de pasta filada amb acidificació biològica	Procés productiu dels formatges de pasta filada per pizzeria
16:00 - 17:00			Visita formatgeria elaboradora formatges de pasta filada
17:00 - 18:00			