



Reptes sectorials de la producció de carn madurada (OPTICARN)

Jornada tècnica

L'Hospitalet de Llobregat, dilluns 28 d'octubre de 2024

Presentació

La producció de carn madurada és una pràctica cada vegada més utilitzada en el sector carnisser i en la restauració, que duta a terme correctament, permet obtenir carns segures i d'extraordinària qualitat sensorial. Actualment, a l'IRTA s'estan duent a terme diversos projectes relacionats amb la producció de carn madurada que ens permeten avançar en el coneixement del procés i el producte final. La jornada aportarà dades dels últims estudis realitzats, reflexionarà sobre l'encaix normatiu i presentarà les guies de bones pràctiques de producció de carn madurada.

Activitat finançada a través de l'Operació 16.01.01 de Cooperació per a la innovació del Programa de desenvolupament de Catalunya 2014-2022.

Lloc de realització

Auditori del Centre La Farga
Av. de Josep Tarradellas i Joan
08901 L'Hospitalet de Llobregat

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Institut de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries
Javier Tobal
A/e: javier.tobal@irta.cat

Programa

15.30 h	Benvinguda i presentació de la jornada Irene Nogué. R+D+I a Matadero Frigorífico del Cardoner, S.A.
15.40 h	Reptes sectorials per produir carn madurada Núria Panella-Riera. Programa de Qualitat i tecnologies alimentàries de l'IRTA
16.20 h	Quin és l'encaix normatiu de la carn madurada? Marta Quintana. Advocada especialista en dret alimentari. Gestoria Alimentària
17.10 h	Pràctiques correctes per produir carn madurada Núria Panella-Riera. Programa de Qualitat i tecnologies alimentàries de l'IRTA
17.45 h	Torn de preguntes
18.00 h	Cloenda de la jornada

Col·laboració



Diputació de Girona

Organització

