

Formació contínua

Escoles Agràries

Elaboració de formatges de coagulació làctica i enzimàtica

Bellestar, 14, 15, 16, 20, 21 i 22 d'octubre de 2026

Presentació i objectius

Aquest curs forma part del programa d'activitats de formació contínua per al sector formatger artesà de Catalunya, que ha de permetre la qualificació dels professionals del sector. S'adreça a participants interessats a adquirir els principis, fonaments i tècniques de formatgeria més habituals.

Es combinen sessions de teoria a l'aula i pràctiques a la formatgeria per donar a conèixer els fonaments tècnics i posar en pràctica les habilitats clau al llarg del procés de fabricació.

**Cal portar bata, gorra i calçat impermeable.*

Programa

Bloc 1. Etapes i paràmetres de la fabricació dels formatges.

Classificació dels formatges segons Lenoir.

Formatges de quallada làctica: factors d'influència en la coagulació i en la quallada.

Bloc 2. Formatges de quallada enzimàtica: etapes i paràmetres.

Tallat i escorregut de quallades enzimàtiques.

Salat i afinatge.

Professorat

Patrick Anglade, tècnic formatger.

Realització

Lloc: Escola Agrària del Pirineu

Finca de les Colomines, s/n,
25712, Bellestar

Calendari: 14, 15, 16, 20, 21 i 22
d'octubre de 2026

Horari:

Dimecres 14 de 10.00 a 18.00h
Dijous 15 de 09.00 a 18.00h
Divendres 16 de 09.00 a 14.00h
Dimarts 20 de 10.00 a 18.00h
Dimecres 21 de 09.00 a 18.00h
Dijous 22 de 09.00h a 14.00h

Durada: 40h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'Escola Agrària del Pirineu mitjançant el següent enllaç:

<https://forms.office.com/e/mzDfFvuPxE>

Coordinador: Xavier Patxot i Peitx

Telèfon: 973 35 23 58

a/e marta.belmontec@gencat.cat

Cost: 54 €

(segons ORDRE ARP/23/2026, de 5 de febrer, per la qual s'aproven els preus públics de les escoles agràries).

Més informació: agricultura.gencat.cat