



# Les cambres a la formatgeria. Característiques per diferents USOS

Jornada tècnica

LA SEU D'URGELL, divendres 14 d'octubre de 2016

## Presentació

La maduració dels formatges és el període de temps, si les condicions són les adequades, durant el qual succeeixen els canvis bioquímics i microbiològics que portaran al formatge cap a la màxima expressió de les característiques sensorials. Aquesta és una etapa que requereix unes condicions determinades i molta cura per arribar a bon port.

El formatger i/o l'afinador són els agents que comandaran aquesta cura, començant per l'estiba correcta, les intervencions per rentar, voltejar i ventilar els formatges i, sobretot, vigilar les condicions tècniques de les cambres: temperatura, humitat relativa i velocitat de l'aire. Aquest és un període més o menys llarg en què cal vigilar la constància de les condicions ambientals, però, al ser el formatge un producte viu, també cal vigilar la modificació de les condicions ambientals.

D'altra banda, cada formatge requereix unes condicions ambientals particulars. En alguns casos, requereixen condicions diferents segons els diferents períodes de la maduració, com és el cas dels formatges blaus. Aquestes condicions ambientals constants les proporcionen les cambres, que han de estar ben dissenyades i ben construïdes.

Les cambres són una infraestructura molt important de la formatgeria; les de maduració, les d'oreig i les de fred. Sobre el disseny i construcció de les cambres, sobre les diferents operacions que s'han de dur a les cambres per assegurar la qualitat dels formatges i sobre els defectes que poden esdevenir als formatges si no es té cura de tot això, tractarà la jornada d'enguany.

 @ruralcat

## Programa

### 17.00 h Presentació de la jornada

Il·lm. Sr. Albert Batalla, alcalde de La Seu d'Urgell.

### 17.10 h Aspectes teòrics del disseny de les cambres de la formatgeria

Sr. Eduard Hernández, professor de Disseny d'Instal·lacions de la UPC.

### 17.45 h La cura dels formatges durant la maduració. Operacions, controls i com evitar els defectes

Sr. José Luis Martín, mestre formatger afinador.

### 18.30 h Disseny de grups de fred, materials i tecnologia per les cambres de la formatgeria

Sr. Juan Jesús Urchegui, gerent de Uretxe-Frioyarzun, S.L.

### 19.00 h Pausa

### 19.30 h Taula rodona

*Moderadora:* Sra. Roser Romero del Castillo, professora d'Indústries Làcties de la UPC.

### 20.00 h Cloenda de la jornada

Sr. Jaume Sió, subdirector general de Transferència i Innovació Agroalimentària del DARP.

## Lloc de realització

Centre Cultural Les Monges  
Plaça de les Monges, 2  
25700 - LA SEU D'URGELL

## Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a través de l'Escola Agrària del Pirineu (Tel.: 973 352 358 – [Ave: amalia.sanz@gencat.cat](mailto:amalia.sanz@gencat.cat)).

També us podeu inscriure a través del servei de Preinscripcions a jornades del PATT del portal RuralCat:  
[www.ruralcat.net/preinscripcionspatt](http://www.ruralcat.net/preinscripcionspatt)

## Organització



Ajuntament de la Seu d'Urgell

Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació

## Col·laboració



UNIVERSITAT POLITÈCNICA  
DE CATALUNYA

