



Mestratge en la cuina de carn: reflexió i aprenentatge pràctic per a professionals

Jornada tècnica en línia
Dimecres, 18 de setembre de 2024

Presentació

El procés de transformació de la carn crua en carn cuinada és un factor clau a l'hora d'obtenir un producte de qualitat. En aquesta jornada es pretén fer una reflexió sobre les característiques de la carn destinada a coure així com les accions que podem fer durant la conservació i també abans, durant i després de la cocció per obtenir el resultat desitjat. En aquesta jornada en línia, dirigida especialment a carnisseries, càterings, restauració i elaboradors de carns cuinades, ens endinsarem en les possibilitats de millora que es poden explorar en la preparació i cuinat de la carn.

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Escola Agrària i Alimentària
de l'Empordà
Carles Solé
A/e: soletorres@gencat.cat

Programa

- 10.00 h **Presentació de la jornada**
- 10.30 h **Transformació del múscul en carn. Com canvia la carn segons com té lloc aquesta transformació?**
- 11.00 h **Desviacions de la qualitat de la carn i del greix. Què cal fer?**
- 11.30 h **Mecanismes de millora de la tendresa i de l'aroma. Preparació de la carn per la cocció**
- 12.00 h **Tipus de cocció i factors a tenir en compte. Evolució de la carn després de la cocció**
- 13.00 h **Torn obert de preguntes**
- 13.30 h **Cloenda de la jornada**

Totes les ponències aniran a càrrec de Jacint Arnau.
Doctor en veterinària i investigador sènior

- ➔ 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

Escola Agrària i Alimentària
de l'Empordà