

Formació contínua

Escoles Agràries

Introducció a l'elaboració de derivats làctics

Monells, del 3 al 12 de juny de 2026

Presentació i objectius

Aquest curs ofereix una introducció a la transformació de productes làctics, amb un enfocament pràctic que permet adquirir coneixements bàsics sobre les característiques de la llet i els processos implicats en la seva transformació.

Al llarg de la formació, s'abordan els principis fonamentals per a l'elaboració de diferents derivats làctics, com ara iogurts, formatges frescos i formatges d'untar, tot incidint en els paràmetres tecnològics i les condicions que influeixen en la qualitat del producte final. La metodologia combina continguts teòrics amb activitats pràctiques, amb l'objectiu de facilitar la comprensió i aplicació dels conceptes treballats.

Aquesta formació es planteja com una primera aproximació al sector de la transformació làctica, que permeti als participants adquirir una base sòlida per a possibles aplicacions posteriors, tant en l'àmbit personal com professional.

Objectius del curs

- Conèixer els principis bàsics de la transformació de la llet en diferents derivats làctics, com ara iogurts, formatges frescos i formatges d'untar.
- Identificar els principals factors que intervenen en els processos d'elaboració, com la qualitat de la matèria primera, la temperatura, el temps i les condicions de fermentació.
- Aplicar tècniques bàsiques d'elaboració de productes làctics en un entorn pràctic i controlat.
- Desenvolupar criteris bàsics d'avaluació dels productes obtinguts mitjançant el tast i l'anàlisi sensorial.

Professorat

Xavier Patxot Peitx, professor de l'Escola Agrària del Pirineu.

Realització

Lloc: Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà
Finca Camps i Armet, s/n
17121 Monells

Calendari: 3, 4, 5 i 11 de juny i sortida divendres 12 de juny del 2026

Horari: de 9.00 a 14.00 h

Durada: 25 h


Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà** a través d'aquest [formulari](#).

Coordinadora: Laura Pagès i Barceló
Telèfon: 972 63 01 23
a/e laurapages@gencat.cat

Cost: 32 €
(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



Formació contínua

Escoles Agràries

Introducció a l'elaboració de derivats làctics

Programa

Sessió 1, dc. 3 de juny

9.00 a 14.00 h Caracterització de la llet.
Tipus de productes làctics.
Conceptes i processos d'elaboració.
Material i instal·lacions.

Sessió 2, dj. 4 de juny

9.00 a 14.00 h Elaboració de formatges de quallada làctica: formatge fresc.

Sessió 3, dv. 5 de juny

9.00 a 14.00 h Elaboració de formatges de quallada enzimàtica i formatge d'untar.

Sessió 4, dj. 11 de juny

9.00 a 14.00 h Elaboració de iogurt.

Sessió 5, dv. 12 de juny

9.00 a 14.00 h Propietats organolèptiques dels derivats làctics.
Visita tècnica.