



# Formació

## Escoles Agràries

### Optimització de receptes, reducció del malbaratament i consum eficient de matèries primeres

Presencial a Monells, 28 de novembre de 2024

#### Presentació i objectius

L'objectiu d'aquest curs és fer una demostració de diferents formes de treballar amb maquinària. Així, poder aconseguir el màxim d'aprofitament de matèries primeres per poder reduir el desapropfitament i millorar la sostenibilitat. El curs no se centra en la recepta sinó amb el concepte de treball de Tècnica-Cuina-Tecnologia (TCT). Aquest concepte de treball és per conèixer allò que volem com a elaboradors, combinant la part creativa i saber utilitzar la tècnica, els ingredients i la maquinària. El curs es farà en una sola sessió de demostració pràctica.

#### Programa

##### SESSIÓ 1, dj. 28 de novembre

9.00 a 15.00 h **EXPLICACIÓ I ELABORACIÓ DE CINQ RECEPTES PER TRANSMETRE LA CREATIVITAT I LA VISIÓ DE COM ELABORAR I UTILITZAR MAQUINÀRIA PER APROFITAR LES MATÈRIES PRIMERES.**

**Es faran servir els següents equips:**

- Picadora
- Cúter
- Formadora de carpaccio
- Texturitzador Alotex

**Els productes elaborats seran:**

- Gaspaxo
- Brandada de pop
- Gaspaxo
- Dues versions de crema de carabassa
- Carpaccio de gambes
- Crema de gambes
- Hummus de cigrons
- Compota de poma i plàtan

#### Professorat

Francesc González Cruz, Chef Product Manager de GRUPO COTESA 2020, S.L.

#### Realització

**Lloc:** Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà.  
Finca Camps i Armet s/n,  
17121 Monells  
**Calendari:** 28 de novembre de 2024  
**Horari:** de 9.00 a 15.00 h  
**Durada:** 6 h

#### Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà** a través de l'enllaç <https://forms.gle/eQijnVCEBx9uC9Sc9>  
**Coordinador:** Narcís Feliu, telèfon 972 630 123,  
a/e [narcisfeliu@gencat.cat](mailto:narcisfeliu@gencat.cat)  
**Cost:** dret d'inscripció, 15 €

Més informació: [agricultura.gencat.cat](http://agricultura.gencat.cat)