



# Formació

## Escoles Agràries

### Conserves vegetals

Presencial, 1, 2 i 3 de desembre de 2021

### Presentació i objectius

L'objectiu del curs és aportar als assistents els coneixements necessaris per a poder conservar i aprofitar aliments i productes de la granja, locals, de temporada o cultivats a casa. S'aprendrà què els hi passa als aliments quan s'alteren o es contaminen, quins són els factors potenciadors del creixement microbià, la identificació de toxiinfeccions alimentàries, així com conèixer els diferents mètodes de conservació dels aliments en base a unes bones pràctiques de manipulació, dins del marc de la Higiene i Seguretat Alimentària per garantir la seva innocuïtat.

S'inclou una part pràctica on s'elaboraran conserves amb fruites i verdures de temporada.

El curs es farà en tres sessions en format presencial, la última d'elles serà una pràctica.

### Programa

1. ALIMENTS I LES SEVES ALTERACIONS
2. CREIXEMENT MICROBIÀ
3. MALALTIES TRANSMESSES PELS ALIMENTS
4. MÈTODES DE CONSERVACIÓ
5. BONES PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ
6. NETEJA I DESINFECCIÓ A LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA
7. ELABORACIÓ DE CONSERVES
8. PRÀCTIQUES. ELABORACIÓ DE CONSERVA DOLÇA I SALADA

### Professorat

Yolanda León Murcia, docent especialista en Indústries Alimentàries dins l'associació ARACOVE de Madrid.

### Realització

**Lloc:** EA Empordà, Monells

**Calendari:** 1, 2 i 3 de desembre

**Horari:** 9.00 a 14.00 h

**Durada:** 15 h

### Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'Escola Agrària de l'Empordà a través de l'enllaç: <https://forms.gle/PjmlL26qTaYqWSmZS7>

**Coordinadora:** Anna Serra, telèfon 972630123, a/e [aserra.landete@gencat.cat](mailto:aserra.landete@gencat.cat)

**Cost del curs:**  
Dret d'inscripció: 32 €

Mascareta obligatòria i declaració responsable

La realització de les sessions presencials al calendari del curs, queda condicionada a les mesures establertes en matèria de salut pública per la COVID-19.



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