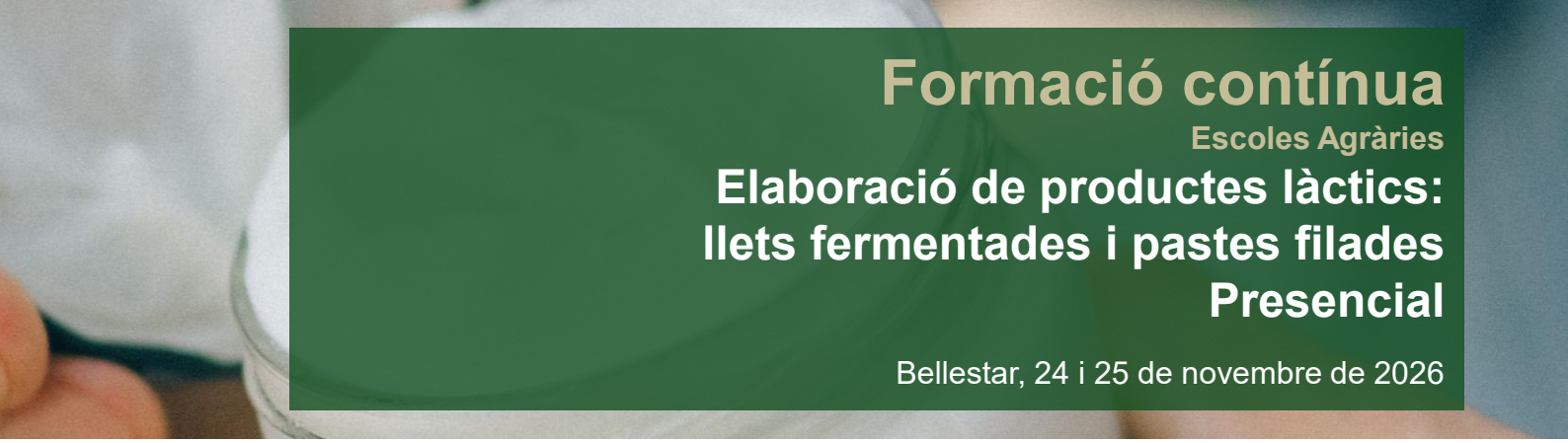


Formació contínua

Escoles Agràries

Elaboració de productes làctics: llets fermentades i pastes filades

Presencial

Bellestar, 24 i 25 de novembre de 2026

Presentació i objectius

Presentació

Aquest curs ofereix als professionals del sector formatger artesà de Catalunya eines pràctiques i coneixements tècnics per identificar incidències, corregir processos i millorar la qualitat de les seves elaboracions. La formació combina teoria i pràctica per facilitar l'aplicació directa dels continguts a la formatgeria.

Objectius

- Comprendre els fonaments tècnics dels principals processos d'elaboració de formatges.
- Identificar les causes de les principals incidències que poden aparèixer durant la fabricació.
- Aprendre a corregir desviacions i millorar els processos d'elaboració.
- Desenvolupar habilitats pràctiques aplicables al dia a dia de la formatgeria.
- Millorar la qualitat, la regularitat i la seguretat de les elaboracions.
- Potenciar la capacitat d'anàlisi i presa de decisions davant de problemes en el procés de fabricació.

Cal portar bata, gorra i calçat impermeable.

Programa

Mòdul 1. Llets fermentades.
Mòdul 2. Pastes filades.

Professorat

Patrick Anglade. Tècnic formatger.

Realització

Lloc: Escola Agrària del Pirineu
Finca de les Colomines, s/n,
25712, Bellestar

Calendari: Del 24/11/26 al 25/11/26

Horari: veure detall del programa

Durada: 15 h

Inscripcions

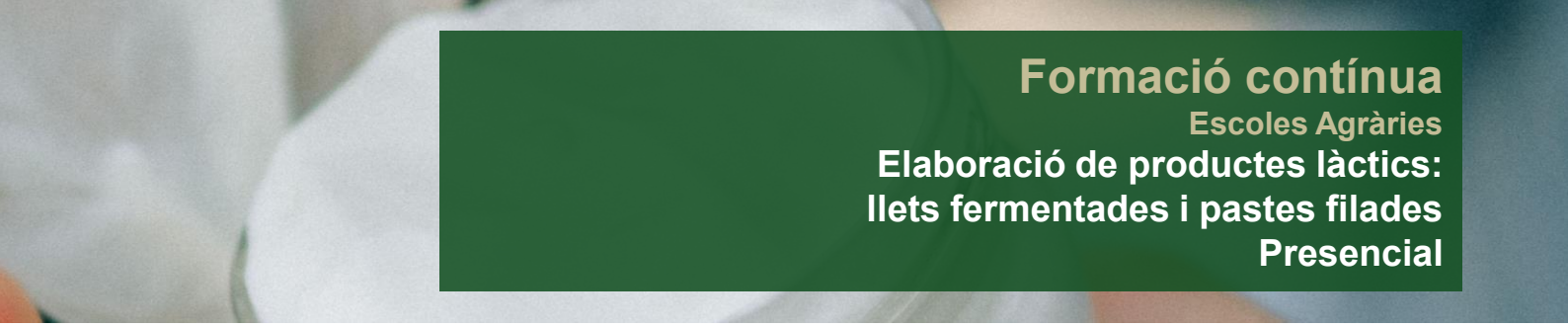
Us hi podeu preinscriure a **l'Escola Agrària del Pirineu** a través de l'enllaç: https://forms.cloud.microsoft/e/fB1xApY2D8

Coordinador: Xavier Patxot
Telèfon: 973 35 23 58
a/e marta.belmontec@gencat.cat

Cost del curs: 32 €
Segons ORDRE ARP/23/2026, de 5 de febrer, per la qual s'aproven els preus públics de les escoles agràries.

Avaluació: Assistència mínima del 80%.

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



Formació contínua

Escoles Agràries

Elaboració de productes làctics: llets fermentades i pastes filades

Presencial

Detall del programa

Sessió 1, dt. 24 de novembre

10.00 a 18.00 h **Llets fermentades**

Classificació i tipologies de llets fermentades.
Parametrització del procés de fabricació de llets fermentades.
Pràctiques d'elaboració de llets fermentades.

Sessió 2, dc. 25 de novembre

09.00 a 17.00 h **Pastes filades**

Parametrització del procés de fabricació de pastes filades.
Pràctiques d'elaboració de pastes filades.