

Curs d'elaboració de formatges artesans amb un enfocament sostenible i de territori 2025

100 hores teórico pràctiques

Calendari

Del 15 de setembre al 3 d'octubre de 2025

Horaris

Dies 15, 16, 17 i 18 de setembre de 9:00 a 14:00 i de 15:00 a 20:00

Dia 19 de setembre de 9:00 a 15:00

Dies 22 i 23 de setembre de 15:00 a 20:00

Dies 24 i 25 de setembre de 11:00 a 14:00 i de 15:00 a 20:00

Dia 29 de setembre de 15:00 a 20:00

Dia 30 de setembre d' 11:00 a 14:00 i de 15:00 a 20:00

Dia 1, 2 i 3 d'octubre de 15:00 a 20:00

Cost

Cost del curs per alumne: 500 €

Preu del curs per alumne amb beca: 250 €

Llocs de realització

Teoria: Fàbrica Vella, Crta/ de Berga, 14 08587. Alpens

<https://maps.app.goo.gl/BC7TKYwxuFqVDqjR9>

Pràctica: El Quall. Obrador compartit. C/ de Dalt, 3. 08587. Alpens

<https://maps.app.goo.gl/DUYeBVLotUXqPBRb8>

Titulació

És necessari un mínim del 80% de l'assistència i la superació de l'avaluació del curs per obtenir el certificat d'aprofitament del curs i 2 crèdits ECTS.

Títol expedit per la Universitat de Vic – Universitat Central de Catalunya.

Objectiu:

Aquest curs té com a finalitat formar els participants en les diferents tecnologies d'elaboració de formatges i productes làctics, des de les bases teòriques fins a la pràctica, amb especial èmfasi en la microbiologia, els processos tecnològics i les bones pràctiques d'higiene. Els participants adquiriran els coneixements i les habilitats necessàries per elaborar diferents tipologies de formatges.

Persones destinatàries:

Aquest curs està dirigit a:



**Consorci del
LLUÇANÈS**

UVIC
UNIVERSITAT DE VIC
UNIVERSITAT CENTRAL
DE CATALUNYA



**Diputació
Barcelona**



- Persones que vulguin iniciar-se en el món de la formatgeria i adquirir coneixements teòrics i pràctics sobre l'elaboració i transformació de productes làctics.
- Emprenedors que estiguin desenvolupant el seu propi projecte formatger i necessitin una formació completa en tecnologies d'elaboració, microbiologia i gestió econòmica.
- Professionals del sector làctic (formatgers, ramaders, tècnics d'indústria agroalimentària) que vulguin ampliar els seus coneixements o especialitzar-se en noves tècniques.
- Treballadors de petites explotacions o obradors artesans que busquin optimitzar els seus processos i donar un pas més en la professionalització.
- Totes aquelles persones amb interès en la producció de formatges i derivats làctics, ja sigui per motius professionals o per inquietud personal.

Continguts del curs:

Mòdul 1: La llet des d'una visió formatgera i holística.

- Origen de la llet: maneig i nutrició del ramat lleter per un bon benestar animal i una bona qualitat de la llet. Iniciació al mètode Obsalim.
- Característiques i composició bioquímica de la llet per fer formatge.
- Microbiologia de la llet I: la llet com a ecosistema viu.
- Microbiologia de la llet II: microbiologia contaminant i patògena. Fonts de contaminació i punts crítics.

Mòdul 2: Bones pràctiques d'higiene en la formatgeria i en la lleteria

- Presentació de la guia europea de bones pràctiques d'higiene per a l'elaboració de formatges.
- Flexibilitat a petits establiments lactis.
- Disseny d'una formatgeria: requisits mínims, inversió i tràmits
- Sistemes de gestió de la seguretat alimentària: requisits específics: 853/2004, traçabilitat de la llet, criteris microbiològics, vida útil, etiquetatge, prerequisits, APPCC i GPCH.

Mòdul 3: Tecnologia Formatgera. Mòdul pràctic i teòric.

- Presentació teòrica de les diferents tecnologies formatgeres en funció del tipus de coagulació. Tast de formatges per poder materialitzar la teoria de les diferents tecnologies formatgeres.
- Etapes tecnològiques en un procés d'elaboració formatgera. Objectius i finalitat de cada etapa. Presentació esquema procés d'elaboració.
- Elaboració de formatges Frescos: formatge fresc, recuit i mató.
- Elaboració de iogurts
- Elaboració de quallades làctiques fresques i madurades
- Elaboració de formatges premats semi-curats de tecnologia enzimàtica (Tommes)
- Elaboració de formatges de pasta cuïta i semi-cuïta
- Elaboració de quallades mixtes: pastes toves.
- Elaboració de pastes fluïdes



Consorci del
LLUÇANÈS

UVIC
UNIVERSITAT DE VIC
UNIVERSITAT CENTRAL
DE CATALUNYA



Diputació
Barcelona



- Elaboració de formatges arrelats al territori: Serrat i Garrotxa
- Elaboració de formatges blaus

Assessorament especialitzat (complementari i opcional):

Per aquelles persones que una vegada finalitzada la formació tinguin l'objectiu d'emprendre el seu negoci en el sector lacti, el Consorci del Lluçanès els ofereix un **assessorament especialitzat de 20 hores**, comptant amb personal expert que guiarà a l'alumnat en els passos inicials per emprendre per tal d'obtenir els coneixements i les eines necessàries per a iniciar un projecte formatger amb més seguretat i garanties d'èxit.

Les hores s'organitzaran segons les necessitats definides per cada persona emprenedora però aniran destinades a:

- Definició del Projecte Formatger: aprendre a transformar la idea en un projecte viable, amb bases tècniques i operatives sòlides
- Disseny Tècnic i Desenvolupament de Producte: definició de receptes en funció del tipus de producte. Domini de les eines per crear formatges diferenciats i controlar-ne la viabilitat. Revisió del disseny i dimensionat del projecte de formatgeria.
- Pla de Viabilitat econòmica: aprendre a fer un escandall de producte i convertir el projecte en un negoci viable, amb eines per prendre decisions estratègiques.

Es tracta d'un servei complementari al curs amb un cost per alumne de 150 €. En el moment de la inscripció caldrà marcar si l'alumne/a sol·licita l'assessorament especialitzat i abonar-ne l'import (150 €) juntament amb l'import de la matrícula del curs.



Consorci del
LLUÇANÈS

UVIC
UNIVERSITAT DE VIC
UNIVERSITAT CENTRAL
DE CATALUNYA



**Diputació
Barcelona**



Allotjament durant el curs

L'organització ofereix la possibilitat d'allotjar l'alumnat que ho necessiti a la casa de la *Torre d'Alpens*, un espai municipal de l'Ajuntament d'Alpens. Es troba just al centre del poble a 3 minuts caminant del QUALL.

<https://maps.app.goo.gl/peZU8Rkq3eyU6vE36>

Aquest espai disposa de les infraestructures bàsiques per l'allotjament: habitacions, accés a lavabos i dutxes compartides a l'edifici annex. Disposa de cuina equipada per poder cuinar i nevera. També hi ha una zona exterior enjardinada.

Caldrà portar el parament de llençols/ manta o sac i tovallola. No té TV ni xarxa d'accés a internet. No es permet l'accés d'altres persones acompanyants ni mascotes.

El preu per allotjar-se a la casa durant el curs és de 50€.

En el moment de la inscripció caldrà marcar si l'alumne/a sol·licita l'allotjament i abonar-ne l'import (50 €) juntament amb l'import de la matrícula del curs.



Consorci del
LLUÇANÈS

UVIC
UNIVERSITAT DE VIC
UNIVERSITAT CENTRAL
DE CATALUNYA



Diputació
Barcelona



Informació, inscripcions i secretaria

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

Tel. 93.888.00.50

Correu electrònic: consorci@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.

Inscripcions: del 29 de maig al 6 de juliol de 2025.

Les inscripcions es faran a través del portal www.llucanes.cat/formacio on caldrà omplir el [formulari d'inscripció](#) i fer el pagament de la matrícula. La matrícula és de 500 €. En el cas que l'alumne/a compleixi els requisits i hagi demanat beca haurà de pagar 250€. Si l'alumne/a sol·licita l'assessorament especialitzat o l'allotjament caldrà que ho ingressi conjuntament amb la matrícula amb un pagament únic.

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

RESUM DELS IMPORTS ASSOCIATS AL CURS

Conceptes	Preus
Curs sense Beca	500€
Curs amb Beca	250€
Assessorament	150€
Allotjament	50€

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 consorci@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.

Sol·licitud de beca: del 29 de maig al 6 de juliol els alumnes que compleixin els requisits per accedir a la beca hauran de presentar la documentació corresponent en format electrònic.

Per informació sobre l'accés a la beca [clica aquí](#).

El Consorci del Lluçanès resoldrà la concessió de beques el 9 de juliol, que es publicarà a la web: llucanes.cat. Les persones que no hagin obtingut beca hauran de fer el pagament de la resta de la matrícula (250€) abans del 20 de juliol.



Consorci del
LLUÇANÈS

UVIC
UNIVERSITAT DE VIC
UNIVERSITAT CENTRAL
DE CATALUNYA



**Diputació
Barcelona**



Organització / Col·laboració

Organitzadors:

Consorci del Lluçanès

Universitat de Vic – Universitat Central de Catalunya.

Col·laboradors:

Xarxa Productes de la Terra/Diputació de Barcelona

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



Consorci del
LLUÇANÈS

UVIC

UNIVERSITAT DE VIC
UNIVERSITAT CENTRAL
DE CATALUNYA



**Diputació
Barcelona**

