

# Curs d'Expert en elaboració de Formatges artesans

## 232h (217h presencials i 15h no presencials) + 80h de pràctiques en empresa

### Calendari

#### **Classes teoricopràctiques (mòduls 1-6):**

Del 10 de maig al 29 de juliol del 2021

#### **Pràctiques a empreses (mòdul 7):**

Del 13 de setembre al 19 d novembre de 2021

### 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, 3. 08515. Santa Creu de Jutglar (Olost)

Pràctica: Formatgeria col·lectiva. Obrador comunitari del Lluçanès. C/ de Dalt, 3. 08587. Alpens

### 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:**

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 maquinaria 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

### 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.

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

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 formatges blaus.

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

Etiquetatge i normativa vigent.

Envasat 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.

Sessió d'emprenedoria: Assessorament a la creació d'empresa.

Formació bàsica d'higiene i manipulació d'aliments (diploma acreditatiu).

#### **6: PROJECTE TRANSVERSAL: DISSENY D'UNA FORMATGERIA**

Disseny d'una formatgeria: requisits mínims que ha de complir un obrador de formatges; inversió; tràmits per poder desenvolupar l'activitat.

Sistema de seguretat alimentària: el sistema APPCC; els prerequisits; les Guies de Pràctiques correctes d'Higiene.

Vida útil del producte: criteris microbiològics; estudis de vida útil: descripció de l'aliment, característiques, bibliografia científica, ús de models de microbiologia predictiva, proves de laboratori, marge de seguretat, etiquetatge, monitorització i verificació.

Gestió econòmica: conceptes bàsics d'economia: costos directes, costos fixes, informació comptable; confecció d'escandalls; estudi de viabilitat del projecte.

## 7: PRÀCTIQUES EN LES EMPRESES DEL SECTOR

Un cop finalitzada la formació teòrica-pràctica de 232h l'alumne/a haurà de realitzar 80h de pràctiques professionals no laborals en una empresa del sector formatger.

### CONVALIDACIÓ DE LES PRÀCTIQUES:

L'alumne/a amb 2 anys o més d'experiència laboral en formatgeria podrà convalidar el mòdul de pràctiques segons condicions i requisits específics. [Consultar aquí.](#)

En cas de complir els requisits podrà sol·licitar la convalidació mitjançant l'entrada a registre del Consorci del Lluçanès d'una instància genèrica amb la documentació adjunta requerida abans del dia 17 de febrer de 2021.

### Informació, inscripcions i secretaria

Consorci del Lluçanès. c/ Vell, 3. 08515 Santa Creu de Jutglar (Olost)

Coordenades: 422203.5 E - 4650826.0 N

Tel. 93.888.00.50

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

Web: [www.llucanes.cat](http://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:** del 16 de novembre al 13 de desembre de 2020

Les preinscripcions es faran a través del portal <https://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:** Entre el 14 i el 16 de desembre 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 (dates previstes per a les entrevistes: 13, 14 i 15 de gener de 2021).

**Confirmació de plaça:** entre el 21 i 22 de gener, s'enviarà un correu electrònic que confirmarà la plaça a les persones preinscrites que han estat acceptades al curs.

**Sol·licitud de beca:** del 26 de gener al 4 de febrer 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 preinscripció. A tenir en compte el següent calendari de pagament:

- Del 17 al 19 de febrer: primer pagament 700 €

- Del 3 al 6 de març: segon pagament 600 €

**Matrícula:**

La matrícula es formalitza amb el pagament de la quota.

**Alumnes que no han sol·licitat beca:** del 17 al 19 de febrer caldrà ingressar l'import íntegra (1300 €) o primer fraccionament (700 €) de la matrícula.

**Alumnes amb beca:** del 17 al 19 de febrer 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 [cursoformatgeria@consorci.llucanes.cat](mailto:cursoformatgeria@consorci.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, i sempre abans de l'inici del curs.

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.