



# Formació

## Escoles Agràries

### Principis bàsics de carnisseria.

### El treball de la carn fresca

Curs semipresencial. Del 31 de gener a l'1 de juny de 2022

## Presentació i objectius

L'Escola dels Oficis de la Carn i l'Escola Agrària de l'Empordà, hem volgut sumar esforços una altra vegada per oferir-los un programa de formació que pugui donar respostes a un sector en plena evolució i preparar professionals capaços d'afrontar els reptes d'innovació i competitivitat 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.

A l'hora de dissenyar aquest curs s'ha tingut en compte la situació de pandèmia actual i hem adaptat el format a la semi presencialitat; per tant el curs tindrà dues etapes:

ETAPA 1: de capacitació tècnica. Consisteix en formacions Online en directe i amb gravacions, i proposta d'aplicació pràctica amb correcció i *feed-back* dels especialistes.

ETAPA 2: pràctica que es durà a terme en grups reduïts per tal de poder fer els productes elaborats de manera presencial.

## Professorat

Investigadors de l'IRTA. Tècnics en empreses alimentàries. Professors especialistes de la Fundació Oficis de la Carn. Altres experts en gestió i organització.

## Realització

**Llocs:** En línia, 28 hores a l'Escola dels Oficis de la Carn  
En la part pràctica 49 hores

**Calendari:** del 31 de gener a l'1 de juny de 2022

**Horari:** Dilluns i dimarts

**Durada:** 77 h

## Inscripcions


Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària de l'Empordà**.

Teresa Colell, tel 972630123 a/e: [tolell@gencat.cat](mailto:tolell@gencat.cat)

O a l'**Escola de la Fundació Oficis de la Carn**.

Susanna, tel. 934241058 [escola@escoladelacarn.com](mailto:escola@escoladelacarn.com)

Certificat: per obtenir el certificat caldrà realitzar els exercicis que proposin els professors del curs i assistència a les sessions pràctiques

Mascareta obligatòria i declaració responsable 

La realització de les sessions presencials al calendari del curs queda condicionada a les mesures establertes en matèria de salut pública per la COVID-19.

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

## Hi col·labora

FUNDACIÓ  
OFICIS DE LA CARN

ESCOLA  
DE LA CARN



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural



Fons Europeu Agrícola  
de Desenvolupament Rural:  
Europa inverteix en les zones rurals

Pla Anual de  
Formació Agrària



# Formació

Escoles Agràries

Principis bàsics de carnisseria.

El treball de la carn fresca

## Programa

### PRIMERA PART

- SESSIÓ 1**, dl. 31 de gener (Presencial)  
3h L'establiment càrnic. Legislació general. Instal·lacions i equipaments.
- SESSIÓ 2**, dt. 1 de febrer (En línia)  
2h La Carn. Composició. Altres teixits comestibles. Tipus i característiques.
- SESSIÓ 3**, dl. 7 de febrer (En línia)  
2h Propietats de la carn I. La conversió del múscul en carn. pH. CRA...
- SESSIÓ 4**, dt. 8 de febrer (En línia)  
2h Propietats de la Carn II: El color i la maduració.
- SESSIÓ 5**, dl. 14 de febrer (En línia)  
2h Sistemes de conservació de la carn i els derivats carnis frescos.
- SESSIÓ 6**, dt. 15 de febrer (En línia)  
2h Microbiologia general de la carn i els productes carnis.
- SESSIÓ 7**, dl. 21 de febrer (En línia)  
2h Envasament de la carn i els derivats carni.
- SESSIÓ 8**, dt. 22 de febrer (En línia)  
2h Determinació de la vida útil de la carn i dels productes carnis envasats.
- SESSIÓ 9 i 10**, dl. 28 de febrer i dt. 1 de març (En línia)  
4h Higiene i seguretat alimentària I i II.
- SESSIÓ 11 i 12**, dl. 7 de març i dt. 8 de març (En línia)  
4h Introducció a l'etiquetatge i informació al consumidor I i II.
- SESSIÓ 13**, dl. 14 de març (En línia)  
2h Valor i Qualitat nutricional de la carn i els preparats de carn.
- SESSIÓ 14**, dt. 15 de març (En línia)  
2h Els Animals d'abastament. Races. Influència de la raça i de la categoria comercial sobre la qualitat de la carn.
- SESSIÓ 15**, dl. 21 de març (En línia)  
2h Classificació de canals de les espècies de carnisseria.

### SEGONA PART

- SESSIÓ 16**, dt. 22 de març (Presencial)  
3h Aviram i conill: Especejament, preparació de carnis i escandalls.
- SESSIÓ 17 i 18**, dl. 2 de maig i dt. 3 de maig (Presencial)  
8h Boví el quart del davant I i II: Especejament i preparació de carnis i escandalls.
- SESSIÓ 19 i 20**, dl. 9 de maig i dt. 10 de maig (Presencial)  
8h Boví el quart del darrere I i II: Especejament i preparació de carnis i escandalls.
- SESSIÓ 21 i 22**, dl. 16 de maig i dt. 17 de maig (Presencial)  
8h Oví I i II: Especejament i preparació de carnis i escandalls.
- SESSIÓ 23 i 24**, dl. 23 de maig i dt. 24 de maig (Presencial)  
8h Porcí I i II: Especejament i preparació de carnis i escandalls.
- SESSIÓ 25 i 26**, dl. 30 de maig i dt. 31 de maig (Presencial)  
8h Preparats de carn fresca. Classificació, elaboració i tendències I i II.
- SESSIÓ 27**, dc. 1 de juny (Presencial)  
2h Cloenda.

