

Formació

Escoles Agràries

Elaboració de mermelades i geles de fruites i altres productes d'horta

Monells, 15, 17 i 24 d'octubre de 2019

Presentació i objectius

L'Escola Agrària de l'Empordà organitza aquest curs de transformació alimentària, que consisteix en dos tallers pràctics en què s'elaboraran diversos tipus de mermelades i geles, amb els controls i requisits tècnics i sanitaris necessaris en una activitat d'elaboració alimentària. Es complementa amb una sessió teòrica introductòria sobre els conceptes legals, tecnològics i de seguretat alimentària associats a aquest tipus de productes. Les persones assistents tindran l'ocasió de debatre i consultar sobre els seus projectes particulars amb els docents: dos professionals de l'elaboració de mermelades i una tecnòloga alimentària experta en la tecnologia, la normativa i els processos.

Aquest curs forma part del pla de formació per a petits operadors de l'EA de l'Empordà, amb l'objectiu de capacitar i professionalitzar petits productors agraris i elaboradors alimentaris. En les inscripcions es prioritzaran aquests perfils professionals.

Professorat

Dra. Isabel Achaerandio, Departament d'Enginyeria Agroalimentària i Biotecnologia, Universitat Politècnica de Catalunya.

Sra. Glòria Juanals, Mermelades Les Eroles, Castell d'Aro.

Sra. Teresa Millàs, Museu de la Confitura, Torrent.

Realització

Lloc:

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

Calendari / Horari

15, 17 i 24 d'octubre de 2019
9:30 a 14:30

Durada del curs: 15 h

Inscripcions

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

<https://forms.gle/YSxBz38tLKtMz5q6>

Coordinador:

Sr. Ferran Ribas, telèfon 972630622
a/e: fribasn_ext@gencat.cat

Cost del curs: Dret d'inscripció: 32 €

Més informació: agricultura.gencat.cat

Formació

Escoles Agràries

Elaboració de mermelades i geles de fruites i altres productes d'horta

Programa

ELABORACIÓ DE CONSERVES A PARTIR DE FRUITES, dt. 15 d'octubre

09:30 - 14:30 h **Definició de les diferents conserves elaborades a base de fruita: normativa.**

Matèria primera.

Paper del sucre i pectines.

Altres ingredients i additius. Almívar: característiques i preparació.

Diagrama de procés: operacions, punts de control.

Problemes de qualitat.

Altres consideracions.

Professora: Isabel Achaerandio

ELABORACIÓ DE MELMELADES DE FRUITA I VERDURA, dj. 17 d'octubre

09:30 - 14:30 h **Elaboració de mermelades de fruita i verdura (patata, api, fruita de temporada...).**

Professora: Glòria Juanals

ELABORACIÓ DE GELEES, dt. 24 d'octubre

09:30 - 14:30 h **Elaboració de geles (maduixa, tomata, flors, espècies, herbes aromàtiques...).**

Professora: Teresa Millàs