



# Validació de processos tèrmics i determinació de la vida útil de productes carnis destinats a petits elaboradors

Jornada tècnica en línia  
Dijous 15 de setembre de 2022

## Presentació

Dins del pla de formació que des de fa anys s'està duent a terme entre el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural i l'Escola de la Carn, s'organitza aquesta jornada per tal de conèixer de primera mà les bases dels tractaments tèrmics i els estudis de vida útil especialment dirigit a petits elaboradors o envasadors del sector.

## Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà

A/e: [gerard.alexandre@gencat.cat](mailto:gerard.alexandre@gencat.cat)

Escola de la carn

A/e: [escola@escoladelacarn.com](mailto:escola@escoladelacarn.com)

## Programa

16.00 h **Registre d'assistents**

16.05 h **Presentació de la jornada**

- **Conceptes bàsics**
- **Validació dels processos tèrmics**

Sra. Brigitte Martinez, tècnica innovació de l'IRTA.

17.30 h **Pausa**

17.40 h **Estudis de la vida útil per a petits elaboradors**

- **Conceptes bàsics**
- **Normativa i documentació de referència**
- **Diferents tipus d'estudis per als productes carnis**

Sra. Laura Cabedo, consultora en seguretat alimentària.

19.00 h **Cloenda de la jornada**



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**



Generalitat de Catalunya  
**Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural**

**PLA ANUAL 2022**  
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA



220532 / 2,75