



# Formació

## Escoles Agràries

### Curs bàsic d'elaboració de formatges

Amposta, de l'11 al 26 de novembre de 2024

#### Presentació i objectius

El sector formatger està en constant creixement i la producció artesanal de derivats làctics durant els últims anys ha esdevingut un referent a Catalunya.

L'objectiu del curs és introduir l'alumnat en la manipulació i l'elaboració de productes làctics, principalment formatges, mitjançant el reciclatge o l'aprenentatge teoricopràctic de les característiques fisicoquímiques i microbiològiques de la llet, de diversos formatges i la tecnologia associada a l'elaboració dels derivats làctics.

A partir d'un enfocament teòric i pràctic, la formació pretén fomentar la producció i l'elaboració de productes formatgers i derivats làctics.

#### Continguts

LA LLET I ELS TIPUS DE FORMATGES. (Sessions teòriques).

LES INSTAL·LACIONS, LA HIGIENE I LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA. (Visita tècnica).

TIPUS DE FORMATGES 1: PRECIPITACIONS. (Sessions teoricopràctiques).

TIPUS DE FORMATGES 2: ENZIMÀTICS. (Sessions teoricopràctiques).

TIPUS DE FORMATGES 3: PASTA ÀCIDA. (Sessions teoricopràctiques).

#### Professorat

Jesús Mora, formatger professional i gerent de l'empresa Làctics Portella.

#### Realització

**Lloc:** Escola Agrària d'Amposta

#### Calendari i horari:

11, 12, 15, 22, 23, 25 i 26 de  
novembre de 2024

Di. 11 i 25 de 15.30h a 18.30h  
Dm. 12 i 26 de 15.30h a 19.30h  
Dv. 15 i 22 de 15.30h a 18.30h  
Ds. 23 de 09.00h a 14.00h

**Durada:** 25 h

#### Inscripcions

Podeu demanar més informació a l'**Escola Agrària d'Amposta**,  
telèfon 977701500, a/e [aecaamp.daam@gencat.cat](mailto:aecaamp.daam@gencat.cat)

**Coordinador:** Jonathan Pelegrin Valls,  
a/e [jonathanpelegrin@gencat.cat](mailto:jonathanpelegrin@gencat.cat)

**Cost del curs:** 32€ per drets d'inscripció al curs  
(ORDRE ACC/54/2022, de 30 de març, de creació dels preus públics de les  
escoles agràries)

Cal realitzar pagament de forma presencial a l'Escola Agrària d'Amposta  
prèviament a l'inici de curs.

Més informació: [agricultura.gencat.cat](http://agricultura.gencat.cat)



# Formació

## Escoles Agràries

### Curs bàsic d'elaboració de formatges

#### Programa

##### **SESSIÓ 1, dl. 11 de novembre**

15.30-18.30 h **PRESENTACIÓ CURS.  
LA COMPOSICIÓ DE LA LLET I ELS SEUS TRACTAMENTS.**  
*Lloc: EA Amposta*

##### **SESSIÓ 2, dt. 12 de novembre**

15.30-19.30 h **ELS FERMENTS, QUALLS I TIPUS DE PRODUCCIÓ FORMATGERA.**  
*Lloc: EA Amposta*

##### **SESSIÓ 3, dv. 15 de novembre**

15.30-18.30 h **ELS TIPUS DE FORMATGES.**  
*Lloc: EA Amposta*

##### **SESSIÓ 4, dv. 22 de novembre**

15.30-18.30 h **TIPUS DE FORMATGES 1: PRECIPITACIONS.**  
*Lloc: EA Amposta*

##### **SESSIÓ 5, ds. 23 de novembre**

9.00-14.00 h **LES INSTAL·LACIONS, LA HIGIENE I LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA.**  
*Lloc: Làctics Portella, Vandellós*

##### **SESSIÓ 6, dl. 25 de novembre**

15.30-18.30 h **TIPUS DE FORMATGES 2: ENZIMÀTICS.**  
*Lloc: EA Amposta*

##### **SESSIÓ 7, dt. 26 de novembre**

15.30-19.30 h **TIPUS DE FORMATGES 3: PASTA ÀCIDA**  
*Lloc: EA Amposta*

#### Metodologia:

En aquest curs en format presencial es combinaran diferents elements per tal d'impartir el temari i consolidar els coneixements per part de l'alumnat:

1. Sessions teòriques
2. Sessions pràctiques
3. Visites