



Formació

Escoles Agràries

Elaboració de pernil dolç i pit de gall d'indi

Monells, 20 de maig de 2024

Presentació i objectius

Amb aquest curs es vol donar a conèixer el procés per a l'elaboració de pernil dolç i pit de gall d'indi de forma artesanal i pràctica, així com donar les bases per a la seguretat alimentària dels productes cuits i les característiques dels tractaments tèrmics.

Programa

MACERACIÓ I TRACTAMENT DE LES PECES.

FONAMENTS TEÒRICS DE TRACTAMENTS TÈRMICS I SEGURETAT ALIMENTÀRIA.

COCCIÓ DE LES PECES. TAST DE PRODUCTES.

RESOLUCIÓ DE DUBTES.

Metodologia:

Aquest curs, que es realitza de forma presencial, combina la part pràctica de l'elaboració dels productes, amb una part teòrica de tractaments tèrmics. Hi haurà 3,5 hores de part pràctica, separades en dues sessions i una part teòrica al mig de 2 hores.

Professorat

Antoni Vilà, carnisser i xarcuter de la Carnisseria Seli de Torroella de Montgrí, Mestre Artesà.

Francesc Maynau, carnisser i xarcuter de la Carnisseria Laura de l'Estartit, Mestre Artesà. 1er Premi de Pernil dolç de Girona Excel·lent 2023.

Sergi Altarriba, docent EAA Empordà.

Realització

Lloc: EA Empordà

Finca Camps i Armet s/n

17121 Monells

Calendari: 20 de maig

Horari: de 9.00 a 14.30 h

Durada: 5,5 h

Hi col·labora



Gremi de Carnissers
i Xarcuters Artesans
de les comarques gironines

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure mitjançant el qüestionari de l'enllaç <https://forms.gle/n6E2rMDCE5neJstG6>

Coordinador: Sergi Altarriba

a/e sergi.altarriba@gencat.cat

Cost: dret d'inscripció, 15 €

Més informació: agricultura.gencat.cat

