

BISQATO

1.- Nome da granxa: ATELIER BISQATO, S.L.

2.- Localización: Actividades impartidas nas instalacións dos propios centros escolares que o soliciten.

3.- Condicións do obradoiro: **MÁXIMO 25 alumnos/as por obradoiro no propio centro escolar.** Limitación temporal segundo o calendario escolar.

4.- Actividades:

- Obradoiro de elaboración de diferentes tipos de queixo dende un punto de vista máis científico, con introdución práctica e didáctica aos principios da industria agroalimentaria baseada na fermentación láctica.
- Química aplicada á tecnoloxía queixeira e ao proceso de elaboración, adaptada á idade do alumnado (pH e enzimas).
- Física aplicada á tecnoloxía queixeira e ao proceso de elaboración, adaptada á idade do alumnado (temperatura, tamaño da cuallada, velocidade de batido).
- Bioloxía aplicada á tecnoloxía queixeira e ao proceso de elaboración, adaptada á idade do alumnado.



5.- Custo das actividades: 575 €/obradoiro, IVE incluído. Duración: 1-2 horas.

6.- Contacto: **María del Pilar Veiga Duarte, tef. 687 500 822**

Correo: bisqato@bisqato.com Web: <https://www.instagram.com/bisqato/?hl=es>

7.- Observacións: é preciso solicitar cando menos unha visita a algunha das granxas do catálogo para solicitar algún obradoiro de ADEGA, Bisqato, Mel das Fadas, ou Tropic Gaia.