

# Producció i transformació de llet de petits remugants en producció agrària ecològica

Curs de formació de l'Escola Agrària de Manresa

Manresa, del 16 de març al 05 de maig de 2017

Durada 50 hores. Horari de 16.00 a 20.00 h

## PRESENTACIÓ

Per oferir productes làctics de qualitat és important tenir en compte tots els factors que determinen la qualitat de la llet, des de la producció fins a la transformació i sense oblidar la posterior comercialització i venda.

Aquest curs està dissenyat en dos grans blocs: un de producció, on es tractaran temes com el maneig, la nutrició, el pasturatge i la sanitat en ovelles i cabres per a llet, i un altre bloc sobre la transformació, la qualitat i la composició de la llet i tipus de formatges. En aquest segon combinarem classes teòriques amb l'elaboració de diferents tipus de formatge i derivats làctics. Complementarem el curs amb visites a explotacions d'oví i cabrum lleter.



## OBJECTIUS

- Emmarcar els factors que determinen el benestar animal.
- Parlar de l'alimentació i el pasturatge.
- Aprendre com fer un maneig òptim del ramat.
- Veure diferents tipus d'instal·lacions, sales de munyir i formatgeries.
- Conèixer la composició de la llet.
- Aprendre a elaborar diferents formatges i productes làctics
- Parlar d'higiene i seguretat alimentària a l'obrador.

## DESTINATARIS

El curs va adreçat a ramaders i elaboradors de productes làctics que s'incorporen o que volen buscar un valor afegit a les seves explotacions.

### Organització

Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació

### Lloc de realització

Escola Agrària de Manresa  
Av. Universitària, 4-6 (edifici FUB)  
Manresa

### Inscripcions i matrícules

A l'ESCOLA AGRÀRIA DE MANRESA fins a 10 dies abans de l'inici del curs corresponent Fundació Universitària Bages. Av. Universitària, 4-6, Manresa. Telèfon 93 874 90 60

Adreça electrònica: [ccagraria.manresa@gencat.cat](mailto:ccagraria.manresa@gencat.cat), [www.agricultura.gencat.cat/escolesagraries](http://www.agricultura.gencat.cat/escolesagraries)

Cal dur: fotocòpia del DNI / imprès de matrícula formalitzat, fotocòpia de la nòmina o rebut d'autònoms i fotocòpia de la targeta sanitària.

### Règim general del curs

L'Ordre AAM/218/2013, de 2 de setembre, va aprovar els preus públics. El cost d'aquest curs és de **65 €**. S'ha de fer l'ingrés **abans de començar el curs** al número de compte **IBAN: ES56 0182 4143 2102 0182 9192 del BBVA**, especificant el nom de l'alumne/a i el nom del curs. La renúncia de la matrícula no comporta la devolució de l'import satisfet un cop iniciat el curs.

Es lliuraran certificats a l'alumnat que hagi assistit a un mínim del 80% de les hores programades.

# Programa del curs

<b>Dijous, 16 de març:</b>	<b>INTRODUCCIÓ A LA PRODUCCIÓ D'OVÍ I CABRUM LLETER EN PAE</b>
<b>Metodologia:</b>	Teoria
<b>Professor:</b>	Sra. Raquel Servitja, veterinària i professora de l'EA Manresa
<b>Dijous, 23 de març:</b>	<b>PASTURA I RACES LLETERES</b>
<b>Metodologia:</b>	Teoria
<b>Professor:</b>	Sr. Pere Artigas, la Segalla, SCP
<b>Dijous, 30 de març:</b>	<b>NURTICIÓ I MANEIG</b>
<b>Metodologia:</b>	Teoria
<b>Professor:</b>	Sra. Míriam Grasa, veterinària de l'Associació de Ramaders de Cabrum de Catalunya (ARCC)
<b>Divendres, 31 de març:</b>	<b>MANEIG I SANITAT DEL RAMAT</b>
<b>Metodologia:</b>	Visita tècnica a explotació ramadera d'ovelles
<b>Professor:</b>	Sr. Albert Masó, Granja Familiar Circus
<b>Dijous, 6 d'abril:</b>	<b>SANITAT</b>
<b>Metodologia:</b>	Teoria.
<b>Professor:</b>	Sra. Míriam Grasa, veterinària de l'associació de ramaders de cabrum de Catalunya (ARCC)
<b>Divendres, 7 d'abril:</b>	<b>PETITES EXPLOTACIONS RAMADERES AMB FORMATGERIA</b>
<b>Metodologia:</b>	Visita tècnica a dues explotacions
<b>Professors:</b>	Sr. Marc Vives, la Cabreria d'Oló Sra. Maria Llorenç, el Serradet de Barneres, ramat d'ovelles amb formatgeria pròpia
<b>Dijous, 20 d'abril:</b>	<b>QUALITAT DE LA LLET I ELABORACIÓ DE FORMATGES FRESCOS</b>
<b>Metodologia:</b>	Teoria i pràctica en elaboració de transformats
<b>Professor:</b>	Sra. Paula Fonollà, formatgera artesana
<b>Divendres, 21 d'abril:</b>	<b>PROCÉS D'ELABORACIÓ DELS FORMATGES</b>
<b>Metodologia:</b>	Teoria i pràctica en elaboració de transformats
<b>Professor:</b>	Sra. Paula Fonollà, formatgera artesana
<b>Dijous, 27 d'abril:</b>	<b>MICROBIOLOGIA CONTAMINANT I PATÒGENA DE LA LLET</b>
<b>Metodologia:</b>	Teoria i pràctica en elaboració de transformats
<b>Professor:</b>	Sra. Paula Fonollà, formatgera artesana
<b>Divendres, 28 d'abril:</b>	<b>DISSENY DE LA FORMATGERIA</b>
<b>Metodologia:</b>	Teoria i pràctica en elaboració de transformats
<b>Professor:</b>	Sra. Paula Fonollà, formatgera artesana
<b>Dijous, 4 de maig:</b>	<b>AFINADORS, DISTRIBUCIÓ I COMERCIALIZACIÓ</b>
<b>Metodologia:</b>	Teoria
<b>Professor:</b>	Sr Xavier Bordetas, Caseus afinadors
<b>Divendres, 5 de maig:</b>	<b>DE LA PRODUCCIÓ DE LLET AL TAST DE FORMATGES</b>
<b>Metodologia:</b>	Visita tècnica
<b>Professor:</b>	Sr. Lluís Mauri, formatges Mas el Garet

