5ª
Edició

Curs d'especialització en Formatgeria artesana 2017-18

Organitzadors / Col·laboradors

Organitza:

Consorci del LLUÇANÈS

UVIC UNIVERSITAT DE VIC UNIVERSITAT CENTRAL DE CATALUNYA

Càtedra en Agroecologia i Sistemes Alimentaris
Per a la transformació social

Col·labora:

Diputació Barcelona

Xarxa Productes de la Terra

Formatgers Artesans Catalunya

GQS Gestió Qualitat Seguretat
SERVEIS VETERINARIS

PROEGA Enginyeria / Consultoria

Reixagó Formatges de Pagès

lacto TEX

Creacció
Agència d'Emprenedoria, Innovació i Coneixement

CASEUS
AFINADORS

Antecedents

FORMACIÓ OCUPACIONAL

Cursos de Certificat de Professionalitat– Reconegut pel Departament d'Empresa i Ocupació

2013 - 2015

1ª Edició 2013	2ª Edició 2014	3ª Edició 2015
17 Alumnes	**15 Alumnes**	**12 Alumnes**

TOTAL 44

LLUÇANÈS: 9

20,45%

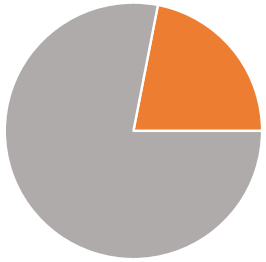
COST ADMINISTRACIÓ/CURS: 27.000€

PREU ALUMNES: 0€

RESULTATS

Alumnes amb Certificat de professionalitat: 41

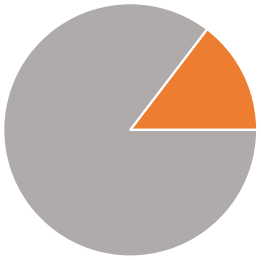
Creació d'empresa



9

21,95%

Estan treballant en el sector



6

14,63%

Antecedents

CURSOS DE CERTIFICAT PROPI

Expedit per la Universitat de Vic – Universitat Central de Catalunya

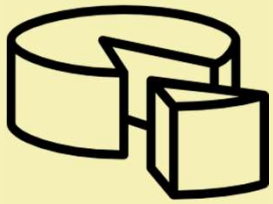
2016

1ª Edició 2016

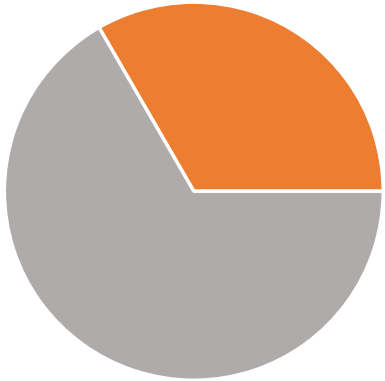
18
Alumnes

Alumnes amb Títol d'Expert Universitari **9**
(per a alumnes amb titulació universitària prèvia)

Alumnes amb Certificat d'Especialització **9**
(per a alumnes sense titulació universitària prèvia)

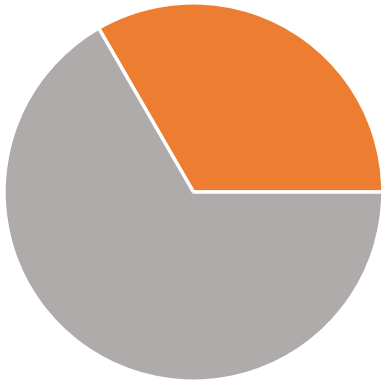


Creació d'empresa



6
33,33%

Estan treballant en el sector



6
33,33%

El Curs 2017-2018

14
Alumnes

230h
185h Presencials
+
45h Online

+

80h
Pràctiques
en empresa

=

310h
TOTALS

Del 20 de novembre al
7 de febrer de 2018

15.30h a 20.30h
De dilluns a dijous

Formació teorico-pràctica:
Teoria: Consorci del Lluçanès
Pràctica: Formatgeria El Reixagó (Olost)

Preu: 1.200€/alumne
Preu amb beca: 400€ / alumne
Cost/Administració: 18.638€

Títol d'Expert Universitari (per a alumnes amb titulació universitària prèvia)
Certificat d'Especialització (per a alumnes sense titulació universitària prèvia)
Expedit Per la Universitat de Vic – Universitat Central de Catalunya

Equip docent

Professors referents:

Rita Casals

Llicenciada en Veterinària
-Tècnic superior en Prevenció de riscos laborals especialitat de Seguretat en el treball
- Certificat d'Aptitud Pedagògica
- Màster Oficial en Seguretat Alimentària ,UAB i la UB.
- Tècnica habilitada en plans de gestió dejeccions ramaderes

Oriol Urgell

Enginyer Agrònom, especialitat en explotacions i indústries alimentàries a la Universitat de Vic
- Llicenciatura en Ciència i Tecnologia d'Aliments a la Universitat Autònoma de Barcelona

Paula Fonollà

Llicenciada en Biologia
-Màster oficial "Agroecología: un enfoque sustentable de la Agricultura Ecológica"
-Diploma d'Estudis Avançats (DEA) per la Universitat de Barcelona
-Certificat d'Aptitud Pedagògica

Professors col·laboradors:

Idoia Codina
Joan Miquel Quevedo
Florenci Bayés
Xavier Bordetas
Laia Pont
Mariona Rota

Programa del curs

1. RECEPCIÓ I EMMAGATZEMATGE DE LA 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

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.

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.
- Iogurts.

4. MADURACIÓ I ENVASAMENT DE FORMATGES

-Maduració i envasat.
-Punts crítics en la maduració dels formatges.
-Característiques organolèptiques dels formatges.
-Disseny d'una formatgeria.

Jornades específiques:

- Xerrada informativa sobre els ajuts Leader.
- Xerrada a càrrec de Creacció: pautes per la creació d'una empresa.
- Formació específica en prevenció de riscos laborals en un obrador en l'àmbit d'elaboració de làctics.
- Presentació de l'Associació de Ramaders i Elaboradors de Formatges Artesans (ACREFA) i taula rodona de formatgers.

Sortides

- A diverses formatgeries de Catalunya

Benvinguts al curs!