

Introducció a les Principals Tecnologies d'Elaboració de Formatges al Lluçanès



Olost i Perafita, del 8 al 10 de juliol de 2019

Organitza:



Hi col·labora:



En el marc de:



**Universitat
d'Estiu**
UVIC-UCC

UVIC
UNIVERSITAT DE VIC
UNIVERSITAT CENTRAL
DE CATALUNYA

Presentació

Curs de caire pràctic que inclou en els seus continguts les principals tecnologies d'elaboració de formatges (quallada enzimàtica, quallada làctica, recuit com a producte fresc). També s'hi ha inclòs visites a les explotacions de la Ruta de la Llet del Consorci del Lluçanès i un fòrum-debat que servirà a la formadora com a avaluació dels alumnes. Aquest curs té per objectiu principal donar uns coneixements bàsics sobre l'elaboració de formatges i permetre a cada alumne esbrinar si és del seu interès aprofundir en aquesta formació i arribar a desenvolupar tasques en l'àmbit especialitzat de formatgeria artesana.

Programa

DIA 1

Benvinguda, presentació i introducció a l'elaboració de formatges. Repàs del diagrama de flux de l'elaboració de formatges amb breu explicació específica de cada fase del procés

Temperat de la llet i explicació del maneig dels ingredients principals per a l'elaboració de formatges (llet, ferments, quall, i en cas necessari CaCl_2). Inici de la quallada enzimàtica

Quallada, tall, agitació, reescalfament, enduriment, emmotllat i premsat. Simultàniament inici quallada làctica

DINAR (1 hora)

Girar formatges de la premsa

Introducció dels conceptes bàsics teòrics sobre les diferents tecnologies d'elaboració de formatges (quallades enzimàtiques i precipitació de proteïnes solubles)

Elaboració de recuit amb el xerigot restant de la elaboració de quallada enzimàtica

Cloenda del dia, resolució de dubtes i aclariments

DIA 2

Control dels paràmetres de la quallada àcida i emmotllat o bé escorregut i treball de la quallada mecànicament per a obtenció de cremes àcides arrebossades amb herbes, espècies

Finalització del procés de premsa de les quallades enzimàtiques i entrada a salmorra

Nocions teòriques de maduració dels formatges (canvis de maduració, tipus de tractaments de la crosta, flora secundària d'afinat...)

Finalització del procés de salmorra i entrada a cambra de maduració de les quallades enzimàtiques. Cloenda del dia 2, resolució de dubtes i aclariments

DIA 3

Qüestionari formulat per la formadora i fòrum-debat entre els alumnes conduït per la formadora a mode d'avaluació dels conceptes introduïts durant el curs

Visita a 2 explotacions pertanyents a la Ruta de la Llet del Consorci del Lluçanès

Cloenda del curs

Professorat

Paula Fonollà Araujo. Llicenciada en Biologia (itinerari lliure basat en la biologia vegetal i l'ecologia) per la Universitat de Barcelona. Màster oficial "Agroecologia: un enfoc sostenible de l'Agricultura Ecològica". Projecte d'investigació de Tesina: "Diagnòstic de les potencialitats per a la realització i construcció de canals curts de comercialització alimentària a la Garrotxa a partir de les necessitats dels productors agroecològics locals de la Garrotxa". Diploma d'Estudis Avançats (DEA) per la Universitat de Barcelona, dins del Programa de doctorat d'Ecologia Fonamental. Treball presentat: "Variability in stream nutrient retention and metabolism along an altitudinal alcareous gradient". Obtenció del CAP (Certificat d'aptituds pedagògiques) per la Universitat de Girona.

Dirigit a

Persones aficionades al formatge que vulguin testejar si els agradaria iniciar-se en l'elaboració de formatges d'una forma professional. El curs també s'adreça a tot el col·lectiu amb un interès concret pel món de les indústries làctiques, formatgeria artesanal i en general, per l'àmbit agroecològic i a estudiants de la UVic – UCC.

Informació general

Data: 8, 9 i 10 de juliol de 2019

Lloc:

Consorci del Lluçanès

C. Vell, 3

08515 Sta. Creu del Juglar, Olost

L'Obrador Artesanal de Formatge Betara

Plaça de l'Església, 8

08589 Perafita

Durada: 16 hores

Horari: Dia 8: de 9 a 14h i de 15 a 18h i dies 9 i 10: de 9 a 13h

Certificació: certificat d'aprofitament

Informació i inscripcions

Preu: 120 €. Cal fer una inscripció prèvia.

Més informació:

Consorci del Lluçanès. Tel. 93 888 0050

consorci@llucanes.cat / www.consorcillucanes.cat

Matrícula ONLINE i presencial a:

Universitat de Vic – Universitat Central de Catalunya

Secretaria del Centre Internacional de Formació Contínua

Campus Miramarges. Edifici F, planta baixa.

C. Sagrada Família, 7. Vic

Tel. 93 881 55 16, 93 886 12 22 - sfc@uvic.cat