

VALORITZACIÓ DELS TALLS EN CARN DE VAQUÍ

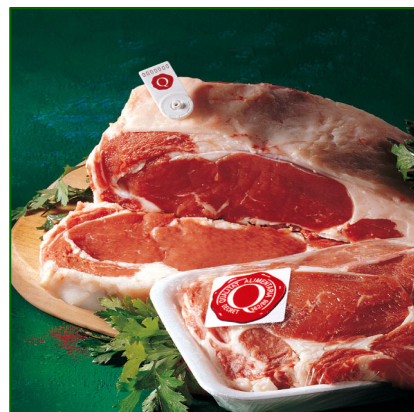
Jornada tècnica

MONELLS, dilluns 3 de maig de 2010

PRESENTACIÓ

Prosafefeeef és un projecte europeu que té com a objectiu millorar la qualitat i seguretat alimentària de la carn de vaquí al llarg de tota la cadena de la indústria càrnia, des de la producció fins al consumidor.

En del marc d'aquest projecte europeu hem organitzat la present jornada amb l'objectiu de presentar la valorització dels talls en carn de vacum així com provar un nou dispositiu per optimitzar la cocció a la planxa de carn de vaquí.



PROGRAMA

Presentació del projecte Prosafefeeef Dra. Carolina Realini, IRTA.	09.30 h
Presentació de la valorització dels talls en carn de vacum Dra. Carolina Realini, IRTA.	09.50 h
Pausa - cafè	10.50 h
Demostració de la valorització dels talls en carn de vacum Sr. Christophe Chenille, tècnic d'ADIF (França). Sr. Quim Matas, professional del sector càrnia.	11.20 h
Dinar	13.30 h
Presentació de l'equip de PointJust Sr. Juan Ceravalls, gerent de PointJust.	15.00 h
Demostració de l'equip de PointJust Sr. Juan Ceravalls, gerent de PointJust. Dr. Pierre Picouet, departament de Processat d'Aliments de l'IRTA.	15.30 h
Fi de la Jornada	16.30 h

LLOC DE REALITZACIÓ

Auditòrium Campus
Agroalimentari

Finca Camps i Armet, s/n
MONELLS

monica.pascual@gencat.cat

Tel.: 972 630 123

ORGANITZACIÓ



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural

Escola de Capacitació Agrària de
l'Empordà



COL·LABORACIÓ



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural

PLA ANUAL
de transferència tecnològica

595 / 5,00