

Formació contínua

Escoles Agràries

Principis bàsics de carnisseria

Presencial

Monells, 9, 16 i 23 de novembre de 2026

Presentació i objectius

Presentació

Curs d'iniciació pràctica a l'ofici de carnisser/a, estructurat en tres sessions que combinen els coneixements bàsics amb la pràctica en obrador. Les persones participants coneixeran les principals tasques vinculades a la recepció i preparació de la carn, el desossat, el tall i l'elaboració de diferents preparacions càrnies. El curs també incideix en els hàbits professionals, la higiene, l'ordre i la neteja de l'espai de treball, aspectes fonamentals per desenvolupar l'activitat en un entorn professional.

Objectius

- Conèixer l'ofici de carnisser/a, les seves principals tasques i sortides professionals.
- Adquirir nocions bàsiques de manipulació, higiene, recepció i preparació de productes càrnies.
- Iniciar-se en les tècniques de desossat, tall i elaboració de preparacions càrnies bàsiques.

Programa

Mòdul 1. L'ofici: Introducció a la professió, entorn laboral i sortides professionals.

Mòdul 2. L'obrador: Higiene, hàbits professionals, organització, ordre i neteja.

Mòdul 3. La carn: Recepció, control de qualitat, conservació i identificació de peces.

Mòdul 4. La tècnica: Desossat, tall i preparació de pollastre i porc.

Mòdul 5. Les elaboracions: Preparació de productes.

Professorat

Joan Gironell. Carnisser

Realització

Lloc:

Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà
Finca Camps i Armet s/n,
17121 Monells

Calendari: 9-16-23/11/2026

Horari: de 09.00 a 13.00 h

Durada: 12 hores

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà** a través del següent enllaç:

<https://forms.gle/DDwZTUsasRHGRt1d9>

Coordinador/a: Laura Pagès

Telèfon: 972 63 01 23

a/e laurapages@gencat.cat

Cost del curs: 15 €

(Segons ORDRE ARP/23/2026, de 5 de febrer, per la qual s'aproven els preus públics de les escoles agràries).

Avaluació: Assistència mínima del 80%.

Més informació: agricultura.gencat.cat