

Introducció a les principals tecnologies d'elaboració de formatges al Lluçanès (16h)

Presentació i objectius:

El curs és bàsicament de caire pràctic i inclou en els seus continguts les principals tecnologies d'elaboració de formatges (quallada enzimàtica, quallada làctica, mató com a producte fresc). La formació consta de 16 hores repartides en tres dies entre les quals, a part de les elaboracions, 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.

Objectius:

- Dotar d'una formació pràctica bàsica en l'àmbit de l'elaboració del formatge.
- Plantejar la inquietud en l'alumnat de l'elaboració de formatges al Lluçanès com a sortida laboral, incentivant l'emprenedoria i la dinamització del sector formatger.
- Complementar la formació dels estudiants de l'àmbit agroalimentari i l'agropecuari

Programa

3 de juliol de 2024 (de 10 a 14h i de 15 a 19h)

- 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)

- Voltejar/premsar formatges
- Elaboració de mató
- Introducció dels conceptes bàsics teòrics sobre les diferents tecnologies d'elaboració de formatges (quallades enzimàtiques fresques i madurades)



- Cloenda del dia, resolució de dubtes i aclariments

4 de juliol de 2024 (de 10 a 14h)

- 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 volteig/premsa de les quallades enzimàtiques i inici salat
- Nocions teòriques de maduració dels formatges (condicions de maduració, tipus de tractaments de la crosta, flora secundària d'afinat...)
- Volteig i inici salat dels formatges de quallada àcida
- Finalització del procés de salat i inici oreig de les quallades enzimàtiques
- Cloenda del dia 2, resolució de dubtes i aclariments

5 de juliol de 2024 (de 10 a 14h)

- 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 una de les explotacions pertanyents a la Ruta de la Llet del Consorci del Lluçanès, ***Formatges de Lluçà.***
- Cloenda del curs