

Curs d'especialització en Formatgeria artesana

| 230h (184h presencials i 46h online) + 80h de pràctiques en empresa |

Calendari

Del 20 de novembre al 30 d'abril

Horari

De 15:30 a 20:30 de dilluns a dijous

Cost

Cost del curs per alumne: 1.200 €

Preu del curs amb beca: 400 €

Llocs de realització

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

Pràctica: a determinar

Titulació obtinguda (en tràmits)

- **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.

- **Homologació com a curs de formació per a la millora de la qualificació professional agrària.** Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació. Generalitat 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.
Composició química 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 versus llet pasteuritzada. Els grans reptes de la llet crua.
Tractaments tecnològics de transformació de la llet.
Sessió d'emprenedoria.
Visita a una formatgeria.

3. PROCESSOS BÀSICS D'ELABORACIÓ DE FORMATGES

Principis bàsics de l'elaboració.
Tecnologia dels productes làctics.
Processos bàsics en l'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 teòrica-pràctica de 230h 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

Universitat de Vic – Universitat Central de Catalunya, Càtedra en Agroecologia i Sistemes Alimentaris.

Col·laboradors:

Diputació de Barcelona

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

Consorci 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

Web: www.producteslocals.llucanes.cat

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

Places limitades

Preinscripcions: fins el 15 de setembre

Les preinscripcions es faran a través del portal www.producteslocals.llucanes.cat on caldrà omplir detingudament el formulari de preinscripció amb els camps assenyalats. **El contingut del formulari servirà per seleccionar els aspirants que passaran a la fase d'entrevista personal.**

(el curs es realitzarà a partir d'un mínim de preinscripcions)

Entrevistes personals: del 25 de setembre al 6 d'octubre el Consorci es posarà en contacte amb els aspirants seleccionats a la primera fase i es proposarà dia i hora per venir a fer l'entrevista personal.

Confirmació de plaça: de 9 al 13 d'octubre, s'enviarà un correu electrònic que confirmarà la plaça a les persones preinscrites que han estat acceptades al curs.

Sol·licitud de beca: del 9 al 16 d'octubre. Els alumnes seleccionats que puguin optar a la beca d'estudis, hauran de presentar la documentació corresponent en format electrònic.

Matrícula: del 16 d'octubre al 3 de novembre caldrà ingressar l'import corresponent de la matrícula 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 l'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).