

# Formació

Escoles Agràries

## PRINCIPIS BÀSICS DE CARNISSERIA I ELABORACIÓ DE PRODUCTES CARNIS

Edició 2019: ELABORACIÓ DE PRODUCTES CARNIS.

Barcelona, gener-abril de 2019

### 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

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

### Realització

#### Lloc:

Escola dels Oficis de la Carn. Fundació Oficis de la Carn. Carrer Consell de Cent, 80. 08015 Barcelona.  
Escola Agrària Empordà. Finca Camps i Armet s/n, 17121 Monells.

#### Calendari:

Inici 14 de gener de 2019

#### Horari:

Dilluns i dimarts de 16 a 20h.

#### Durada del curs:

96 h.

### Inscripcions

Per les modalitats de matrícula, drets d'inscripció, període d'inscripcions i informació detallada amb el programa complet del curs podeu consultar la pàgina web [www.gremicarn.cat](http://www.gremicarn.cat)

#### 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@escolaoficisdelacarn.cat](mailto:info@escolaoficisdelacarn.cat)

Escola Agrària de l'Empordà. Finca Camps i Armet s/n. 17121 Monells. Tel. 972630123-972630622 Sra. Begoña Ibañez [begona.ibanez@gencat.cat](mailto:begona.ibanez@gencat.cat)

### Hi col·laboren

FUNDACIÓ  
OFICIS DE LA CARN



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



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació

Pla Anual de  
formació agrària

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

---

**Programa**

1. Elaboració de productes carnis. Generalitats.
2. La Carn.
3. Productes curats i assecats
4. Elaboració de productes assecats i curats
5. Els additius i ingredients
6. Espècies i Condiments. Aromes i gelatines.
7. Economia i gestió de l'empresa (\*)
8. Economia i gestió de l'empresa 2 (\*)
9. L'organització de la producció i el treball (\*)
10. L'organització de la producció i el treball 2 (\*)
11. Especejament i preparació de carnis Elaboració de salaons cuites (1)
12. Elaboració de salaons cuites (2)
13. Elaboració de productes tradicionals cuits (1)
14. Elaboració de productes tradicionals cuits (2)
15. Elaboració de productes escaldats i d'emulsions fredes (1)
16. Elaboració de productes escaldats i d'emulsions fredes (2)
17. Elaboració d'emulsions calentes (1)
18. Introducció a l'etiquetatge i a la informació al consumidor
19. Conserve càrnies. Validació de processos tèrmics i determinació de la vida útil. (\*)
20. L'envasament dels productes Carnis
21. Validació dels tractaments tèrmics. Determinació de la vida útil (\*)
22. Els productes adobats i marinats.
23. Cloenda. Presentació de productes. Lliurament de diplomes.

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