

Curs d'elaboració de formatges artesans amb un enfocament sostenible i de territori 2026

85 hores teórico pràctiques

Calendari

Del 6 de novembre de 2026 al 13 de març de 2026

Horaris (el curs es realitzarà els divendres i dissabtes)

6 novembre, divendres tarda, de 15-20h
7 novembre, dissabte matí, de 9-14h i dissabte tarda, de 15-20h
27 novembre, divendres tarda, de 15-20h
28 novembre, dissabte matí, de 9-14h i dissabte tarda, de 15-19h
18 desembre, divendres matí, de 9-14h i divendres tarda, de 15-18h
19 desembre, dissabte matí, de 9-14h i dissabte tarda, de 15-20h
8 gener, divendres tarda, de 15-20h
9 gener, dissabte matí, de 9-14h
29 gener, divendres tarda, de 15-20h
30 gener, dissabte matí, de 9-14h
19 febrer, divendres tarda, de 15-20h
20 febrer, matí dissabte, de 9-14h
12 març, divendres tarda, de 15-20h
13 març, dissabte matí, de 9-14h

Cost

Cost del curs per alumne: 400€

Llocs de realització

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.

Títol expedit pel Consorci del Lluçanès.

Objectiu:

Aquest curs té com a finalitat formar els participants en les diferents tecnologies d'elaboració de formatges i productes làctis, 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.



Consorci del
LLUÇANÈS



Diputació
Barcelona



Persones destinatàries:

Aquest curs està dirigit a:

- 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.
- Emprendadors 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.

Docents: Lluc Solé, Raquel Servitja, Paula Fonollà

- Origen de la llet
- Característiques i composició bioquímica de la llet per fer formatges
- Microbiologia de la llet I
- Microbiologia de la llet II.

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

Docents: Mariona Rota

- 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.
- Visita a una formatgeria

Mòdul 3: Tecnologia Formatgera. Mòdul pràctic i teòric.

Docents: Paula Fonollà

- 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.



Consorci del
LLUÇANÈS



Diputació
Barcelona



- Elaboració de quallades làctiques i pastes toves
- Elaboració de pastes toves mixtes
- Elaboració de quallades enzimàtiques
- Elaboració de pastes semi-cuïtes i pastes cuïtes
- Elaboració de blaus (làctics i enzimàtics)
- Elaboració de pastes fluïdes i un Garrotxa

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

Places limitades fins a omplir aforament i es tindran en compte per ordre d'inscripció.

Inscripcions: del 14 al 30 de setembre de 2026 o fins esgotar les places.

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 (total o parcial). La matrícula és de 400 €, que es pot pagar: en un únic cop en el moment de fer la matrícula o en dos pagaments de 200€ un en el moment de la matrícula i l'altre pagament entre el 13 i 15 d'octubre. (El curs es realitzarà a partir d'un mínim d'inscripcions)

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 com a document annex en el formulari d'inscripció del curs.

*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.

Organització / Col·laboració

Organitzadors:

Consorci del Lluçanès

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



Diputació
Barcelona

