

Formació

Escoles Agràries

Curs pràctic d'elaboració de mermelades d'hortalisses

Castellserà, 11, 12 i 13 d'abril de 2019

Presentació i objectius

Els productes hortícoles es poden conservar de maneres diferents: congelats, deshidratats, en conserva... Les mermelades, com en el cas de les fruites, són també una alternativa a tenir en compte. L'elaboració de mermelades d'hortalisses presenta algunes peculiaritats, ja que aquests vegetals poden ser força diferents a la fruita pel que fa a les seves condicions d'acidesa, contingut de sucres o aigua, etc.

En aquest curs aprendrem quins són els requeriments tecnològics, sanitaris i normatius necessaris per fer i comercialitzar mermelades d'hortalisses i ho farem de manera pràctica, mentre confeccionem una mermelada.

El curs es farà en el marc de la II Fira Viu l'hort de Castellserà.

Requisits de preinscripció i matriculació

Preinscripció: Les preinscripcions es poden fer fins a 7 dies abans de l'inici del curs. Es confirmarà la plaça i la forma i el termini de pagament de la matrícula mitjançant un correu electrònic. La preinscripció NO garanteix la plaça.

Matriculació: Per fer efectiva la matrícula cal aportar la següent documentació: fotocòpia del DNI, fotocòpia de la nòmina o rebut d'autònoms, fotocòpia de la targeta de la Seguretat Social (targeta sanitària) i resguard bancari del pagament. No es considerarà vàlida la matrícula fins a haver fet el pagament de l'import del curs.

Professorat

Ingrid Aguiló, Gloria Bobo, Maribel Abadías i Tomás Lafarga (IRTA); Àngel del Río i Teresa Hernández (Agència de Salut Pública de Catalunya); Joan Blanch (Mermelades i Conserves Blanch SL).

Realització

Lloc: La Panera (C/ Santa Maria, 21, Castellserà)

Calendari: 11, 12 i 13 d'abril

Horari: de 9 a 14h

Durada del curs: 15 h

Hi col·laboren



Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'Escola Agrària de Tàrrrega

Coordinador:

Ramon Anguera, telèfon 973 310 715,
a/e: ramon.anguera@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 €

Més informació: agricultura.gencat.cat



Formació

Escoles Agràries
Curs pràctic d'elaboració de
melmelades d'hortalisses

Programa

SESSIÓ 1, dj. 11 d'abril

- **Aspectes generals en el procés d'elaboració de melmelades d'hortalisses.**

Professora: Dra. Ingrid Aguiló (IRTA).

- **Requisits i registres sanitaris.**

Professor: Àngel del Río Monge (Agència de Salut Pública de Catalunya).

- **Etiquetatge. Additius alimentaris.**

Professora: Teresa Hernández Jover (Agència de Salut Pública de Catalunya).

SESSIÓ 2, dv. 12 d'abril

- **Disseny i Control de Processos Tèrmics.**

Professora: Dra. Gloria Bobo (IRTA).

- **Aspectes microbiològics a tenir en compte.**

Professora: Dra. Maribel Abadías (IRTA).

- **Tendències de consum i nous productes.**

Professor: Dr. Tomàs Lafarga (IRTA).

- **Pràctica: l'experiència de Joan Blanch i tast de productes.**

Professor: Joan Blanch (productor i elaborador de Melmelades i conserves Blanch SL.)

SESSIÓ 3, ds. 13 d'abril

- **Taller pràctic d'elaboració de melmelada d'hortalisses.**

Professors: Joan Blanch (Melmelades i conserves Blanch SL.) Col·laboren: Dra. Ingrid Aguiló, Dra. Gloria Bobo, Dra. Maribel Abadías i Dr. Tomás Lafarga (IRTA).