



# Formació

## Escoles Agràries

### La producció de carn madurada

Monells, 13, 20 i 27 de maig de 2019

## Presentació i objectius

L'objectiu del curs és proporcionar als carnisers i restauradors, cuiners, empreses de producció de carn madurada, ramaders i professionals relacionats amb el món de la carn les eines suficients per valorar el consum i la producció d'aquest tipus de carn que actualment està en auge.

## Programa

**ELS PROCÉS TECNOLÒGIC DE LA PRODUCCIÓ DE CARN MADURADA**

**LA QUALITAT DE LA CARN I ELS SEUS FACTORS DETERMINANTS: RAÇA I SISTEMES DE PRODUCCIÓ**

**RISCOS MICROBIOLÒGICS I ANÀLISIS SENSORIAL DE LA CARN MADURADA**

## Professorat

Dra. Nuria Panella, Doctora en qualitat de carn, investigadora de IRTA

Dra. Virginia Resconi, Doctora per la Universitat de Saragossa, grup d'investigació sobre qualitat i tecnologia de la carn

Dra. Anna Jofre, Doctora en Biologia, investigadora programa de seguretat alimentària de IRTA

Dra. Anna Claret, Doctora en Tecnologia, investigadora de IRTA

## Realització

### Lloc:

EA de l'Empordà  
Finca Camps i Armet, s/n  
17121 Monells

### Calendari:

Dies 13, 20 i 27 de maig de 2019

### Horari:

9:30 a 13:30 h

### Durada del curs:

12 h

## Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'Escola Agrària de l'Empordà a través de l'enllaç:

<https://forms.gle/8Q4qi7WCCVamycNZ8>

### Coordinador:

Mònica Pascual, telèfon 972630123,  
a/e: [monica.pascual@gencat.cat](mailto:monica.pascual@gencat.cat)

### Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 €

Més informació: [agricultura.gencat.cat](http://agricultura.gencat.cat)