



# Iniciació a les elaboracions innovadores

Jornada tècnica

MONELLS, dilluns 11 de juny de 2018

## Presentació

Vols millorar la imatge de la teva carnisseria?

Vols oferir als teus clients nous productes?

T'agradaria treure més rendibilitat del teu negoci?

No tens temps per ensenyar als teus treballadors?

Aquesta jornada pretén mostrar una nova manera d'entendre la carnisseria, oferint-vos idees i consells útils per aplicar al món de la carn.

Són elaboracions molt interessants per al nostre negoci, on podem aprendre noves tècniques alhora de treballar els productes, així com noves formes de presentació i promoció.

## Programa

15.00 h Presentació de la Jornada

15.10 h Elaboracions innovadores de diferents productes adreçats a carnisseres i xarcuters

19.00 h Fi de la Jornada

*\*Totes les ponències van a càrrec del Sr. Fernando Ferrer de l'empresa Fratelli Pagani.*

## Lloc de realització

Escola Agrària de l'Empordà  
Finca Camps i Armet

17121 MONELLS

## Organització

Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Gremi de Carnissers  
i Xarcuters Artesans  
de les comarques gironines

 @ruralcat

## Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's a través del Gremi de carnisseres de Girona (A/e: [info@gremicarn.com](mailto:info@gremicarn.com)) o també de: l'Escola Agrària de l'Empordà (A/e: [tcolell@gencat.cat](mailto:tcolell@gencat.cat))

**Les places estan limitades a 20 persones**



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació

PLA ANUAL 2018  
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA

189094 / 5,00