



L'envasament i vida útil de la carn fresca i preparats de carn

Jornada tècnica

BARCELONA, dilluns 17 de febrer de 2020

Presentació

L'Escola Agrària de l'Empordà us proposen una nova jornada en el sector de la indústria alimentària.

Dins del pla de formació que s'està duent a terme entre el Departament d'Agricultura Ramaderia Pesca i Alimentació i la Fundació d'Oficis de la Carn des de fa anys, us oferim aquesta jornada per tal de conèixer de primera mà com determinats tipus d'envasament poden ser eines útils per a la millora de la vida útil de productes carnis.

Programa

16.00 h Inscripcions i lliurament de la documentació

16.10 h L'envasament i vida útil de la carn fresca i preparats de carn

- Funcions de l'envàs, objectiu i punts crítics de l'envasament
- Materials per l'envasament de la carn i els productes elaborats: propietats i aplicacions. Les atmosferes protectores. Impacte de l'envàs sobre la vida útil del producte.
- Tècniques d'envasament i i efectes sobre la vida útil del producte. Nous materials
- Breu introducció als conceptes de vida útil. Com podem millorar la vida útil dels productes frescos?

20.00 h Fi de la jornada

Les ponències aniran a càrrec de la Sra. Elsa Lloret (especialista en packaging) i la Sra. Brigitte Martínez (especialista en tractaments tèrmics) de l'IRTA, Indústries Alimentàries de Monells.

Organització

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN

 @ruralcat

Lloc de realització

Escola de la Fundació Oficis de la Carn
Carrer Consell de Cent, 80
08015 - BARCELONA

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a través de l'enllaç:
<https://forms.gle/Z5NMmhLbNoccb1rZ9>

