

PRESENTACIÓ



Dins del programa de formació per al sector formatger iniciem un nou cicle de cursos adreçats a formatgers en actiu, professionals de l'àmbit agroalimentari i a persones que es volen incorporar en aquesta activitat o que estan interessades en el tema.

L'objectiu dels cursos és oferir una formació tècnica bàsica que permetrà entendre els processos implicats en l'elaboració i maduració dels formatges, recalcant quins són els paràmetres més importants a controlar en les diferents elaboracions.

En tots els cursos s'alterna la pràctica i la teoria.

Els assistents hauran de portar bata o mono, botes i protecció pels cabells.

La majoria dels cursos són intensius i s'ofereix la possibilitat d'allotjament.

LLOC DE REALITZACIÓ

Escola de Capacitació Agrària del Pirineu
Finca Les Colomines-Bellestar
La Seu d'Urgell (Alt Urgell)

PROGRAMA CURSOS

Innovació en formatgeria (15h).

Dates: 9 i 10 de desembre de 2010 (tot el dia)

Inscripció: ECA Pirineu. Import: 30 €

Lloc realització: Facultat de Veterinària, UAB

Curs d'elaboració de formatge XXXI edició (72h).

Dates: del 26 de gener al 4 de maig de 2011 (dimecres de 16.00 a 20.00h)

Inscripció: IRTA Torre Marimón. Import: 295 €

Lloc realització: Torre Marimón

Física. Físico-química. Química i bioquímica de la llet (20h).

Dates: 7, 8 i 9 de febrer de 2011 (tot el dia)

Inscripció: ECA Pirineu. Import: 30 €

Lloc realització: ECA Pirineu

Microbiologia de la llet (20h).

Dates: 7, 8, 9 i 10 de març de 2011 (tot el dia)

Inscripció: ECA Pirineu. Import: 30 €

Lloc realització: ECA Pirineu

Tecnologia d'elaboració de formatges. Seguiment de la maduració. (45h).

Dates: del 26 d'abril al 5 de maig de 2011 (tot el dia)

Inscripció: ECA Pirineu. Import: 50 €

Lloc de realització: ECA Pirineu

Curs d'elaboració de formatges XXXI edició (72h). Intensiu.

Dates: del 23 de maig a l'1 de juny i 20 de juliol de 2011 (tot el dia)

Inscripció: IRTA Torre Marimón. Import: 295 €

Lloc de realització: Torre Marimón

Nutrició, valor sensorial, gastronomia i cultura del formatge (30h).

Dates: 8, 9, 10 i 11 de novembre de 2011 (tot el dia)

Inscripció: ECA Pirineu. Import: 50 €

Lloc de realització: ECA Pirineu

Jornada tècnica de formatgeria.

Dates: octubre. Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell

(de 17.00 a 21.00h). Inscripció: ECA Pirineu

Lloc de realització: Ajuntament de la Seu d'Urgell

Jornades d'intercanvi entre formatgers.

Dates: març i octubre (tot el dia)

Inscripció: Acrefa.

Lloc de realització: Formatgeries de Catalunya

PROGRAMA CURSOS

Innovación en quesería (15h).

Fechas: 9 y 10 de diciembre del 2010 (todo el día)

Inscripción: ECA Pirineu. Importe: 30 €

Lugar de realización: Facultat de Veterinària, UAB

Curso de elaboración de queso XXXI edición (72h).

Fechas: del 26 de abril al 4 de mayo del 2011 (miércoles de 16.00 a 20.00h)

Inscripción: IRTA Torre Marimón. Importe: 295 €

Lugar de realización: Torre Marimón

Física. Físico-química. Química y bioquímica de la leche (20h).

Fechas: 7, 8 y 9 de febrero del 2011 (todo el día)

Inscripción: ECA Pirineu. Importe: 30 €

Lugar de realización: ECA Pirineu

Microbiología de la leche (20h).

Fechas: 7, 8, 9 y 10 de marzo del 2011 (todo el día)

Inscripción: ECA Pirineu. Importe: 30 €

Lugar de realización: ECA Pirineu

Tecnología de elaboración de quesos. Seguimiento de la maduración. (45h).

Fechas: del 26 de abril al 5 de mayo del 2011 (todo el día)

Inscripción: ECA Pirineu. Importe: 50 €

Lugar de realización: ECA Pirineu

Curso de elaboración de quesos XXXI edición (72h). Intensivo.

Fechas: del 23 de mayo al 1 de junio y 20 de julio del 2011 (todo el día)

Inscripción: IRTA Torre Marimón. Importe: 295 €

Lugar de realización: Torre Marimón

Nutrición, valor sensorial, gastronomía y cultura del queso (30h).

Fechas: 8, 9, 10 y 11 de noviembre del 2011 (todo el día)

Inscripción: ECA Pirineu. Importe: 50 €

Lugar de realización: ECA Pirineu

Jornada técnica de quesería.

Fechas: octubre. Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell

(de 17.00 a 21.00h). Inscripción: ECA Pirineu

Lugar de realización: Ajuntament de la Seu d'Urgell

Jornades de intercambio entre queseros.

Fechas: marzo y octubre (todo el día)

Inscripción: Acrefa

Lugar de realización: Formatgeries de Catalunya

PRESENTACIÓN



Dentro del programa de formación para el sector quesero iniciamos un nuevo ciclo de cursos dirigidos a profesionales en activo, profesionales del ámbito agroalimentario y a personas que desean iniciarse en esta actividad o que están interesadas en el tema.

El objetivo de los cursos es ofrecer una formación técnica básica que permita entender los procesos implicados en la elaboración y maduración de los quesos, haciendo especial hincapié en los parámetros más importantes a controlar en las distintas elaboraciones.

En todos los cursos se alterna la práctica y la teoría.

Los asistentes deben proveerse de bata o mono, botas y protección para el cabello.

La mayor parte de los cursos son intensivos y se ofrece la posibilidad de alojamiento.

LUGAR DE REALIZACIÓN

Escola de Capacitació Agrària del Pirineu
Finca Les Colomines-Bellestar
La Seu d'Urgell (Alt Urgell)

ORGANITZACIÓ / ORGANIZACIÓN



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

Escola de Capacitació Agrària del Pirineu
Finca les Colomines-Bellestar
25700 La Seu d'Urgell
Tel. 973 352 358
A/e: aecapir.dar@gencat.cat



Universitat de Lleida



UAB

Universitat Autònoma
de Barcelona

COL-LABORACIÓ / COLABORACIÓN



Ajuntament de la Seu d'Urgell



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural
Direcció General d'Alimentació,
Qualitat i Indústries
Agroalimentàries

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

**INNOVACIÓ AL SECTOR
AGROALIMENTARI**

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

**INNOVACIÓ AL SECTOR
AGROALIMENTARI**



**Programa de formación
para el sector
quesero artesano**

2010-11

**Programa de formació
pel sector
formatger artesà**

2010-11

INSCRIPCIONS / INSCRIPCIONES

Inscripcions ECA Pirineu

Inscripció obligatòria a l'ECA del Pirineu.
Persona de contacte: Sra. Begoña. Tel. 973 352 358
Número de places: 15

Termini d'inscripció: Es tanca una setmana abans de l'inici del curs.
Preu del curs: fins a 30 h. 30€ .A partir 30 h.: 50€

Forma de pagament: Transferència al compte núm. 2100-0018-11-0200419704, fent constar el nom de l'assistent i el nom del curs.

Allotjament i manutenció: En el moment de la inscripció cal especificar si es vol gaudir dels serveis de residència a l'escola. Els preus dels diferents serveis estan detallats a la corresponent Ordre del DAR.

Inscripcions IRTA Torre Marimón

Inscripció obligatòria a la secretaria. Telèfon: 938 654 350

Les sol·licituds d'inscripció seran ateses segons ordre de recepció i, posteriorment, un cop rebut l'import.

Número de places: 20

Import del curs: 295€ (IVA inclòs).

Forma de pagament: Ingressar al Banc de Sabadell, al número de compte: 2100-0081-0028-66-0001183926.

Cal enviar el full d'inscripció i el justificant de pagament per correu, fax o e-mail a la secretaria del curs:

IRTA Torre Marimón.

Sr. Florenci Bayés i Prat

Ctra. de Palau de Plegamans a Caldes de Montbui (C-59), km 12,1
Caldes de Montbui (Barcelona) - Tel. 938 654 350 (extensió 1328)

Fax 938 650 954 - A/e: florenci.bayes@irta.cat

Inscripciones ECA Pirineu

Inscripción obligatoria en la ECA del Pirineu.

Persona de contacto: Sra. Begoña. Tel. 973 352 358

Número de plazas: 15

Plazo de inscripción: Se cierra una semana antes del inicio del curso.

Precio del curso: hasta 30 h.: 30€ .A partir de 30 h.: 50€

Formas de pago: Transferencia a la cuenta núm. 2100-0018-11-0200419704, haciendo constar el nombre del asistente y el nombre del curso.

Alojamiento y manutención: En el momento de la inscripción hay que especificar si va a usar los servicios de la residencia de la escuela. Los precios de los distintos servicios están especificados en la correspondiente Orden del DAR.

Inscripciones IRTA Torre Marimón

Inscripción obligatoria en la secretaria. Teléfono: 938 654 350

Las solicitudes de inscripción serán atendidas según orden de recepción y, posteriormente, una vez recibido el importe.

Número de plazas: 20

Importe del curso: 295€ (IVA incluido).

Forma de pago: Ingresar en el Banc 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 o correo electrónico a la secretaria del curso:

IRTA Torre Marimón

Sr. Florenci Bayés i Prat

Ctra. de Palau de Plegamans a Caldes de Montbui (C-59), km 12,1
Caldes de Montbui (Barcelona) - Tel. 938 654 350 (extensión 1328)

Fax 938 650 954 - A/e: florenci.bayes@irta.cat