



# Conserves de productes carnis

Seminari tècnic

MONELLS, dilluns 18 de març de 2019

## Presentació

Poc a poc la tecnologia per l'elaboració de productes agroalimentaris ofereix als petits productors la possibilitat d'incorporar a la seva oferta productes que fins ara representaven costoses inversions. Aquest és el cas de les conserves de productes carnis, o d'altres productes de xarcuteria.

L'objectiu d'aquesta jornada organitzada conjuntament entre l'Escola Agrària de l'Empordà i la Fundació d'Oficis de la Carn, és acostar aquestes tecnologies als petits productors, en especial als carnisers i xarcuters per poder millorar el ventall de productes que elaboren i oferir als seus clients productes de qualitat i amb total garantia de seguretat.

En el decurs de la jornada s'alternaran les sessions pràctiques de demostració i tractament tèrmic dels productes alimentaris, amb les sessions teòriques i de control que ens aportaran els coneixements mínims necessaris per l'èxit de la nova línia de producció.

## Organització

Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació

**FUNDACIÓ  
OFICIS DE LA CARN**

 @ruralcat

## Programa

**9.30 h Inscripcions i lliurament de la documentació**

**9.35 h Presentació de la Jornada**

**9.40 h Sessió pràctica. Elaboració de pastes per conserves: mousse de porc, mousses vegetals i patés de carn.**

**Elaboració, envasament en pots de vidre i tractament tèrmic en autoclau i en forn de convecció.**

**Tractaments a aplicar: autoclau per esterilitzar, forn convecció amb vapor i cocció al buit de carnis**

Sr. Francesc Reina, mestre cansalader i xarcuter. Escola de la Fundació Oficis de la Carn.

Sr. Josep Dolcet, veterinari. Escola de la Fundació Oficis de la Carn.

**11.30 h Pausa**

**12.00 h Sessió teòrica. Bases tecnològiques d'elaboració de conserves  
Conceptes bàsics: esterilització i pasteurització.**

**Tipus de tractaments segons tecnologia aplicada.**

**Parametrizació i control dels tractaments**

Sra. Isabel Achaerandio, professora agregada. Escola Superior d'Agricultura de Barcelona (ESAB).

**13.30 h Dinar**

**15.00 h Sessió teòrica. Bases tecnològiques d'elaboració de conserves  
Conceptes bàsics: esterilització i pasteurització.**

**Tipus de tractaments segons tecnologia aplicada.**

**Parametrizació i control dels tractaments**

Sra. Isabel Achaerandio, professora agregada. Escola Superior d'Agricultura de Barcelona (ESAB).

**16.30 h Sessió pràctica. Assemblatge, preparació i degustació de productes. Conclusions i comentaris**

**17.30 h Cloenda de la Jornada**

## Lloc de realització

Escola Agrària de l'Empordà  
Finca Camps i Armet, s/n

17121 MONELLS

## Inscripcions

La jornada és gratuïta però les **places són limitades**. Cal inscriure's a través de l'enllaç: <https://goo.gl/forms/j19hDMn5MX1KLDqR2>

El **dinar no està inclòs** a la jornada.