



**Conselleria d'Educació  
i Universitats**

Direcció General de Formació Professional  
i Ordenació Educativa

**FORMACIÓ  
PROFESSIONAL** FP  
ILLES BALEARS



**cfinfp**

## Formatges (inicial)

**CFINFP-IB**

**8 hores - 15 places - Presencial**  
**22 de maig a 1 de juny de 2026**



### **Calendari i horari**

22 de maig de 9h a 14h i de 15h a 18h

### **Lloc**

IES Maria Àngels Cardona i Moodle

### **Destinataris**

1. Professorat d'FP en actiu de la família professional d'Hoteleria i turisme (HOT) de l'IES Maria Àngels Cardona.
2. Altres professors de Formació Professional en actiu que puguin aplicar els continguts de la formació a l'aula i ho demostrin mitjançant una aplicació didàctica.

### **Criteris de selecció**

Si el nombre de sol·licituds supera el de places oferides, els criteris de selecció seran, per aquest ordre:

1. L'ordre de preferència que figura a l'apartat de destinataris.
2. Professorat de centres sostinguts amb fons públics.
3. L'ordre d'inscripció.

La realització d'aquesta activitat resta subjecta a un mínim de 12 participants.

### **Inscripció**

Podeu fer la inscripció de dia 22 d'abril a dia 4 de maig de 2026 de la manera següent:

1. Entrau al Portal del personal <https://www.caib.es/pfunciona>. El professorat que no disposi de compte d'usuari no podrà accedir al Portal del Personal. Al menú principal de l'esquerra trobareu Formació dels DOCENTS. Clicau Sol·licitud cursos i seleccionau CFINFP-IB Centre de Formació, Innovació i Desenvolupament de la FORMACIÓ PROFESSIONAL.
2. Us sortirà la llista de totes les activitats. Clicau a l'apartat INSCRIU-TE de l'activitat i emplenau tots els camps del formulari de la sol·licitud. Actualitzau les dades d'acord amb la vostra situació actual si s'escau, especialment el centre de destinació, el correu electrònic i el telèfon (millor un mòbil) ja que seran les dades de contacte per gestionar la inscripció i la llista d'espera.
3. La llista d'admesos provisional es publicarà dia 7 de maig de 2026. Podreu consultar si heu estat admesos cercant aquesta activitat al Portal del personal, al menú de l'esquerra Formació dels DOCENTS, Sol·licitud cursos seleccionant CFINFP-IB Centre de Formació, Innovació i Desenvolupament de la FORMACIÓ PROFESSIONAL. La llista d'espera, si s'escau, es publicarà també a la mateixa pàgina.
4. Una vegada que hagi sortit la llista, si estau admesos, cal confirmar la vostra assistència de dia 8 a dia 19 de maig de 2026 a l'apartat Confirma cursos, dins del menú Formació dels DOCENTS. La no confirmació dins aquest termini implicarà la pèrdua de plaça. La llista d'admesos s'actualitza automàticament en confirmar la inscripció.
5. Si les places no s'han cobert amb els confirmats es contactarà a les persones que estiguin a la llista d'espera per estricte ordre de preferència fins que s'ocupin les places lliures.
6. La llista definitiva de participants es publicarà una vegada s'hagi gestionat la llista d'espera

**IMPORTANT:** Una vegada confirmada l'assistència, si una persona no pot assistir a la formació ha de notificar-lo al coordinador, per correu electrònic, abans de l'inici de l'activitat. En cas contrari, les sol·licituds que aquesta persona faci per participar a altres formacions, durant el mateix curs escolar, passaran al final de la llista de sol·licituds.

**PROTECCIÓ DE DADES PERSONALS:** la tramitació d'una sol·licitud d'inscripció a una activitat formativa implica el següent tractament de dades personals: <http://www.formacioinnovacio.cat/documents/ProtDades.pdf>.

## Avaluació i certificació

Per poder certificar, els participants hauran de:

- Acreditar una assistència mínima al 85% de les hores presencials. Les faltes d'assistència a les sessions presencials no es podran justificar en cap cas.
- Haver realitzar totes les tasques obligatòries dins els terminis establerts i obtenir una qualificació positiva en totes elles.
- Entrega de l'aplicació didàctica en el format i termini establerts.

Una vegada finalitzat el procés de certificació, l'activitat es tancarà.

En aquest moment us enviarem un correu electrònic a l'adreça que heu posat a la vostra sol·licitud.

Si heu certificat, podreu veure la formació al vostre portal, apartat Formació dels docents, Activitats internes.

Si no la podeu veure, és que no la teniu certificada.

Us podeu posar en contacte amb l'organitzador (CFINFP-IB Centre de Formació, Innovació i Desenvolupament de la Formació Professional) per a qualsevol aclariment.

Disposau d'un termini de 30 dies naturals des de l'enviament del correu electrònic per presentar una reclamació a l'organitzador, si s'escau.

## Coordinació i informació

Carme Rodríguez [assessor3@cfinfp.cat](mailto:assessor3@cfinfp.cat)

## Continguts

Composició fisicoquímica i microbiològica del formatge

Beneficis, valor nutricional i posicionament en l'alimentació del futur

Classificació dels formatges, atesos els diferents criteris

Formatges certificats (DOP, IGP, ETG)

Característiques organolèptiques i tast

## Objectius

Conèixer els diferents tipus de formatges d'àmbit local, autonòmic i nacional.

Reconèixer les matèries primeres, característiques i condicions idònies de conservació.

Identificar les necessitats de manipulació de les matèries primeres.

Aplicar tècniques i elements decoratius, relacionats amb les característiques del producte acabat.

## Metodologia

Introducció teòrica i participació activa a les activitats proposades.

Al formulari d'inscripció, a l'apartat Observacions indicau els mòduls que impartiu.

## Transferència

Realitzar, aplicar i entregar l'aplicació didàctica segons model establert.

Els continguts treballats a la formació s'han de lligar al mòdul que imparteix el participant aquest curs escolar en el seu centre.

Les aplicacions didàctiques seran publicades al web del CFINFP (amb la inscripció a la formació, el participant accepta les condicions).

## Línia estratègica

PQ 2428 5 Actualització tècnica i professional

## Formadors

Juan Antonio Rojas Cantero



Soci-propietari de l'empresa S'Agla, especialitzada en la selecció i comercialització de formatges artesans d'arreu del món. Reconegut jutge tastador en alguns dels certàmens més prestigiosos del sector, ha format part del jurat del Campionat d'Espanya de Formatges, el Campionat del Món, així com de concursos internacionals com els de Lió, Frankfurt i Quesarte. També ha participat com a jutge en el Campionat de Formatges Artesans Andalusos i el Campionat de Formatges Artesans d'Espanya.

Compagina la seva activitat professional amb la docència, impartint el curs d'Introducció al món del formatge dins el programa de Law Formació per a sommeliers a Mallorca, en col·laboració amb la Universitat de les Illes Balears (UIB). La seva trajectòria combina experiència, rigor tècnic i una profunda passió per la cultura formatgera.

**Curs (Formació per àmbits) - Esdeveniment 531**

**Curs 2025/2026 - Àmbit Menorca**

**FP. Hoteleria i turisme**



**Cofinanciado por  
la Unión Europea**



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL  
Y DEPORTES

**Formació finançada pel Ministeri d'Educació, Formació Professional i Esports i  
cofinançada per la Unió Europea (FSE+), en el marc financer plurianual 2021-2027, dins  
el Programa EFESO**