Formació contínua

Escoles Agràries

Característiques i qualitat de la llet en formatges artesans. Semipresencial

Manresa, 11, 18, 25 de novembre, 2, 9 i 16 de desembre de 2025

Presentació i objectius

La llet és la matèria primera essencial en l'elaboració de formatges, i la seva qualitat determina de manera decisiva les propietats sensorials i de conservació del producte final. Aquest curs ofereix una aproximació pràctica i aplicada a les principals característiques físiques, químiques i microbiològiques de la llet, posant especial atenció en els factors que en condicionen la qualitat i la seva influència en el procés formatger.

Com a part del programa, es realitzarà una pràctica específica per comprendre les característiques fisicoquímiques de la llet destinada a l'elaboració de formatges, amb l'objectiu de vincular els conceptes teòrics amb la seva aplicació real.

El curs s'adreça tant a ramaders i ramaderes que subministren llet a formatgeries com a formatgers i formatgeres que la transformen, amb la voluntat d'aportar eines útils per valorar i millorar la qualitat del formatge a partir del coneixement profund de la seva base: la llet.

Professorat

Paula Fonollà, formatgera, biòloga, formadora i assessora en formatgeria artesana
Mercè Làzaro, cap del Departament de Microbiologia de Diagnòstic Veterinari del **Laboratori Interprofessional Lleter de Catalunya (ALLIC)**
Anna Jubert, gerent i directora tècnica del **Laboratori Interprofessional Lleter de Catalunya (ALLIC)**
Míriam Grasa, veterinària de **l'Associació de Ramaders de Cabrum de Catalunya**
Pere Artigas, enginyer agrònom, ramader de cabrum de llet ecològic i formatger

Realització

Lloc: Escola Agrària de Manresa, Edifici FUB 1 (Avda Universitària, 4-6, 08242 Manresa), finca Can Poc Oli (Ctra vella Manresa-Barcelona –RENFE- km 23,6 08241 Manresa) i en línia.

Calendari: dimarts, 11, 18, i 25 de novembre i 2, 9, i 16 de desembre de 2025

Horari: de 16.00 a 20.00 h tots els dies excepte 18 i 25 de novembre de 16.00 a 18.00 h (en línia)

Durada: 20 h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a **l'Escola Agrària de Manresa** o bé en aquest enllaç: https://bit.ly/EAM25C

Coordinadora: Laura Roura
Telèfon: 93 874 90 60
a/e ea_manresa.agricultura@gencat.cat, ruralbages@gmail.com

Cost: 32 €
(segons ORDRE ACC/54/2022 de 30 de març de creació dels preus públics de les escoles agràries)

Més informació: **agricultura.gencat.cat**

escoles agràries

Generalitat de Catalunya

Formació contínua

Escoles Agràries

Característiques i qualitat de la llet en formatges artesans

Programa

Sessió 1, dt. 11 de novembre. Lloc: Escola Agrària de Manresa (edifici FUB 1)
16.00 a 20.00 h **Característiques fisicoquímiques de la llet destinada a l'elaboració de formatges. Teoria i pràctica**
Composició bioquímica
Variabilitat en la composició: causes i efectes
Característiques fisicoquímiques de la llet a l'hora de fer formatges
Ferments làctics: accions i tipologia

Professora: Paula Fonollà

Sessió 2, dt. 18 de novembre. En línia
16.00 a 18.00 h **Qualitat microbiològica de la llet i els seus derivats. Bacteris patògens i toxines. Mesures de prevenció de la granja al plat i afectació a la salut. *Bloc I***

Professores: Merecè Làzaro i Anna Jubert

Sessió 3, dt. 25 de novembre. En línia
16.00 a 18.00 h **Qualitat microbiològica de la llet i els seus derivats. Bacteris patògens i toxines. Mesures de prevenció de la granja al plat i afectació a la salut. *Bloc II***

Professores: Merecè Làzaro i Anna Jubert

Sessió 4, dt. 2 de desembre. Lloc: Escola Agrària de Manresa (finca Can Poc Oli)
16.00 a 20.00 h **Patologies que poden afectar a la producció i la qualitat de la llet dels animals**
Malalties infeccioses
Malalties nutricionals
Malalties pel maneig
Presentació, simptomatologia, analítiques de control, mesures de control-erradicació i maneig
Casos pràctics

Professora: Míriam Grasa

Sessió 5, dt. 9 de desembre. Lloc: Escola Agrària de Manresa (finca Can Poc Oli)
16:00 a 20.00h **El maneig a granja i els seus efectes sobre la qualitat de la llet: Alimentació, maneig i higiene. Efectes sobre la qualitat formatgera de la llet. Defectes en l'elaboració que poden ser causats pel maneig a granja**

Professor: Pere Artigas

Sessió 6, dt. 16 de desembre. Lloc: Escola Agrària de Manresa (finca Can Poc Oli)
16:00 a 20.00h **Procesos bàsics d'elaboració de formatges**
Etapes tecnològiques
Les diferents tecnologies làctiques. Punts crítics i fortaleses
Maduració dels formatges
Flora contaminant: defectes en les elaboracions

Professora: Paula Fonollà