



Formació

Escoles Agràries

Formació en l'elaboració d'embotits crus-curats per a petits productors

Semipresencial. 3, 9 i 17 d'octubre de 2023

Presentació i objectius

L'Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà us proposa una nova formació en el sector de la indústria alimentària.

L'objectiu del curs és proporcionar a les persones assistents els conceptes bàsics necessaris per a l'elaboració d'embotits crus-curats.

Programa

SESSIO 1, dt. 3 d'octubre. Sessió en línia.
TECNOLOGIA DE LA PRODUCCIÓ

SESSIO 2, dl. 9 d'octubre. Sessió en línia.
FONAMENTS DEL PROCÉS D'ASSECAT. SEGURETAT ALIMENTÀRIA.

SESSIO 3, dt. 17 d'octubre. Sessió presencial.
DEMOSTRACIONS PRESENCIALS I AVALUACIONS PRODUCTES COMERCIALS I PRODUCTES PRESENTATS. INCLOU VISITA PLANTA PILOT.

Professorat

Sr. Grau Matas, tècnic d'Innovació de IRTA.
Sr. Josep Comaposada, investigador d'IRTA.
Sra. Anna Jofre, investigadora IRTA.
Sr. Jacint Arnau, investigador sènior associat.

Realització

Lloc i calendari:

En línia els dies 3, 9 d'octubre.
Presencial el 17 de d'octubre a l'EAA de l'Empordà a la Finca Camps i Armet, s/n de Monells

Horari:

15.30 a 17.00 h sessions en línia
9.00 a 14.00 h sessió presencial

Durada: 8 h

Hi col·labora

**FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN**

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a través de l'enllaç:

<https://forms.gle/yQEMUrASfwHC5Pax9>

Coordinador:

Sr. Sergi Altarriba, telèfon 972630123,
a/e sergi.altarriba@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 15 € segons l'Ordre ACC/54/2022

Més informació: agricultura.gencat.cat



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural

Pla Anual de
Formació Agrària