

# Formació

## Escoles Agràries

### PRINCIPIS BÀSICS DE CARNISSERIA I ELABORACIÓ DE PRODUCTES CARNIS

Edició 2020. El treball de la carn fresca

Barcelona, gener-abril de 2020

## Presentació i Objectius

L'Escola dels Oficis de la Carn i l'Escola Agrària de l'Empordà, aprofitant l'experiència adquirida al llarg dels anys en la formació especialitzada i dirigida als sectors agroalimentaris del nostre país, i en especial a les petites empreses del sector carni, hem volgut sumar esforços una altra vegada per oferir-los un programa de formació que pugui oferir respostes a un sector en plena evolució i preparar professionals capaços d'afrontar els reptes d'innovació i competitivitat que requereixen els temps actuals.

El curs va dirigit a professionals, principalment joves en actiu, que treballin o que hagin començat a treballar en els darrers anys en petits establiments del sector carni en general o en obradors artesans de carnisseria-xarcuteria, i no disposin dels coneixements tecnològics més elementals relacionats amb les característiques, propietats i manipulació de les carns, l'elaboració dels productes derivats, l'organització del treball i la gestió econòmica i de la producció en aquests petits establiments.

Pels seus continguts també es considera molt adequat per aquells professionals que treballen en establiments carnis de majors dimensions, i que necessiten un reciclatge o una actualització de coneixements per adaptar els seus processos i la seva oferta als nous requeriments tecnològics, de presentació i de tendències que imposen els temps actuals.

A l'hora de dissenyar aquest curs s'ha tingut en compte que els alumnes que s'inscriguin al curs poden, de forma habitual, exercir la pràctica en aquests processos als seus propis obradors de forma immediata i diària, amb l'avantatge de que en el decurs de les sessions tenen l'oportunitat de traslladar de forma directa els seus dubtes i consultes als professors especialistes.

## Professorat

Tècnics i Investigadors de l'IRTA. Tècnics d'empreses alimentàries. Professionals altament especialitzats .

## Realització

### Lloc:

Escola dels Oficis de la Carn. Carrer Consell de Cent, 80. 08015 Barcelona.

### Calendari:

Inici 13 de gener de 2020

Fi 31 de març de 2020

### Horari:

Dilluns i dimarts de 16 a 20h.

### Durada del curs:

98 h.

## Inscripcions

Per les modalitats de matrícula, drets d'inscripció, període d'inscripcions i informació detallada amb el programa complet del curs cliqueu [aquí](#).

### Inscripcions:

Escola de la Fundació Oficis de la Carn. Fundació Oficis de la Carn. Carrer Consell de Cent, 80. 08015 Barcelona. Tel. 934241058. Sra. Susanna [info@escolaoficisdela-carn.cat](mailto:info@escolaoficisdela-carn.cat)

Escola Agrària de l'Empordà. Finca Camps i Armet s/n. 17121 Monells. Tel. 972630123-972630622 Sra. Dunia Jimenez [dunia.jimenez@gencat.cat](mailto:dunia.jimenez@gencat.cat)

## Hi col·laboren

FUNDACIÓ  
OFICIS DE LA CARN



Més informació: [agricultura.gencat.cat](http://agricultura.gencat.cat)

### Programa

**1. La conversió del múscul en carn. pH, exsudat i els factors que els afecten**

Ponent: Josep Dolcet

**2. Altres teixits comestibles**

Ponent: Josep Dolcet

**3. Propietats de la Carn: El color i la maduració**

Ponents: Núria Panella

**4. Valor i Qualitat nutricional de la carn** JORNADA TÈCNICA

Ponent: Gemma Oña

**5. Característiques sensorials de la carn**

Ponent: Anna Claret

**6. Microbiologia de la carn fresca i els preparats de carn**

Ponent: Margarita Garriga Turon

**7. Sistemes de conservació de la carn**

Ponent: Josep Dolcet

**8. Envasament i vida útil de la carn fresca i els preparats de carn** JORNADA TÈCNICA

Ponents: Elsa Lloret i Brigitte Martínez

**9. Legislació i qualitat agroalimentària**

Ponent: Josep Dolcet

**10. La informació al consumidor i l'etiquetatge**

Ponent: Josep Dolcet

**11. Els Animals d'abastament. Classificació de canals i de les carns**

Ponent: Gumersindo Villa

**12. Especejament i preparació de carns: aviram i conill**

Ponent: Vicenç Mor

**13-14. Especejament i preparació de carns: boví el quart del davant.**

Ponent: Vicenç Mor

**15-16. Especejament i preparació de carns: boví el quart del darrere.**

Ponent: Vicenç Mor

**17-18. Especejament i preparació de carns: oví**

Ponent: Vicenç Mor

**19-20. Especejament i preparació de carns: porcí**

Ponent: Albert Josep Puig

**21-22. Preparats de carn fresca. Classificació i tendències.**

Ponent: Yolanda Presseguer. Francesc Reina

**23. Tractament culinari de la carn.**

Ponent: Pep Nogué i cuiners del Culinary Institut of Barcelona

**(Aquesta sessió es durà a terme a les instal·lacions del CIB)**

**24. Cloenda Mòdul 1. Presentació de productes. Lliurament de Certificats d'assistència.**

(\*) Algunes de les sessions programades es faran en format de jornada tècnica i seran obertes a altres professionals interessats.