



Què fem amb la sala de desfer?

Obradors Polivalents

Jornada tècnica

SORT, dimecres 14 de desembre de 2016

Presentació

El Pallars Sobirà té un gran potencial en el sector agroalimentari. Des de la reconeguda carn de vedella Bruna a la quantitat de petits artesans agroalimentaris de la comarca que produeixen diversos productes com melmelades, sucs de fruita, mel, formatge, etc.

La carn que es produeix a la comarca pot ser sacrificada a l'escorxador municipal de Sort, però la manca de sala on desfer les canals impossibilita que els productors tanquin el cicle fent venda directa.

A banda, la inversió que suposa l'adequació de les instal·lacions necessàries per complir amb l'actual normativa sanitària fa que resulti inviable que els petits elaboradors de productes alimentaris artesans puguin comercialitzar els seus productes de manera individual.

Per això, una sala de desfer combinada amb sales on es puguin elaborar altres productes podria donar resposta a aquesta situació.

Organització

rurbans
associació sociocultural
per a la dinamització rural
de muntanya


Escola de Pastors
de Catalunya




Ajuntament
de SORT
(Pallars Sobirà)

Col·laboració



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



 @ruralcat

Programa

9.00 h Inscripcions i lliurament de la documentació

9.15 h Presentació de la Jornada

Sr. Raimon Monterde, alcalde de Sort.

9.30 h Experiència d'un projecte cooperatiu al Pallars. La granja d'engreix de la Cooperativa Agrària del Pallars

Sr. Agustí Farré, gerent de la Cooperativa Agrària del Pallars.

10.30 h Girola. Obrador de carn i formatgeria al mateix edifici

Sra. Mònica Balaguer, formatgera de Girola SCP.

11.00 h Obrador polivalent de l'ajuntament de Tagamanent. Obrador per artesans del sector agroalimentari.

Sr. Ignasi Martínez, alcalde de Tagamanent.

11.40 h Pausa

12.00 h Vivero de empreses agroalimentàries JACA-BIESCAS

Sra. Esther Casytrejón, gerent del programa LEADER-ADECUARA.

Sra. Immaculada Lafita, cooperativa "Alimenta Pirineos".

13.00 h Seguretat alimentària i normativa en obradors: hi tenen cabuda els obradors compartits?

Sr. Joan Font, Aspecte Enginyeria.

Sra. Imma Cervós, subdirectora General de protecció de la Salut.
Departament de Salut.

14.00 h Projecte Conservera Maskilu. Audiovisual

14.30 h Dinar a l'Hotel Pessets (Té un cost de 15€ i cal reservar quan us inscriviu a la jornada)

16.00 h Visita a la futura sala de desfer de Sort

16.45 h Cloenda de la jornada

Sr. Raimon Monterde, alcalde de Sort.

Lloc de realització

Oficina de Turisme de Sort

Camí de la Cabanera, s/n, 25560 Sort, Lleida

Inscripcions

La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a través d'aquest [formulari](#) o (Tel.: 973620010 – A/e: ajuntament@sort.cat (poseu jornada PATT a l'assumpte)

També us podeu inscriure a través del servei de Preinscripcions a jornades del PATT del portal RuralCat:

www.ruralcat.net/preinscripcionspatt



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

PLANUAL 2016
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA