

Curs d'especialització en Formatgeria artesana

| 243h (198h presencials i 45h online) + 80h de
pràctiques en empresa |

Calendari

Classes teoricopràctiques (mòduls 1-5):

Del 18 de novembre de 2019 al 13 de febrer de 2020

Pràctiques a empreses (mòdul 6):

Del 24 de febrer al 24 d'abril de 2020

Horari

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

Cost

Cost del curs per alumne: 1.300 € (possibilitat de fraccionar el pagament)

Preu del curs amb beca: 450 €

Llocs de realització

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

Pràctica: IRTA, Torre Marimon. 08140 Caldes de Montbui

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.

- **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:

L'objectiu del curs és dotar d'una formació teòrica 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.

Al final del curs s'espera que l'alumne/a sigui capaç de:

- Conèixer exhaustivament la naturalesa físico-química i biològica de la llet i els formatges
- Comprendre i reproduir els processos productius relacionats amb l'elaboració de formatges i productes lactis a nivell artesanal de forma segura sanitàriament
- Conèixer els processos de maduració dels formatges i l'arribada al seu punt òptim per a la venda a consumidor final.
- Desenvolupar un projecte propi de formatgeria artesana, dissenyant instal·lacions i incloent maquinària adequada segons volum i tipologia de producte elaborat

Continguts del curs:

1. CARACTERÍSTIQUES I COMPOSICIÓ DE LA LLET

La llet, composició i característiques.

Microbiologia de la llet.

Influència de la pastura en la qualitat de la llet

Recepció matèries auxiliars.

Magatzem de llet i altres matèries primeres. Traçabilitat.

Higiene de la llet, guies de bones pràctiques sectorials.

Gestió en cas d'alerta sanitària

Gestió de la formatgeria, traçabilitat, entrades d'ingredients i matèria primera i sortida de producte acabat, especificació de lots.

Visita a les instal·lacions d'una indústria làctia

Emprenedoria

Principals riscos laborals associats a l'activitat de formatgeria artesana. Anàlisi, detecció i prevenció.

2. TRACTAMENTS PREVIS I TECNOLÒGICS 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.

Visita a una formatgeria.

3. PRINCIPIS BÀSICS D'ELABORACIÓ DE FORMATGES I PRODUCTES LÀCTIS

Tipus i varietats 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.

Elaboració de pastes premsades: formatge semi-curat.

Elaboració de pastes cuites.

Elaboració de pastes àcides i quallades làctiques i pastes toves enzimàtiques

Elaboració de pastes toves làctiques.

Elaboració de productes làctics frescos: llet de consum, llet fermentada, iogurt, nata i mantega i postres làcties.

Etiquetatge i normativa vigent.

Invasat de formatges i productes làctics. Elecció del millor material per preservar el màxim les característiques organolèptiques del producte.

Visita a una formatgeria.

4. MADURACIÓ I ANÀLISI SENSORIAL DELS FORMATGES

Maduració dels formatges.

Punts crítics en la maduració dels formatges.

Característiques organolèptiques dels formatges.

Disseny d'una formatgeria.

Visita a una formatgeria

Tast de formatges.

Visita a un afinador.

5. TRÀMITS, COMERCIALIZACIÓ I MEDI AMBIENT

Gestió de pastures a Catalunya. Possibilitats per nous ramats de vaques, cabres i ovelles.

Cost energètic i despesa d'aigua en formatgeria. Possibilitats de reaprofitament de l'aigua i el xerigot

Tràmits, subvencions i ajudes per a iniciar l'activitat de formatgeria artesana.

Escandalls de producte i processos productius. Retorn de comentaris i avaluació dels projectes finals de formatgeria dels alumnes.

Comercialització mitjançant distribuïdor i via online de formatges artesans. Avantatges i dificultats.

Estratègies de comunicació i imatge de formatges artesans. Petjada digital i presència a les xarxes.

Tècniques de recerca de feina, confecció del currículum i mapes ocupacionals del sector de la formatgeria artesana a Catalunya.

6.: PRÀCTIQUES EN LES EMPRESES DEL SECTOR

Un cop finalitzada la formació teòrica-pràctica de 243h l'alumne/a haurà de realitzar 80h de pràctiques professionals no laborals en una empresa del sector formatger.

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: cursformatgeria@consorci.llucanes.cat

Web: www.llucanes.cat

Coordinadores del curs: Mònica Jofre (tècnica de formació del Consorci del Lluçanès), Vanessa Martín (tècnica de promoció econòmica del Consorci del Lluçanès) i Judit Perarnau (tècnica del Servei de desenvolupament rural del Consorci del Lluçanès).

Places limitades

Preinscripcions: fins el 30 de setembre

Les preinscripcions es faran a través del portal www.llucanes.cat/formacio 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.**

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

Entrevista: del 7 a l'11 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.

Confirmació de plaça: entre el 14 i 15 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 14 al 24 d'octubre. Els alumnes seleccionats que puguin optar a la beca d'estudis, hauran de presentar la documentació corresponent en format electrònic. Per informació sobre l'accés a la beca [clica aquí](#).

Sol·licitud de fraccionament del pagament de la matrícula: Tots els alumnes que no tenen accés a la beca poden sol·licitar el fraccionament de la matrícula en el moment de la pre-inscripció. A tenir en compte el següent calendari de pagament:

- Del 16 al 25 d'octubre: primer pagament 700 €
- De l'6 al 12 de novembre: segon pagament 600 €

Matrícula:

Alumnes que no han sol·licitat beca: del 16 d'octubre al 25 d'octubre caldrà ingressar l'import íntegra o primer fraccionament (700 €) de la matrícula.

Alumnes amb beca: del 28 d'octubre al 5 de novembre caldrà ingressar l'import total de 450 €

Compte bancari del Consorci del Lluçanès: ES26 2100 0499 7402 0012 8996 (CAIXABANK), indicant com a concepte CFA + el nom i cognoms de l'alumne/a.

*Cal enviar el justificant de pagament per correu electrònic cursformatgeria@consordci.llucanes.cat

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).

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

LACTOTEX - Draps i teles per a l'elaboració i conservació del formatge.