



Valor i qualitat nutricional de la carn

Jornada tècnica
BARCELONA, dimarts 21 de gener de 2020

Presentació

L'Escola Agrària de l'Empordà us proposen una nova jornada en el sector de la indústria alimentària.

Dins del pla de formació que s'està duent a terme entre el Departament d'Agricultura Ramaderia Pesca i Alimentació i la Fundació d'Oficis de la Carn des de fa anys, us oferim aquesta jornada per tal de conèixer de primera mà les característiques intrínseques de cada una de les carns i quins consells podem donar als nostres consumidors.

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN

 @ruralcat

Programa

16.00 h Inscripcions i lliurament de la documentació

16.10 h Presentació de la jornada

16.15 h **Perfils nutricionals de la carn. Aportació nutritiva de la carn a una dieta saludable. Comparativa entre les diferents espècies. Característiques dels diferents tipus de greix, com pot afectar a la nostra salut**

Sra. Gemma Oña, llicenciada en ciència i tecnologia dels aliments, diplomada en nutrició humana i dietètica, Seguretat Alimentària i del Aigua (SAIA).

18.30 h Pausa

19.00 h **El carnisser com a prescriptor: consells alhora d'informar als consumidors**

Sra. Gemma Oña, llicenciada en ciència i tecnologia dels aliments, diplomada en nutrició humana i dietètica, Seguretat Alimentària i del Aigua (SAIA).

20.00 h Fi de la jornada

Lloc de realització

Escola de la Fundació Oficis de la Carn
Carrer Consell de Cent, 80
08015 - BARCELONA

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a través de l'enllaç:
<https://forms.gle/jNBZ4wBJhXicuwGb8>