



# Defectes dels productes carnis curats

## Jornada tècnica

Monells, dimecres, 31 de maig de 2023

### Presentació

El procés d'elaboració d'embotits curats-madurats comporta una sèrie d'operacions que cal optimitzar per evitar que apareguin defectes en el producte final. En aquesta jornada es pretén avaluar els principals problemes de les mostres que aportin els assistents i proposar solucions adients en funció dels mitjans que disposin.

La jornada va dirigida especialment a carnissers, i ens endinsarem en el procés d'elaboració i en les causes i solucions dels principals problemes dels embotits curats-madurats. El nostre objectiu és proporcionar als professionals coneixements i eines per millorar la qualitat dels embotits curats-madurats.

### Lloc de realització

Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà  
Finca Camps i Armet  
17121 Monells

### Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:  
Escola Agrària de l'Empordà  
Sr. Carles Solé  
A/e: [soletorres@gencat.cat](mailto:soletorres@gencat.cat)

### Programa

10.00 h Benvinguda i introducció

10.10 h Ingredients dels embotits curats madurats

10.30 h El procés de picat, embotit i assecat madurat

11.00 h Principals problemes dels embotits aportats pels alumnes: discussió pràctica

12.30 h Altres problemes dels embotits curats-madurats

12.50 h Torn obert de preguntes

13.00 h Cloenda de la jornada

Totes les ponències aniran a càrrec del Sr. Jacint Arnau. Doctor en veterinària i expert en tecnologia de la carn.

### Organització

Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural

