

# Formació

## Escoles Agràries

### Actualització dels processos en carnisseria i elaboració de productes carnis

Curs semipresencial. Del 2 de maig al 3 d'octubre de 2022

#### Presentació i objectius

L'Escola de la Carn i l'Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà, una vegada més, hem volgut sumar esforços per oferir-los un programa de formació que pugui donar respostes a un sector en plena evolució, i poder 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, o sales d'especejament, i que no disposin dels coneixements tecnològics més elementals relacionats amb les característiques, propietats i manipulació de les carns, la seva valorització i presentació per un millor aprofitament culinari, l'elaboració dels productes derivats, la higiene i seguretat alimentària, l'etiquetatge de la carn fresca i productes carnis i els conceptes bàsics per la gestió econòmica i de la producció en aquests petits establiments.

A l'hora de dissenyar aquest curs s'ha tingut en compte les possibilitats que ens aporta la formació en línia i el format semipresencial, per tant el curs tindrà diferents blocs o etapes:

- **Sessions en línia:** de capacitació tècnica. Consisteix en formacions Online en directe i amb gravacions, i proposta d'aplicació pràctica amb correcció i feed-back dels especialistes.
- **Sessions presencials:** de tipus pràctic, que es duren a terme en horari continuat de tot el dia o de tardes.
- **Sessions de autoformació que poden ser validables** en un altra formació equivalent

#### Professorat

Investigadors de l'IRTA. Tècnics d'empreses alimentàries. Professors especialistes de la Fundació Oficis de la Carn.

#### Realització

**Calendari:** del 2 de maig al 24 de desembre de 2022

**Horari:** veure programa detallat

**Durada:** 120 h  
En línia, 28 h  
Presencial 58 h a l'Escola de la Carn part pràctica.  
Autoformació o acreditables 34 h

#### Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària de l'Empordà**.  
Teresa Colell, tel 972630123 a/e: [tcolell@gencat.cat](mailto:tcolell@gencat.cat)  
o a l'**Escola de la Fundació Oficis de la Carn**.  
Susanna, tel. 934241058 [info@escolaoficisdela-carn.cat](mailto:info@escolaoficisdela-carn.cat)

Per les modalitats de matrícula, drets d'inscripció, període d'inscripcions i informació detallada amb el programa complet del curs podeu consultar aquí [www.escoladelacarn.com](http://www.escoladelacarn.com)  
Programa detallat clica [aquí](#)

Certificat: per obtenir el certificat caldrà justificar el total d'hores de formació i haver realitzat els exercicis que proposin els professors del curs.

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·laboren:

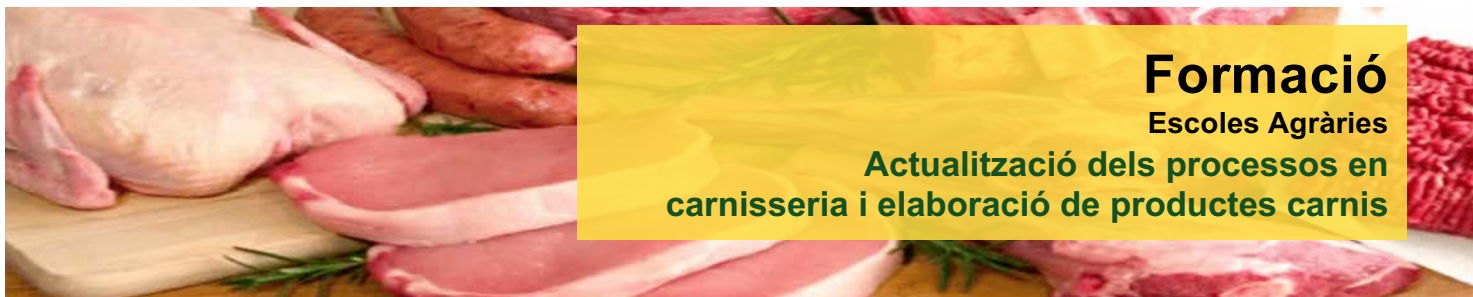


Generalitat de Catalunya  
Departament d'Acció Climàtica  
Alimentació i Agenda Rural



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

Pla Anual de  
Formació Agrària



# Formació

Escoles Agràries

**Actualització dels processos en carnisseria i elaboració de productes carnis**

## Programa

dl. 2 de maig (en línia)	2h	L'ESTABLIMENT CÀRNIC. LEGISLACIÓ GENERAL. INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENTS.
dt. 3 de maig (en línia)	2h	LA CARN. COMPOSICIÓ. ALTRES TEIXITS COMESTIBLES. TIPUS I CARACTERÍSTIQUES.
dl. 9 de maig (en línia)	2h	PROPIETATS DE LA CARN: LA CONVERSIÓ DEL MÚSCUL EN CARN. PH. CRA. EL COLOR I LA MADURACIÓ.
dt. 10 de maig (en línia)	2h	MICROBIOLOGIA GENERAL DE LA CARN I ELS PRODUCTES CARNIS.
dl. 16 de maig (presencial)	8h	AVIRAM I CONILL: VALORITZACIÓ I PRESENTACIÓ DE LES CARNS PER AL SEU APROFITAMENT CULINARI. XAI: VALORITZACIÓ I PRESENTACIÓ DE LES CARNS PER AL SEU APROFITAMENT CULINARI.
dj. 19 de maig (en línia)	3h	EL VALOR NUTRICIONAL DE LA CARN I ELS PRODUCTES CARNIS. INTRODUCCIÓ A L'ETIQUETATGE NUTRICIONAL.
dl. 23 de maig (en línia)	2h	SISTEMES DE CONSERVACIÓ DE LA CARN I ELS DERIVATS CARNIS.
dt. 24 de maig (en línia)	2h	ADDITIUS I INGREDIENTS TECNOLÒGICS EN ELABORACIÓ DE PRODUCTES CARNIS.
dl. 30 de maig (en línia)	2h	TRIA I PRECAUCIONS EN LA UTILITZACIÓ D'ESPÈCIES I CONDIMENTS.
dt. 31 de maig (en línia)	2h	TRIPES PER EMBOTIR: TIPUS, CARACTERÍSTIQUES I CONDICIONS D'ÚS. INTRODUCCIÓ A L'ELABORACIÓ DELS PRODUCTES CARNIS. GENERALITATS. CLASSIFICACIÓ. DISSENY DE PRODUCTE.
dt. 7 de juny (presencial)	4h	PORC: VALORITZACIÓ I PRESENTACIÓ DE LES CARNS PER AL SEU APROFITAMENT CULINARI.
dl. 13 de juny (presencial)	8h	BOVÍ DAVANT: VALORITZACIÓ I PRESENTACIÓ DE LES CARNS PER AL SEU APROFITAMENT CULINARI. BOVÍ DARRERA: VALORITZACIÓ I PRESENTACIÓ DE LES CARNS PER AL SEU APROFITAMENT CULINARI.
dj. 16 de juny (en línia)	3h	L'ENVASAMENT DE LA CARN FRESCA I DELS PRODUCTES CARNIS.
dl. 20 de juny (en línia)	2h	SESSIÓ VÍDEOS ESPECEJAMENT.
dt. 21 de juny (presencial)	4h	ELABORACIÓ DE PREPARATS DE CARN FRESCA I ADOBATS.
dl. 27 de juny (presencial Monells)	8h	INTRODUCCIÓ A L'ELABORACIÓ DE PRODUCTES ASSECATS I CURATS. ELABORACIÓ DE PRODUCTES ASSECATS I CURATS.
dl. 12 de setembre (presencial)	4h	ELABORACIÓ DE SALAONS CUITES I.
dt. 13 de setembre (presencial)	4h	ELABORACIÓ DE SALAONS CUITES II.
dt. 20 de setembre (presencial)	8h	ELABORACIÓ D'EMBOTITS ESCALDATS, D'EMULSIONS FREDES I D'EMULSIONS CALENTES.
dj. 22 de setembre (en línia)	4h	VALIDACIÓ PROCESSOS TÈRMICS I DETERMINACIÓ VIDA ÚTIL.
dt. 27 de setembre (presencial)	8h	ELABORACIÓ DE PRODUCTES TRADICIONALS CUITES.
dl. 3 d'octubre (presencial)	2h	CLOENDA PART PRÀCTICA EXPOSICIÓ PRODUCTES.

Veure programa detallat per informació de les sessions d'autoformació.