



Envasament de la carn fresca i dels productes carnis

Jornada tècnica en línia
Dijous 16 de juny de 2022

Presentació

L'Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà i l'Escola de la carn de Barcelona, des de fa anys, ofereixen formació adreçada bàsicament a carnisers, petits elaboradors i petites empreses càrnies per tal de millorar les seves produccions.

Aquesta jornada pretén donar a conèixer tots els condicionants que suposa l'envasament de la carn fresca i els productes carnis.

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

A/e: tcoll@gencat.cat

Programa

16.00 h	Presentació de la jornada
16.10 h	Per què necessitem envasar els aliments?
16.50 h	Els envasos de plàstic: estructures, propietats i aplicacions
17.30 h	Sistemes d'envasament per a la conservació: buit i MAP. Maquinària
18.00 h	Fitxes tècniques: què és important saber?
18.30 h	Exemples de problemes relacionats amb l'envasament de carn fresca i productes carnis
18.50 h	Torn obert de preguntes
19.00 h	Cloenda de la jornada

Totes les ponències aniran a càrrec de la Sra. Elsa Lloret, IRTA.



Aquesta jornada es realitza en línia. El dia abans de la jornada rebreu l'enllaç d'accés a l'aula virtual des d'on podreu seguir-la.

Organització

Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN