

# Curs d'especialització en Formatgeria artesana

## | 235h + 80h de pràctiques en empresa |

### Calendari

Del 19 de setembre al 25 de novembre de 2016

### Horari

De dilluns a divendres 15h a 20h

### Cost

Cost real del curs per alumne: 1200 €

Preu del curs parcialment subvencionat: 350 €

### Llocs de realització

Teoria: Consorci del Lluçanès. c/ Vell, s/n. 08516. Santa Creu de Jutglar (Olost)

Pràctica: Obrador de la Fundació MAP. C/Dalí, 6-8 Polígon Industrial Els Pintors. 17500. Ripoll.

### Titulació obtinguda

- **Títol d'Expert Universitari** per a alumnes amb titulació universitària prèvia.

- **Certificat d'Especialització** per a alumnes sense titulació universitària prèvia.

És necessari un mínim del 80% de l'assistència i la superació de l'avaluació del curs per obtenir la titulació.

Títol expedit per la Universitat de Vic – Universitat Central de Catalunya.

## Objectius:

- Dotar d'una formació i pràctica especialitzada en l'àmbit de l'elaboració de formatges contribuint a la millora de l'ocupabilitat i incentivant l'emprenedoria i la dinamització del sector formatger.

- Complementar la formació dels estudiants de l'àmbit agroalimentari i l'agropecuari.

## Continguts del curs:

### 1. RECEPCIÓ I EMMAGATZEMATGE DE LLET I MATÈRIES PRIMERES

La llet, composició i característiques.

Microbiologia de la llet.

Recepció matèries auxiliars.

Magatzem de llet i altres matèries primeres. Traçabilitat.

Recepció de la llet.

Higiene de la llet, guies de bones pràctiques sectorials.

Visita a les instal·lacions d'indústria làctica

### 2. TRACTAMENTS PREVIS DE LA LLET

Tractaments previs de la llet.

Sistemes de transport i descàrrega.

Llet crua vs llet pasteuritzada. Els grans reptes de la llet crua.  
Sessió d'emprenedoria.  
Visita a una formatgeria.

### 3. PROCESSOS BÀSICS D'ELABORACIÓ DE FORMATGES

Tipus i varietats de formatges. Maquinària i instruments per a la elaboració de formatges. El quall, els ferments, els llevats i els fongs.  
Precipitacions àcides, bàsiques i brossat.  
Formatge fresc vs mató. Quall animal vs quall vegetal.  
Pastes premsades: formatge semi-curat.  
Pastes cuites.  
Pastes àcides i quallades làctiques i pastes toves enzimàtiques  
Pastes toves làctiques  
logurts.  
Visita a dues formatgeries.  
Taula rodona del sector formatger.

### 4. MADURACIÓ I ENVASAMENT DE FORMATGES

Maduració i envasat.  
Punts crítics en la maduració dels formatges.  
Característiques organolèptiques dels formatges.  
Disseny d'una formatgeria.  
Tast de formatges.  
Visita a un afinador.

### 5. PRÀCTIQUES EN LES EMPRESES DEL SECTOR

Un cop finalitzada la formació teòrico-pràctica de 235h l'alumne/a haurà de realitzar 80h de pràctiques professionals no laborals en una empresa del sector formatger.

## Organització / Col·laboració

#### **Organitzadors:**

Consorci del Lluçanès  
Agència de Desenvolupament del Ripollès  
Universitat de Vic – Universitat Central de Catalunya, Càtedra en Agroecologia i Sistemes Alimentaris.

#### **Col·laboradors:**

Xarxa de Productes de la Terra - Diputació de Barcelona  
Fundació MAP  
PROEGA – Enginyeria / Consultoria  
GQS Veterinaris  
Paula Fonollà Araujo. Formatgera de Reixagó.  
LACTOTEX - Draps i teles per a l'elaboració i conservació del formatge

## Informació, inscripcions i secretaria

Consorti del Lluçanès. c/ Vell, 3. 08516 Santa Creu de Jutglar (Olost)  
Coordenades: 422203.5 E - 4650826.0 N

Tel. 93.888.00.50

Correu electrònic: [formacio@consorci.llucanes.cat](mailto:formacio@consorci.llucanes.cat)

Web: [www.producteslocals.llucanes.cat](http://www.producteslocals.llucanes.cat)

Coordinadora del curs: Mònica Jofre (tècnica de formació del Consorci del Lluçanès)

Places limitades

### **Pre-Inscripcions: fins el 10 de juliol de 2016**

Les preinscripcions es faran a través del portal [www.producteslocals.llucanes.cat](http://www.producteslocals.llucanes.cat) on caldrà omplir detingudament el formulari de pre-inscripció amb els camps assenyalats. El contingut del formulari servirà per valorar la idoneïtat de l'aspirant al curs.

(el curs es realitzarà a partir d'un mínim de pre-inscripcions)

**Confirmació de plaça:** de l'11 al 17 de juliol, s'enviarà un correu electrònic que confirmarà la plaça a les persones pre-inscrites que han estat acceptades al curs.

**Matrícula:** del 18 al 31 de juliol caldrà ingressar l'import del curs (350€) al compte del Consorci del Lluçanès:

Catalunya Caixa al número de compte: ES57 2013 6060 60 0200086067, indicant com a concepte CFA + el nom i cognoms de l'alumne/a.

\*Cal enviar el justificant de pagament per correu postal, o correu electrònic a la secretaria del curs.

En el cas que un cop fet el pagament no es pugui participar al curs, sols es tornarà el import si queda substituïda la plaça.

Desplaçaments de les activitats complementàries van a càrrec dels inscrits al curs (vehicles propis amb possibilitats, si es vol, de compartir).