

# Jornada sobre la maduració de la carn de boví

Jornada tècnica

BARCELONA, dimecres 21 març de 2018



## Presentació

La maduració de la carn és un mètode que permet millorar les característiques sensorials de la carn de boví, especialment la tendresa i el sabor. Cal tenir en compte que no només existeixen diferents mètodes per fer la maduració, sinó que hi ha molts factors a tenir en compte entre els quals, hi ha les característiques tècniques de la cambra de maduració.

També és important tenir en compte, durant el procés, el desenvolupament de microorganismes, i quina normativa cal complir.

La jornada pretén presentar els aspectes més importants que cal tenir en compte de la cambra de maduració, aspectes microbiològics i aspectes normatius.

## Organització



## Col·laboració

**Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació**

**Gremi d'Empresaris Carnissers i  
Xarcuters de Barcelona i Província**

 @ruralcat

## Programa

**15.30 h Recepció i entrega de documentació**

**16.00 h Presentació de la jornada**

Dra. Núria Panella-Riera, Qualitat de producte, IRTA-Monells.

**16.10 h La maduració de la carn. Què és i quins tipus hi ha? Aspectes tècnics de les cambres de maduració**

Dr. Alessandro Cuomo. Italian Food Designer, Acbreveti.

**16.40 h Aspectes claus del sistema de gestió de la seguretat microbiològica aplicat a la maduració de la carn**

Dra. Sara Bover-Cid, Cap del Programa de Seguretat Alimentària, IRTA-Monells.

**17.10 h Aspectes normatius de la producció de carn madurada**

Dra. Laura Cabedo, Responsable de Programes de Vigilància de la Innocuïtat dels Aliments. Servei de Vigilància, Control Alimentari i Alertes. Agència de Salut Pública de Catalunya.

**17.50 h Pausa**

**18.15 h Experiència 1. Carnisseria Planagumà**

Srs. Albert i Aleix Planagumà, experiència en maduració de la carn des del 2012. Carnisseria Planagumà d'Olot.

**18.30 h Experiència 2. The Butcher Society**

Sr. Joan Roca, empresa especialitzada en maduració de la carn.

**18.45 h Experiència 3. Grup de restauració SAGARDI**

Sr. Iñaki Lopez de Viñaspre, president del Grup Sagardi.

**19.15 h Tast de carn madurada**

**20.00 h Cloenda de la jornada**

## Lloc de realització

Gremi d'Empresaris Carnissers i Xarcuters de Barcelona i Província  
C/ Comte Borrell, 190-194 Ent. A.  
08029 Barcelona

## Inscripcions

El preu de la jornada és de 24,20 € (IVA INCLOS). Cal omplir el formulari d'inscripció on-line ([INSCRIPCIÓ JORNADA](#)) i realitzar el pagament abans del **14 de Març de 2018**. El nombre de places és limitat.

Per a qualsevol dubte o consulta podeu dirigir-vos a la Sra. Elena Avellí (Tel.: 902789449 ext. 1481. - A/e: [elena.avelli@irta.cat](mailto:elena.avelli@irta.cat))



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

**PLA ANUAL 2018**  
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA **15**  
ANYS

180517 / 2,75