

RESERVA TU PLAZA

Curso de producción de carne madurada

Fechas:

Del 7 al 8 de mayo
de 2026

Idioma:

El curso se impartirá
en español

Ubicación:

IRTA - Monells
Finca Camps i Armet,
17121 Monells, Girona

Precio del curso:

825€ + IVA*
(Parcialmente
bonificable por **FUNDAE**)

**Los importes referidos se verán incrementados con el IVA vigente correspondiente al momento de facturación*



El curso de producción de carne madurada ofrece un repaso exhaustivo de los aspectos clave relacionados con los parámetros tecnológicos, la selección de la materia prima, la seguridad microbiológica del proceso para producir carne madurada así como el producto final.

El curso incluye también una sesión práctica con carne madurada y finalizará con una degustación.

¿A quién va dirigido?

El curso está dirigido a aquellos profesionales relacionados con la producción de carne madurada, que ya estén produciendo o con interés para iniciar la actividad, además de personal I+D+i, calidad, ventas o ámbitos relacionados.

Aspectos tecnológicos clave para producir carne madurada

Selección de la materia prima

Seguimiento del proceso de maduración

Seguridad microbiológica de la carne madurada

Contexto normativo

Parte práctica

Degustación

El programa incluirá un espacio de intercambio y aclaración de dudas que puedan tener los asistentes.



Jueves 7 de mayo

15:00 h **Bienvenida e introducción al curso: el valor añadido de la carne madurada**

Sara Bover-Cid (Investigadora y Coordinadora del Área de Industrias Alimentarias)

15:15 h **Tecnología de maduración: fundamentos para una carne de calidad premium (Parte I)**

Núria Panella (investigadora especialista, IRTA)

16:30 h **Pausa café y networking**

17:00 h **Tecnología de maduración: control de parámetros críticos y buenas prácticas (Parte II)**

Núria Panella (investigadora especialista, IRTA)

18:00 h **Marco legal y requisitos higiénico-sanitarios en la producción de carne madurada**

*Paloma Sánchez Vázquez de Prada
(Jefa del Área de Gestión de Riesgos Biológicos, AESAN)*

19:00 h **Cierre del primer día**

Viernes 8 de mayo

9:00 h **Seguridad microbiológica: garantizar la inocuidad de la carne madurada y su validación**

Anna Jofré (investigadora, IRTA)

11:00 h **Guía técnica para la producción de carne madurada**

Núria Panella y Anna Jofré (investigadoras del IRTA)

11:30 h **Pausa café y networking**

12:00 h **Sesión práctica: Evaluación visual y control de calidad en carne madurada**

Núria Panella (investigadora especialista, IRTA)

13:00 h **Evaluación sensorial y técnicas de cocción con degustación de carne madurada.**

Núria Panella (IRTA)

15:00 h **Cierre del curso**



Institut
de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries



Generalitat
de Catalunya

**Nota: La organización se reserva el derecho a introducir modificaciones en el programa y profesorado.*

Política de cancelación:

- *Las anulaciones de matrículas realizadas después del 7 de abril de 2026 estarán sujetas a una penalización del 50% del importe total de la matrícula. No se realizará ningún reembolso a aquellas anulaciones posteriores al 21 de abril de 2026.*
- *La matrícula no se conservará para ediciones posteriores.*

Cancelación del curso:

El curso se realizará siempre y cuando se alcance el número mínimo de alumnos inscritos.

La organización se reserva el derecho de cancelar la realización del curso en cualquier momento antes del 23 de abril del 2026.

En caso de cancelación del curso, la organización devolverá el importe de la inscripción.