



# Formació

## Escoles Agràries

### Elaboració d'embotits ecològics

Manresa, de l'1 al 30 de juny de 2021

## Presentació i objectius

Els elaborats carnis artesanals són uns dels productes que donen al petit comerç una diferenciació clara en vers les grans superfícies i li aporten prestigi i qualitat al servei que ofereix al consumidor final. Per això, és important conèixer quins són els diferents productes i innovacions a que podem optar per diversificar i ampliar el ventall en l'oferta del nostre establiment.

En aquest curs ens centrarem en els més tradicionals de casa nostra, els embotits de porc. En concret els ecològics; dels quals la seva demanda en augment.

Per a poder assolir els coneixements i habilitats necessàries per a elaborar-los comptarem amb la presència de professionals del sector que ens parlaran des dels fonaments de la tecnologia de la carn, els additius, els requisits tècnics i administratius. També entendrem la normativa ecològica i aprendrem a tramitar l'obertura i/o actualització d'un obrador, fins arribar a la presentació i comercialització del producte acabat.

## Professorat

Joan Font, enginyer tècnic agrícola. Aspecte Enginyeria S.L.

Joel González, tècnic d'innovació al programa de Qualitat i Tecnologia Alimentàries de l'IRTA

Dani Sala, tecnòleg alimentari. Projectes d'Alimentació Consultoria Tècnica Alimentària

Esteve Pruença, especialista especejament. Osnet S.L.

Albert Planagumà, carnisser-xarcuter. Carnisseria Planagumà.

Carles Mera, tècnic en màrqueting i comunicació. Formador i conferenciant especialista en e-commerce, e-busines i e-consultoria

## Realització

### Lloc:

Escola Agrària de Manresa  
(edifici FUB)

**Calendari:** Dies 1, 3, 8, 10, 15,  
17, 22 i 30 de juny.

### Horari:

Tarda

### Modalitat:

Presencial i en línia

### Durada del curs:

30 h

## Inscripcions

Us hi podeu inscriure a l'**Escola Agrària de Manresa**

### Coordinadora:

Laura Roura, telèfon 93 874 90 60  
a/e: [ccagraria.manresa@gencat.cat](mailto:ccagraria.manresa@gencat.cat)

### Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 €



Mascareta obligatòria i declaració responsable

La realització de les sessions presencials al calendari del curs, queda condicionada a les mesures establertes en matèria de salut pública per la COVID-19.

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



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



Fons Europeu Agrícola  
de Desenvolupament Rural:  
Europa inverteix en les zones rurals

**Pla Anual de  
formació agrària**



# Formació

Escoles Agràries  
Elaboració d'embotits ecològics

## Programa

### ASPECTES TÈCNICS I LEGALS PER A LA POSADA EN MANRXA I FUNCIONAMENT D'UN OBRADOR, dt. 1 de juny

16:00 a 20:00 h *Professor: Joan Font*  
*Modalitat: presencial*

### QUALITAT DE LA CARN FRESCA, dj. 3 de juny

16:00 a 18:00 h *Professor: Joel González*  
*Modalitat: en línia*  
*L'alumnat haurà de realitzar un treball individual d'1 hora*

### TECNOLOGIA DE LA CARN 1ª PART. NORMATIVA CCPAE, dt. 8 de juny

16:00 a 20:00 h *Professor: Dani Sala*  
*Modalitat: presencial*

### TECNOLOGIA DE LA CARN 2ª PART, dj. 10 de juny

16:00 a 20:00 h *Professor: Dani Sala*  
*Modalitat: presencial*

### SEGURETAT ALIMENTÀRIA, dt. 15 de juny

16:00 a 19:00 h *Professor: Dani Sala*  
*Modalitat: presencial*

### TALLER ESPECEJAMENT CANAL DE PORC. ELS CURATS, dj. 17 de juny

16:00 a 20:00 h *Professors: Dani Sala i Esteve Pruença*  
*Modalitat: presencial*

### TALLER TEÒRIC. ELABORATS GRASSOS, dt. 22 de juny

16:00 a 20:00 h *Professors: Dani Sala i Albert Planagumà*  
*Modalitat: presencial*

### COM PLANIFICAR UNA ESTRATÈGIA COMERCIAL, dc. 30 de juny

16:00 a 20:00 h *Professor: Carles Mera*  
*Modalitat: en línia*