

Formació

Escoles Agràries

Preparacions bàsiques a partir de productes d'horta

Monells, dilluns 28 de maig i dijous 7 i 14 de juny de 2018

Presentació i Objectius

En aquest curs revisarem de forma pràctica diverses possibilitats de transformacions senzilles que es poden fer a partir de la producció d'horta i que permeten donar-li valor afegit. La realització de transformacions primàries, com el pelat, el tallat i l'envasat dels anomenats productes de IV gamma, o algunes coccions bàsiques, com la cocció al buit, augmenten la conservació d'alguns productes i representen un estalvi de temps i més comoditat per al consumidor final i el sector de la restauració.

Aquest curs forma part del pla de formació de l'EA de l'Empordà per capacitar i professionalitzar petits productors agraris i elaboradors alimentaris. Per tant, es prioritzaran les inscripcions d'aquests perfils professionals.

Per assolir una visió global de les possibles transformacions que es poden fer a partir dels productes primaris d'horta o fruita, recordeu que també oferim els cursos de conserves vegetals i d'elaboració de melmelades i gelees.

Professorat

Ingrid Aguiló, investigadora del programa de postcollita del Fruitcentre, IRTA Lleida

Maribel Abadias, investigadora del programa de postcollita del Fruitcentre, IRTA Lleida

Juli Pila, cuiner i formador

Brigitte Martinez, investigadora del programa de tecnologia alimentària, IRTA Monells

Mireia Fàbrega, carnissera i cuinera innovadora

Realització

Lloc:

EA de l'Empordà
Finca Camps i Armet
17210 Monells

Calendari:

Dies 28 de maig, 7 i 14 de juny

Horari:

09:30h a 15h

Durada del curs:

15 h.

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària de l'Empordà** a través de l'enllaç:

<https://goo.gl/forms/gw2s83FiRWynfW873>

Coordinador:

Ferran Ribas, telèfon 972630622
a/e: fribasn_ext@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 euros

Més informació: agricultura.gencat.cat

Programa

PRODUCTES DE IV GAMA (Ingrid Aguiló i Maribel Abadías), dl. 28 de maig

1. Factors a considerar en el processat de productes vegetals de IV gama.
2. Aspectes microbiològics. Desinfecció de fruites i hortalisses.
3. Tendències de nous productes i sistemes d'envasat.

ELABORACIONS DE CUINA BÀSQUES (Juli Pila), dj. 7 de juny

1. Preelaboracions, elaboracions, conservació i assemblatges de verdures amb tècniques de buit, coccions a baixa temperatura i pasteuritzacions.
2. Altres elaboracions i tècniques: aromatitzacions d'olis, escabetx, impregnacions de verdures i aromes, glacejats, graellades, premsats per terrines, coccions i pasteuritzacions.

CONCEPTES TECNOLÒGICS (Brigitte Martínez), dj. 14 de juny

1. Envasament al buit i en atmosfera protectora: concepte i condicionants.
2. Tractaments tèrmics dels aliments: com fer-los de forma segura.

ALGUNS CASOS PRÀCTICS (Mireia Fàbrega), dj. 14 de juny

1. Elaboració de llegums pasteuritzats per cocció al buit.
2. Elaboracions a partir de verdures pasteuritzades per cocció al buit.