



FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN



CURS

PRINCIPIS BÀSICS DE CARNISSERIA I ELABORACIÓ DE PRODUCTES CARNIS

(Edició 2020)

Mòdul 1: EL TREBALL DE LA CARN FRESCA

Gener – Març de 2020

Presentació del curs

Bona part dels professionals del sector carni, especialment els que treballen en petites carnisseries i xarcuteries o petites empreses d'especejament de carnis i elaboració de productes carnis, han anat, en general, adquirint les habilitats i coneixements bàsics en les matèries que els són pròpies a partir de les experiències de la pràctica diària als seus obradors, i sovint a partir del mestratge d'uns professionals que al seu moment havien fet el mateix.

Avui en dia, per ser capdavanter o progressar en qualsevol negoci és més necessari que mai, que el professional conegui les bases dels processos amb els que treballa, i a la vegada estigui al dia de les darreres novetats tecnològiques, normatives i d'organització relacionades amb la seva activitat.

Així doncs, estem d'acord que la manipulació i preparació de les carnis i l'elaboració dels seus derivats requereix d'uns coneixements especialitzats, coneixements que avui en dia no poden obtenir-se mitjançant estudis de formació reglada.

En els temps que corren, el sector carni en general, i els petits establiments de preparació i elaboració en particular, estan immersos en una etapa amb noves perspectives i nous reptes. Per una banda amb la incorporació als negocis familiars de gent jove, molt ben formada i amb ganes de continuar els negocis familiars que en molts casos es remunten a varies generacions, i adaptar-los i renovar-los per ser competitius i viables en l'entorn econòmic actual. Per altra, els petits i mitjans establiments del sector carni que disposen d'un valuós capital humà amb grans habilitats adquirides amb l'experiència, però amb pocs fonaments tecnològics sobre les matèries primeres, els productes i els processos de producció, així com en aquells aspectes de gestió econòmica més bàsics aplicats als mateixos.

És ben bé cert que per aquestes empreses és difícil trobar un espai on poder adquirir o reciclar els coneixements tècnics del seu ofici d'una manera senzilla, però rigorosa i pràctica i a la vegada entenedora, adaptada als seus obradors i als seus processos, i sobre tot coneixements impartits per professionals com ells mateixos.

Tot plegat ens ha portat a redissenyar i ampliar un curs que entenem que pot proporcionar als professionals d'avui i del demà, els coneixements bàsics per assegurar una continuïtat en un ofici tradicional com és el de carnisser i xarcuter o millorar les capacitats i qualificacions d'aquells professionals del sector carni que treballen en petites i mitjanes empreses del sector.

Es per aquest motiu que 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.

A qui va dirigit

El curs va dirigit a treballadors, 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, o dels nous conceptes o habilitats relacionades 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 amb experiència 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 assisteixin poden, de forma habitual, exercir la pràctica d'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.

Objectius

El curs es planteja un conjunt ambició d'objectius entre els que destaquen els següents:

- Proporcionar als alumnes un ampli coneixement de les característiques, propietats i qualitat de les carns de les diferents espècies dels animals de carnisseria.
- Proporcionar una visió moderna de l'especejament, l'obtenció de talls, la seva presentació, i el seu tractament culinari de les espècies d'animals de carnisseria.
- Donar a conèixer les bases tecnològiques de preparació de les carns i d'elaboració de derivats carnis frescos.
- Actualitzar els coneixements tècnics i legals dels processos de treball i d'elaboració.
- Adaptar els processos de treball, preparació i presentació de les carns i d'elaboració de derivats carnis frescos en petits establiments.
- Adequar els processos de producció i la composició dels productes a les tendències actuals.
- Divulgar i preservar el patrimoni gastronòmic i culinari dels productes tradicionals a Catalunya, i ampliar-ho amb altres productes i presentacions no autòctones.
- Establir les bases per la preparació i l'elaboració de productes de qualitat amb vocació diferencial dels productes de gran consum.
- Assentar les bases per l'estímul de la creativitat i la innovació en els petits establiments d'elaboració artesana com a eina de millora de la competitivitat i exclusivitat.
- Fomentar la relació personal o professional entre els alumnes de diferents perfils i procedències, però amb la base artesana comuna.

Metodologia

El desenvolupament del curs està basat en una metodologia participativa mixta. A les exposicions teòriques dels especialistes s'hi combina la demostració pràctica dels processos de preparació de les carns i d'elaboració de productes per part de professionals del sector de reconeguda trajectòria i experiència, amb la possibilitat de la participació dels alumnes en el disseny i l'organització del procés, i la posterior participació directa en alguns moments de les sessions.

Per desenvolupar aquesta metodologia en la que la teoria es complementa amb la pràctica, el curs disposa d'espais habilitats per afavorir l'aprenentatge i les experiències de forma directa.

Tot i això, les exposicions teòriques i sobre tot les sessions pràctiques s'han dissenyat tenint en compte el fet de que els alumnes assistents ja estan familiaritzats en els processos per la seva activitat diària als seus llocs de treball i disposen de les habilitats bàsiques en la manipulació de carns i elaboració de productes carnis.

Estructura del curs

El mòdul de **Treball de la Carn Fresca** forma part d'un curs més ampli que inclou també una part dedicada als Principis bàsics d'elaboració de productes carnis. El curs complet té una durada de 184 hores repartides en dos mòduls.

Per facilitar l'organització del curs i donar opcions a tots els professionals interessats, sigui quina sigui la seva especialitat càrnia, el curs es planteja en edició bianual, amb un mòdul per any a impartir durant el primer trimestre de l'any. Les inscripcions es podran fer per a cada un dels Mòduls independents.

Les inscripcions es podran fer per al curs complet o per Mòduls independents l'un de l'altre.

- En el mòdul de **Treball de la Carn Fresca** es farà especial incidència en el coneixement de les característiques i propietats de les carns en general i al seu treball a partir de les diferents espècies dels animals de carnisseria, fent especial esment al seu especejament, l'obtenció a partir de les peces tradicionals, de talls amb nous formats, especialment destinats a la presentació al taulell i al cuinat d'acord amb les necessitats del consumidor actual, sense deixar de banda els requeriments de la restauració. També es dedicarà especial atenció als escandalls de producció i a la presentació i preparació d'elaborats frescos d'acord amb les tendències més innovadores.
- En el mòdul d'Elaboració de productes carnis (a celebrar el 1r trimestre del 2021) es s'analitzaran algunes propostes de gestió econòmica dels processos de producció i es dedicaran sessions especialitzades en el coneixement dels ingredients, additius, espècies, als aspectes legals i d'organització del treball i disseny del producte. Més endavant, en les sessions en planta pilot, es procedirà a il·lustrar els processos tecnològics amb la posada en pràctica dels mateixos mitjançant l'especejament, preparació i presentació de les carns, i l'elaboració dels productes de les diferents famílies càrniques, analitzant les diferents possibilitats de treball segons destí, formulació de producte i tecnologia disponible en cada tipus d'obrador.

En cada un dels mòduls és previst que s'hi incloguin Jornades Tècniques dedicades a temes monogràfics específics. Aquestes jornades seran d'assistència obligatòria per als alumnes inscrits al mòdul, i a la vegada seran obertes a tots aquells tècnics del sector carni que els puguin ser d'interès.

També es contempla la possibilitat de que altres alumnes no inscrits al mòdul puguin assistir a determinades sessions puntuals sempre que hi hagi places disponibles.

Els continguts del curs 2020

Mòdul 1. Treball de la Carn Fresca.

Característiques físiques, químiques, sensorials, tecnològiques i microbiològiques.

Els animals d'abastament. Tipus de carns. Classificació. Especejament i preparació de les carns de les espècies de carnisseria. Elaboració de preparats de carn. Envasament. Etiquetatge. Legislació.

1. La conversió del múscul en carn. pH, exsudat i els factors que els afecten

Estructura del múscul y conversió del múscul en carn; evolució del pH en el període *post-mortem* y els seus efectes sobre la qualitat de la carn de vedella (carns DFD i PSE, capacitat de retenció d'aigua, etc.); diferenciació de les característiques dels músculs a partir del valor de pH últim.

Ponent: Josep Dolcet.

2. Altres teixits comestibles

Teixit conjuntiu. Els greixos. Característiques i Propietats físiques i químiques. Fenòmens d'oxidació i lipòlisi. Aptitud tecnològica. Els menuts: classificació i tractament.

Ponent: Josep Dolcet

3. Propietats de la Carn: El color i la maduració

El color de la carn: origen i evolució durant la vida útil del producte; alteracions i defectes d'aspecte dels productes envasats: conèixer les causes per prevenir els problemes; avaluació del color amb diferents músculs.

La maduració de la carn: tipus i efectes. Factors que afecten la tendresa de la carn, maduració en sec i al buit: com es realitzen i com afecten la qualitat de la carn; efecte de la maduració sobre les característiques sensorials de la carn.

Ponents: Núria Panella.

4. Valor i Qualitat nutricional de la carn. JORNADA TÈCNICA

Perfils nutricionals de la carn. Aportació nutritiva de la carn a una dieta saludable. Comparativa entre les diferents espècies. Característiques i tipus de greix: com pot afectar la nostra salut?. Carn i dieta: el carnisser com a prescriptor. Consells a l'hora d'informar al consumidor.

Ponent: Gemma Oña.

5. Característiques sensorials de la carn.

Introducció a l'anàlisi sensorial. Proves per a la detecció de olors i gustos bàsics, entrenament per a l'avaluació de la textura. Característiques sensorials de la carn de boví, oví, porcí i aviram. Factors que influeixen en la qualitat sensorial i acceptabilitat de la carn;

Ponent: Anna Claret.

6. Microbiologia de la Carn fresca i els Preparats de Carn.

Tipus de microorganismes. Microorganismes útils i microorganismes nocius.

Factors de creixement microbià. Factors de contaminació. Higiene i manipulació. Criteris microbiològics de control.

Ponent: Margarita Garriga Turon.

7. Sistemes de conservació de la carn.

Conservació de la carn pel fred: Refrigeració. Congelació. Ultracongelació. Descongelació.

Conservació de la carn per la calor: Pasteurització i Esterilització. Conceptes

Altres: Deshidratació. Salaó. Assecat

Ponent: Josep Dolcet

8. Envasament i vida útil de la carn fresca i els preparats de carn. JORNADA TÈCNICA

Tècniques d'envasament i millora de la vida útil de la carn fresca i els preparats de carn. Envasos per a la carn i els productes frescos elaborats: tipus, característiques i efectes sobre la vida útil del producte. Nous materials.

Breu introducció als conceptes de vida útil. Com podem millorar la vida útil dels productes frescos?

Ponents: Elsa Lloret i Brigitte Martínez.

9. Legislació i qualitat agroalimentària

Legislació general alimentària. Legislació específica del sector
L'Autocontrol i el sistema APPCC. Les bones pràctiques d'higiene.
Ponent: Josep Dolcet

10. La informació al consumidor i l'etiquetatge.

La informació al consumidor: requeriments obligatoris i voluntaris. Elaboració d'etiquetes. Etiquetatge de la carn fresca i els preparats de carn. Altres requeriments d'informació. La traçabilitat.
Ponent: Josep Dolcet

11. Els Animals d'abastament. Classificació de canals i de les carns

- a. Espècies per producció de carn. Races i característiques de cadascuna d'elles. Obtenció. Influència de la raça i de la categoria comercial sobre les característiques de la canal i la qualitat de la carn.
Ponent: Vicenç Mor. Fundació Oficis de la Carn
- b. Classificació de les canals de boví, oví, porcí i aviram.
Ponent: Gumersindo Villa.

12. Especejament i preparació de carns: Aviram i conill

Especejament i preparació de la carn d'aviram i conill. Classificació de les peces. Presentació al taulell. Utilitats culinàries o d'elaboració. Escandalls
Ponent: Vicenç Mor

13-14. Especejament i preparació de carns: Boví el quart del davant.

Especejament i preparació de la carn de Boví. Classificació de les peces. Presentació al taulell. Utilitats culinàries o d'elaboració. Escandalls
Ponent: Vicenç Mor

15-16. Especejament i preparació de carns: Boví el quart del darrere.

Especejament i preparació de la carn de Boví. Classificació de les peces. Presentació al taulell. Utilitats culinàries o d'elaboració. Escandalls
Ponent: Vicenç Mor

17-18. Especejament i preparació de carns: Oví

Especejament i preparació de la carn d'oví. Classificació de les peces. Presentació al taulell. Utilitats culinàries o d'elaboració. Escandalls
Ponent: Vicenç Mor

19-20. Especejament i preparació de carns: Porcí

Especejament i preparació de la carn de porcí. Classificació de les peces. Presentació al taulell. Utilitats culinàries o d'elaboració. Escandalls
Ponent: Albert Josep Puig

21-22. Preparats de carn fresca. Classificació i tendències.

Elaboració de preparats de carn fresca de boví, oví, porcí, aviram i conill
Ponent: Yolanda Presseguer. Francesc Reina

23. Tractament culinari de la carn.

Efecte de diferents mètodes de cocció sobre les característiques tecnològiques i sensorials dels diferents tipus de carns. Mètode de cocció i salut: compostos nocius i compostos saludables.
Ponent: Pep Nogué i cuiners del Culinary Institut of Barcelona
(Aquesta sessió es durà a terme a les instal·lacions del CIB)

24. Cloenda Mòdul 1. Presentació de productes. Lliurament de Certificats d'assistència.

Núm. de places

Màxim 25 alumnes/mòdul

Lloc de celebració

Aules i planta pilot de l'Escola dels Oficis de la Carn. Fundació Oficis de la Carn. Carrer Consell de Cent, 80. 08015 Barcelona.

Titulació

Diploma d'acreditació lliurat conjuntament per la Fundació Oficis de la Carn i el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació a tots els alumnes que hagin assistit com a mínim a un 80% de les sessions, de cada mòdul.

Certificat d'assistència lliurat conjuntament per la Fundació Oficis de la Carn i el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació a tots els alumnes que hagin assistit com a mínim a un 80% de les sessions, d'un dels dos mòduls.

Altres certificats d'assistència als assistents a Jornades o sessions puntuals.

Formats de matrícula

Hi haurà la possibilitat d'inscriure's als dos mòduls de forma conjunta o independent. Tindran preferència aquells alumnes que hagin assistit a algun mòdul de les edicions anteriors del curs.

També hi ha possibilitat d'inscriure's a sessions úniques en el cas de que quedin places lliures. Per a les sessions teòriques es disposarà de 15 places lliures. Per a les sessions pràctiques sempre que restin places lliures (s'informarà amb suficient antelació)

Drets d'inscripció

Els drets d'inscripció al Mòdul 1 sencer són 490 €.

(Aquest import comprèn 65 € de Preu públic segons l'Ordre ARP/45/2017).

Drets d'inscripció a les sessions úniques (15 places lliures en sessions teòriques i segons disponibilitat en sessions pràctiques): 50 €

Les Jornades Tècniques són d'obligada assistència per als alumnes del curs, i són obertes a altres professionals interessats prèvia inscripció. Les places són limitades i amb inscripció gratuïta.

La sessió núm. 23, sobre el Tractament Culinari de la Carn, es considera una sessió especial, en la que s'obriran un número determinat de places. Els drets d'inscripció estaran en funció de les places disponibles, i s'anunciaran amb l'antelació suficient.

Informació i 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.com

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

Tel. 972630123-972630622 Extensió: Sra Dunia Jimenez dunia.jimenez@gencat.cat

Professorat Mòdul el Treball de la Carn Fresca.

Anna Claret Coma. Enginyera Tècnica Agrícola i Doctora en Tecnologia Alimentària. Investigadora de l'IRTA

Josep Dolcet Llaveria. Llic. en Veterinària. Especialista en Higiene i Tecnologia dels Aliments. Professor Coordinador de l'Escola dels Oficis de la Carn.

Margarita Garriga Turon. Llicenciada en Ciències i Doctora en Veterinària. Investigadora de l'IRTA.

Albert Josep Puig. Artesà Carnisser-Xarcuter. Carnisseria SART.

Elsa Lloret Fortuny. Llicenciada en Ciència i Tecnologia dels Aliments. Especialista en packaging. Investigadora de l'IRTA.

Brigitte Martínez Trias. Llicenciada en Ciència i Tecnologia dels Aliments. Especialista en plats preparats i productes Ready to Eat. Investigadora de l'IRTA.

Vicenç Mor Sinobas. Artesà Carnisser. Professor de l'Escola d'Oficis de la Carn

Pep Nogué. Cuiner i divulgador gastronòmic. Director gastronòmic del Culinary Institut of Barcelona.

Gemma Oña. Llicenciada en Ciència i Tecnologia dels Aliments. Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica. SAIA Seguretat Alimentària i de l'Aigua.

Núria Panella Riera. Llicenciada en Ciències Químiques i en Tecnologia dels Aliments. Doctora en Qualitat de la Carn. Investigadora de l'IRTA

Yolanda Presseguer. Mestra Artesana Cansaladera-Xarcutera, Professora Escola Oficis de la Carn

Francesc Reina. Mestre Artesà Cansalader-Xarcuter. Professor de l'Escola Oficis de la Carn

Gumersindo Villa Rodriguez. Llicenciat en Veterinària. Màster en Gestió de la Qualitat i Seguretat Alimentària. DARP.

CALENDARI

El Treball de la Carn Fresca (Gener-Març 2020)

Durada: 98 hores lectives

Horaris: de 16:00 a 20:00h

Lloc: Escola de la Fundació Oficis de la Carn. C. Consell de Cent, 80. 08015 Barcelona.

2020 Gener							
Dia	/	Tema	Dia	/	Tema		
13	Inici curs	1.	14		2.	15	16
17			18			19	20
21			22	JT	4.	23	24
25			26			27	28
29			30			31	

2020 Febrer							
Dia	/	Tema	Dia	/	Tema		
3		7.	4	JT	8.	5	6
7			8			9	10
11			12			13	14
15			16			17	18
19			20			21	22
23			24			25	26
27			28			29	1

2020 Març							
Dia	/	Tema	Dia	/	Tema		
2		15.	3		16.	4	5
6			7			8	9
10			11			12	13
14			15			16	17
18			19			20	21
22			23			24	25
26			27			28	29
30		23 (*)	31		24.		

(*) Sessió al CIB

	Dies lectius
	Dies no lectius
	Dies festius