



Formació

Escoles Agràries

Principis bàsics de carnisseria.

El treball de la carn fresca

Curs semipresencial. Del 31 de gener a l'1 de juny de 2022

Presentació i objectius

L'Escola dels Oficis de la Carn i l'Escola Agrària de l'Empordà, hem volgut sumar esforços una altra vegada per oferir-los un programa de formació que pugui donar respostes a un sector en plena evolució i 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, 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.

A l'hora de dissenyar aquest curs s'ha tingut en compte la situació de pandèmia actual i hem adaptat el format a la semi presencialitat; per tant el curs tindrà dues etapes:

ETAPA 1: de capacitació tècnica. Consisteix en formacions Online en directe i amb gravacions, i proposta d'aplicació pràctica amb correcció i *feed-back* dels especialistes.

ETAPA 2: pràctica que es durà a terme en grups reduïts per tal de poder fer els productes elaborats de manera presencial.

Professorat

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

Realització

Llocs: En línia, 28 hores a l'Escola dels Oficis de la Carn
En la part pràctica 49 hores

Calendari: del 31 de gener a l'1 de juny de 2022

Horari: Dilluns i dimarts

Durada: 77 h

Inscripcions


Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària de l'Empordà**.

Teresa Colell, tel 972630123 a/e: tolell@gencat.cat

O a l'**Escola de la Fundació Oficis de la Carn**.

Susanna, tel. 934241058 escola@escoladelacarn.com

Certificat: per obtenir el certificat caldrà realitzar els exercicis que proposin els professors del curs i assistència a les sessions pràctiques

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

Hi col·labora

FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN

ESCOLA
DE LA CARN



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

Principis bàsics de carnisseria.

El treball de la carn fresca

Programa

PRIMERA PART

- SESSIÓ 1**, dl. 31 de gener (Presencial)
3h L'establiment càrnic. Legislació general. Instal·lacions i equipaments.
- SESSIÓ 2**, dt. 1 de febrer (En línia)
2h La Carn. Composició. Altres teixits comestibles. Tipus i característiques.
- SESSIÓ 3**, dl. 7 de febrer (En línia)
2h Propietats de la carn I. La conversió del múscul en carn. pH. CRA...
- SESSIÓ 4**, dt. 8 de febrer (En línia)
2h Propietats de la Carn II: El color i la maduració.
- SESSIÓ 5**, dl. 14 de febrer (En línia)
2h Sistemes de conservació de la carn i els derivats carnis frescos.
- SESSIÓ 6**, dt. 15 de febrer (En línia)
2h Microbiologia general de la carn i els productes carnis.
- SESSIÓ 7**, dl. 21 de febrer (En línia)
2h Envasament de la carn i els derivats carnis.
- SESSIÓ 8**, dt. 22 de febrer (En línia)
2h Determinació de la vida útil de la carn i dels productes carnis envasats.
- SESSIÓ 9 i 10**, dl. 28 de febrer i dt. 1 de març (En línia)
4h Higiene i seguretat alimentària I i II.
- SESSIÓ 11 i 12**, dl. 7 de març i dt. 8 de març (En línia)
4h Introducció a l'etiquetatge i informació al consumidor I i II.
- SESSIÓ 13**, dl. 14 de març (En línia)
2h Valor i Qualitat nutricional de la carn i els preparats de carn.
- SESSIÓ 14**, dt. 15 de març (En línia)
2h Els Animals d'abastament. Races. Influència de la raça i de la categoria comercial sobre la qualitat de la carn.
- SESSIÓ 15**, dl. 21 de març (En línia)
2h Classificació de canals de les espècies de carnisseria.

SEGONA PART

- SESSIÓ 16**, dt. 22 de març (Presencial)
3h Aviram i conill: Especejament, preparació de carnis i escandalls.
- SESSIÓ 17 i 18**, dl. 2 de maig i dt. 3 de maig (Presencial)
8h Boví el quart del davant I i II: Especejament i preparació de carnis i escandalls.
- SESSIÓ 19 i 20**, dl. 9 de maig i dt. 10 de maig (Presencial)
8h Boví el quart del darrere I i II: Especejament i preparació de carnis i escandalls.
- SESSIÓ 21 i 22**, dl. 16 de maig i dt. 17 de maig (Presencial)
8h Oví I i II: Especejament i preparació de carnis i escandalls.
- SESSIÓ 23 i 24**, dl. 23 de maig i dt. 24 de maig (Presencial)
8h Porcí I i II: Especejament i preparació de carnis i escandalls.
- SESSIÓ 25 i 26**, dl. 30 de maig i dt. 31 de maig (Presencial)
8h Preparats de carn fresca. Classificació, elaboració i tendències I i II.
- SESSIÓ 27**, dc. 1 de juny (Presencial)
2h Cloenda.

