

Formació contínua

Escoles Agràries

Principis bàsics de carnisseria

La Seu d'Urgell, del 30 d'abril al 21 de maig de 2025

Presentació i objectius

L'objectiu del curs és que els alumnes adquireixin els coneixements necessaris per introduir-se en el sector de la carnisseria de taulell i obrir d'aquesta manera possibilitats laborals en aquest sector, amb demanda d'ocupació a les comarques pirinenques.

A través d'una metodologia teoricopràctica els participants aprendran a fer les operacions de valoració de la carn de vedella, corder, aviram i porc, l'especejament, la preparació i elaboració de preparats carnis frescos, complint amb la normativa tecnicosanitària vigent i la comercialització productes carnis en una empresa petita, tot aprenent els factors que afecten a la qualitat i conservació de la carn, la manipulació, nous talls i preparacions adaptades a les demandes dels consumidors.

Programa

Sessió 1, dc. 30 abril

La vedella. Classificació europea de les canals de boví. Traçabilitat i etiquetatge. Conservació. L'envasament al buit. Demostració de tècniques de preparació de carnis: esquarterament, especejament de la falda i el quart davanter de la vedella. Presentació de peces. Consell per al tall i la venda. Aprofitament de peces i retalls. Aplicació culinària específica.

Sessió 2, dc. 7 maig

La vedella, el quart del darrere. Esquarterament, i especejament del quart del darrere de vedella. Presentació i aprofitament de peces i retalls. Consells per al tall i la venda. Aplicació culinària específica.

Sessió 3, dc. 14 maig

Canals d'oví i aviram. Traçabilitat i etiquetatge, conservació. Tècniques d'especejament i preparació de la carn de corder. Presentació i aprofitament de les peces. Consells per al tall i la venda. Aplicació culinària específica.

Sessió 4, dc. 21 maig

El porc. Tècniques d'especejament i preparació de la carn de porc. Presentació de les peces. Consells per al tall i la venda.

La carn picada. Fonaments i manipulació per garantir la qualitat i la higiene alimentària. Tractament de la carn picada. Elaboració de productes carnis frescos

Professorat

Arian Souza dos Anjos, matancer, expert en especejament de canals i carnisser.

Realització

Lloc: Carns i elaborats Cerdanya
Polígon Industrial, Carrer B, 16,
25700 La Seu d'Urgell.

Calendari: dies 30 d'abril, 7, 14 i 21 de maig

Horari: de 16.00 a 20.00 h

Durada: 16 h

Col·labora



Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària del Pallars**

Coordinador: Mari Paz Montoro Pérez,
telèfon 973 65 01 79,
a/e ea_pallars.agricultura@gencat.cat;
pmontoro@gencat.cat

Cost del curs: 32 €. Segons ORDRE ACC/54/2022, de 30 de març, de creació dels preus públics de les escoles agràries.

Més informació: agricultura.gencat.cat