

Formació

Escoles Agràries

Formació en l'elaboració de productes carnis cuïts tradicionals per a petits productors

Semipresencial, 23, 30 de gener i 1 de febrer de 2024

Presentació i objectius

L'Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà us proposa una nova formació en el sector agroalimentari.

L'objectiu del curs és proporcionar a les persones assistents els conceptes bàsics necessaris per a l'elaboració d'embotits cuïts. El curs està enfocat a l'elaboració de productes cuïts tradicionals, tals com la catalana, els bulls o la carn de perol

Programa

SESSIÓ 1, dt. 23 de gener (sessió en línia)

TECNOLOGIA DE LA PRODUCCIÓ.

Professor: Grau Matas

SESSIÓ 2, dt. 30 de gener (sessió en línia)

FONAMENTS DEL TRACTAMENT TÈRMIC.

Professora: Brigitte Martínez

SEGURETAT ALIMENTÀRIA.

Professora: Anna Jofré

SESSIÓ 3, dj. 1 de febrer (sessió presencial)

DEMOSTRACIONS PRESENCIALS I AVALUACIONS PRODUCTES COMERCIALS I PRODUCTES PRESENTATS. INCLOU VISITA PLANTA PILOT.

Professors: Jacint Arnau i Grau Matas

Professorat

Grau Matas, tècnic d'innovació d'IRTA
Brigitte Martínez, tècnic d'innovació d'IRTA
Anna Jofré, investigadora IRTA
Jacint Arnau, investigador sènior associat

Realització

Lloc i calendari:

En línia els dies 23, 30 de gener
Presencial 1 de febrer a l'EAA de l'Empordà
a la Finca Camps i Armet, s/n de Monells

Horari:

15.30 a 17.00 h sessions en línia
9.00 a 14.00 h sessió presencial

Durada: 8 h

Hi col·labora:

**FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN**

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a través de l'enllaç:

<https://forms.gle/S7xWh9U1ro5LaS24A>

Coordinador:

Sr. Sergi Altarriba, telèfon 972630123
a/e: sergi.altarriba@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 15 € segons l'Ordre ACC/54/2022

Més informació: agricultura.gencat.cat