

XXXIIè edició del Curs d'elaboració de formatges (tardes)

25 de gener al 02 de maig de 2012 IRTA. Torre Marimon, Caldes de Montbui

Vallès Oriental

Objectius:

Contribuir a la formació de futurs professionals del sector formatger, així com complementar la formació dels estudiants de l'entorn agroalimentari i agropecuari, i a millorar la professionalitat dels elaboradors.

La descoberta per a restauradors, botiguers, distribuïdors, consumidors i públic en general interessats professionalment o culturalment en el món dels formatges i altres productes lactis.

Optar a les qualificacions professionals d'Auxiliar formatger i Formatger d'acord al "Pla de Formació del Sector Formatger Artesà de Catalunya".

Programa:

- La llet i el formatge.
- Tipus de formatges.
- Elaboració de formatges.
- Maquinària i equips de la formatgeria.
- Pràctiques d'elaboració de diferents tipus de formatges i altres productes lactis.
- Autocontrols en el procés d'elaboració. Fitxa d'elaboració.
- Concepte d'higiene i seguretat alimentària.
- La higiene a la formatgeria. Els prerequisits.
- Pràctiques de verificació de contaminacions de la llet, de l'ambient, del formatge.
- Interpretació d'un pla de neteja.
- Avaluació de la higiene personal, de la potabilitat de l'aigua.
- Legislació específica.
- Especificació d'artesà i especificacions de qualitat, tradicional, o diferenciació.
- Comercialització i imatge dels productes.
- Avaluació sensorial dels formatges i altres productes lactis. Introducció al tast.
- Que cal tenir en compte econòmicament en un projecte d'una formatgeria.
- La producció de la llet.
- Productes lactis.
- Principis d'elaboració d'altres productes lactis.
- Procés de l'elaboració de formatges.
- Etapes en els processos d'elaboració de formatges.
- Perills alimentaris.
- Pràctiques correctes d'higiene a la formatgeria.
- Que cal tenir en compte en un projecte d'una formatgeria. Legalització

Organització

1.- IRTA · Institut de Recerca i Tecnologia

Agroalimentàries

Passeig de Gràcia, 44 3a planta

08007-BARCELONA

Tel. 902789449 (extensió 1328),

938654350, Fax 938650954

Col·laboració

1.- Escola de Capacitació Agrària del Pirineus

2.- Ajuntament de la Seu d'Urgell

3.- Universitat de Lleida

4.- Universitat Autònoma de Barcelona

5.- Universitat Politècnica de Catalunya

6.- ACREFA · Associació Catalana de Ramaders
Elaboradors de Formatge Artesà

7.- IRTA. Institut de Recerca i Tecnologia Alimentària

Lloc de realització, informació, inscripcions i secretària

IRTA. Torre Marimon

Torre Marimon

Carretera de Palau de Plegamans a Caldes de Montbui (C-59), km 12,1

Apartat de correus, 2

08140-Caldes de Montbui

Tel. 902789449 (extensió 1328) Tel. 938654350 Fax 938650954

florenci.bayes@irta.cat

Coordinador del curs: Florenci Bayés i Prat

Places limitades. El termini de presentació de les inscripcions clourà un cop es cobreixi el número de places (20 participants).

Abans de realitzar el pagament, cal sol·licitar a la secretària del curs l'existència de places lliures i fer la reserva prèvia. Les sol·licituds d'inscripció seran ateses d'acord amb l'ordre de recepció i, posteriorment, un cop rebut el seu import.

Import del curs: 250,00€+18% IVA (295,00€)

Ingressar al Banc de Sabadell al número de compte: 0081 0028 66 0001183926

Cal enviar aquesta butlleta i el justificant de pagament per correu o fax a la secretaria del curs.

Programa

25/01/2012 Tarda de 4,00 a 8,00 hores	· Presentació del curs · Principis d'elaboració de formatges i altres productes lactis · Definició de llet i formatge · La producció de la llet · La llet · Procés de l'elaboració de formatges	· Elaboració de Mató · Autocontrols · Fitxa d'elaboració	Sr. Florenci Bayés
01/02/2012 Tarda de 4,00 a 8,00 hores	· Principis d'elaboració de formatges i altres productes lactis · Etapes en els processos d'elaboració de formatges	· Elaboració de Mató, quallada · Autocontrols · Fitxa d'elaboració	Sr. Josep Viader
08/02/2012 Tarda de 4,00 a 8,00 hores	· Conceptes bàsics sobre la higiene i la seguretat alimentària · Concepte d'higiene i seguretat alimentària · Perills alimentaris · Malalties transmeses per aliments i sistemes d'informació	· Elaboració de formatges frescos · Autocontrols · Fitxa d'elaboració · Pràctiques de higiene	Sr. Miquel Martínez
15/02/2012 Tarda de 4,00 a 8,00 hores	· Principis d'elaboració de formatges i altres productes lactis · Etapes en els processos d'elaboració de formatges	· Elaboració de formatge tendre · Autocontrols · Fitxa d'elaboració	Sr. Josep Viader
22/02/2012 Tarda de 4,00 a 8,00 hores	· Principis d'elaboració de formatges i altres productes lactis · Elaboració de formatges	· Elaboració de formatge curat · Autocontrols · Fitxa d'elaboració	Sr. Florenci Bayés
29/02/2012 Tarda de 4,00 a 8,00 hores	· Conceptes bàsics sobre la higiene i la seguretat alimentària · Pràctiques correctes d'higiene a la formatgeria · Residus de la formatgeria · Medi ambient · Subproductes de la formatgeria i el seu aprofitament	· Elaboració de formatge curat de pasta rentada · Autocontrols · Fitxa d'elaboració · Pràctiques de higiene	Sr. Oriol Urgell
07/03/2012 Tarda de 4,00 a 8,00 hores	· Principis d'elaboració de formatges i altres productes lactis · Maquinària i equips de la formatgeria i per altres productes lactis	· Elaboració de formatge curat amb escalfament de la pasta i pasta cuita · Autocontrols · Fitxa d'elaboració	Sr. Josep Viader
14/03/2012 Tarda de 4,00 a 8,00 hores	· Conceptes bàsics sobre la higiene i la seguretat alimentària · El control sanitari de les formatgeries: registre, classificació en funció del risc, inspecció i auditoria · Pla de neteja i desinfecció de la formatgeria	· Elaboració de formatge de coagulació làctica · Autocontrols · Fitxa d'elaboració · Pràctiques de higiene	Sr. Miquel Martínez

15/03/2012 Tarda de 4,00 a 8,00 hores	· Principis d'elaboració de formatges i altres productes lactis · Etapes en els processos d'elaboració de formatges: Microbiologia de la llet i els seus elaborats, els cultius iniciadors i la seva incidència en els elaborats. Quall	· Elaboració de formatge de coagulació làctica · Autocontrols · Fitxa d'elaboració	Dr. Buenaventura Guamis
16/03/2012 Tarda de 4,00 a 8,00 hores	· Conceptes bàsics sobre la higiene i la seguretat alimentària · Pràctiques correctes d'higiene a la formatgeria. Manipulacions crítiques: llet crua, maduració en fusta, ... · Verificació de les produccions i analítica del producte final	· Elaboració de formatge de coagulació làctica · Autocontrols · Fitxa d'elaboració · Pràctiques de higiene	Sr. Miquel Martínez
21/03/2012 Matí de 9,00 a 02,00 hores	· Principis d'elaboració de formatges i altres productes lactis · Principis d'elaboració d'altres productes lactis	· Elaboració de llets fermentades: iogurts i altres · Elaboració de formatge de coagulació mixta · Autocontrols · Fitxa d'elaboració	Sra. Roser Romero del Castillo
21/03/2012 Tarda de 4,00 a 7,00 hores	· Principis d'elaboració de formatges i altres productes lactis · Principis d'elaboració d'altres productes lactis	· Elaboració de llets fermentades: iogurts i altres · Elaboració de formatge de coagulació mixta · Autocontrols · Fitxa d'elaboració	Sra. Roser Romero del Castillo
22/03/2012 Tarda de 4,00 a 8,00 hores	· Conceptes bàsics sobre la higiene i la seguretat alimentària · Higiene de la granja a la formatgeria i de la formatgeria al consumidor	· Elaboració de llets fermentades: iogurts i altres · Elaboració de formatge de coagulació mixta · Autocontrols · Fitxa d'elaboració	Sra. Mariona Rota
28/03/2012 Tarda de 4,00 a 8,00 hores	· Instal·lacions · Legislació específica · Projecte que cal tenir en compte. Legalització · Etiquetatge · Especificació d'artesa · Especificacions de qualitat o diferenciació: DOP, ETG, IGP, Q, ... · Certificacions	· Elaboració de formatge curat amb llet crua · Autocontrols · Fitxa d'elaboració · Pràctica de higiene	Sr. Oriol Urgell
11/04/2012 Tarda de 4,00 a 8,00 hores	· Control de la qualitat dels formatges · Accidents i defectes dels formatges i altres productes lactis	· Elaboració de nates i mantega · Autocontrols · Fitxa d'elaboració	Sra. Natàlia Nicolau
18/04/2012 Tarda de 4,00 a 8,00 hores	- Observació: · Instal·lacions, maquinària i equips · Productes elaborats · Organització feina · Mesures d'higiene i seguretat alimentària · Comercialització · Perspectives de futur	· Visita/es a formatgeria/es	Sr. Florenci Bayés

25/04/2012 Tarda de 4,00 a 8,00 hores	· Avaluació sensorial · Introducció al tast · Valoracions dels concursos de formatges · Comercialització i imatge. Presentació dels productes	· Avaluació i tast de formatges i altres derivats lactis · Fitxa d'avaluació sensorial · Pràctica de higiene	Sr. Oriol Urgell
02/05/2012 Tarda de 4,00 a 8,00 hores	· Seguiment dels formatges madurats elaborats durant el curs · Que cal tenir en compte a nivell econòmic en un establiment de producció formatgera · Dubtes i consultes · Avaluació del curs i propostes	· Avaluació dels formatges curats realitzats durant el curs · Seguiment fitxes d'elaboració	Sr. Florenci Bayés

Informació general:

El curs està destinat a tothom que hi estigui interessat.

La duració del curs és de 72 hores, del 25 de gener al 02 de maig de 2012.

L'horari previst és de les 4,00 a 8,00 de la tarda, amb algunes excepcions d'acord als tipus d'elaborats.

Les explicacions teòriques s'alternaran amb pràctiques d'elaboració, autocontrols, avaluacions i controls tècnics, sanitaris i de qualitat.

Caldrà portar una bata o granota i botes o calçat d'aigua.

Els alumnes que hagin assistit com a mínim al 80% de les sessions rebran un certificat acreditatiu.

D'acord al **"Pla de Formació del Sector Formatger Artesà de Catalunya"**

Nivell A : Auxiliar formatger

Curs NAM1C1 Mòdul 1; Higiene i Seguretat Alimentària: Conceptes bàsics sobre la Higiene i la seguretat alimentària (15 hores)

Curs NAM2C1 Mòdul 2; La Llet com a Matèria Prima i la Tecnologia d'elaboració de formatges i altres productes lactis: Principis d'elaboració de formatges i altres productes lactis (45 hores)

MAMPR Pràctiques en una formatgeria (150 hores)

Avaluació Prova de continguts i prova pràctica.

Nivell B: Mestre Formatger

Curs NBM1C1 Mòdul 1; Ciència de la Llet i dels productes lactis: Física. Físic-química. Química i bioquímica de la llet (20 hores)

Curs NBM1C2 Mòdul 1; Ciència de la Llet i dels productes lactis: Microbiologia de la llet (20 hores)

Curs NBM2C1 Mòdul 2; Gestió de la Higiene i Seguretat Alimentària: Conceptes bàsics sobre la Higiene i la seguretat alimentària (15 hores)

Curs NBM2C2	Mòdul 2; Gestió de la Higiene i Seguretat Alimentària: Implantació i control de sistemes d'assegurament de la higiene i seguretat alimentària (30 hores)
Curs NBM3C1	Mòdul 3; Elaboració de formatges i productes lactis. Instal·lacions i Seguretat a la feina: Principis d'elaboració de formatges i altres productes lactis (45 hores)
Curs NBM3C2	Mòdul 3; Elaboració de formatges i productes lactis. Instal·lacions i Seguretat a la feina: Tecnologia d'elaboració de formatge. Seguiment de la maduració i defectes (45 hores)
Curs NBM4C1	Mòdul 4; Nutrició, valor sensorial, gastronomia i cultura del formatge (història, geografia i tipus de formatges): Nutrició, valor sensorial, cultura i gastronomia del formatge (30 hores)
NBM3PR	Pràctiques en una formatgeria (150 hores)
Avaluació	Prova de continguts i prova pràctica

Nivell C: Especialitzacions (temes monogràfics complementaris)

Coordinació del Pla: Escola de Capacitació Agrària del Pirineu Na Nati Valls i Teixidó
Finca de les Colomines – Bellestar 25700-La Seu d'Urgell
Tel. 973352358 A/e: aecapir.dar@gencat.cat

Professorat del curs:

Florenci Bayés i Prat, Tècnic en agropecuàries. Tècnic de suport d'IRTA

Buenaventura Guamis López, Biòleg. Catedràtic de Tecnologia dels aliments, Director de la Planta de Tecnologia dels Aliments d'UAB

Miquel Martínez Martínez, Biòleg i veterinari. Tècnic de Salut Pública i Consum de l'Ajuntament de Barcelona

Natàlia Nicolau i Villellas, ETA en indústries agroalimentàries i Tecnologia dels aliments. Tècnica de Projectes de la Planta de Tecnologia dels Aliments d'UAB

Roser Romero del Castillo, ETA en agropecuàries i indústries agroalimentàries, Llicenciada en ciència i tecnologia dels aliments. Professora de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona

Mariona Rota Cano, ETA en indústries agroalimentàries i Tecnologia dels aliments. Activitats a l'entorn formatger

Oriol Urgell i Saborit. ETA en indústries agroalimentàries, Llicenciat en ciència i tecnologia dels aliments. Professional en projectes, legalitzacions, assessor tècnic i comercialització.

Josep Viader i Anfrons, Tècnic en indústries làcties. Distribuïdor de productes, maquinària i equips de l'entorn dels lactis i assessor tècnic.

Butlleta d'inscripció: XXXIIè edició Curs d'elaboració de formatges (partit)

Nom: _____

Cognoms: _____

DNI: _____

Professió: _____

Adreça: _____

CP: _____ **Població:** _____

Telèfon: _____

Correu electrònic: _____

Interessat/da per optar a les qualificacions del "Pla de Formació pel Sector Formatger Artesà de Catalunya": ____