

# gras i magre

Maig Juny Juliol 2010

Número 145

VIATGE A COPENHAGUE

REFORMA LABORAL

CONCURS FOTOGRÀFIC



Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers Xarcuters





El futur està en la proximitat entre el seu producte i el seu client

Truqui'ns al telèfon:

**933 994 552**

[www.langaconcept.com](http://www.langaconcept.com)



LANGA CONCEPT S.L.

C/. Bailèn, 27

08915 Badalona (Barcelona)

Tlf. 93 399 45 52

Fax 93 388 66 01

[info@langaconcept.com](mailto:info@langaconcept.com)

[www.langaconcept.com](http://www.langaconcept.com)

|                                                                                    |                                                                                                                                                            |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Editorial</b>                                                                                                                                           | <b>4</b>  |
|    | <b>Carta oberta del President</b>                                                                                                                          | <b>6</b>  |
|    | <b>Federació</b>                                                                                                                                           | <b>7</b>  |
|                                                                                    | En record del MESTRE.....                                                                                                                                  | 7         |
|                                                                                    | Viatge a Copenhague.....                                                                                                                                   | 10        |
|                                                                                    | Atorgaments el Diploma de Mestre/a Artesà/ana Alimentari/ària .....                                                                                        | 19        |
|                                                                                    | Concurs Fotogràfic .....                                                                                                                                   | 20        |
|                                                                                    | Calendari oficial de festes laborals per a l'any 2011 .....                                                                                                | 22        |
|                                                                                    | Els autocontrols a les empreses alimentàries: Els prerequisits .....                                                                                       | 23        |
|                                                                                    | VII edició del Premi CCC a la millor iniciativa lingüística del sector comercial....                                                                       | 28        |
|                                                                                    | Assemblea de la CIBC.....                                                                                                                                  | 29        |
|                                                                                    | Medidas urgentes para la reforma del mercado de trabajo.....                                                                                               | 30        |
|                                                                                    | Formatges de Catalunya.....                                                                                                                                | 32        |
|                                                                                    | Línies ICO 2010. El millor finançament per a les empreses .....                                                                                            | 35        |
|    | <b>Fundació Escola</b>                                                                                                                                     | <b>36</b> |
|                                                                                    | Patrocinadors de l'Escola Professional de la Fundació Oficis de la Carn.....                                                                               | 36        |
|  | <b>Confraria</b>                                                                                                                                           | <b>37</b> |
|                                                                                    | La Gran Taula de les Carns .....                                                                                                                           | 37        |
|  | <b>Gremis</b>                                                                                                                                              | <b>39</b> |
|                                                                                    | <b>Barcelona</b> .....                                                                                                                                     | 39        |
|                                                                                    | Taules salarials del Conveni Col·lectiu de Treball de Tocinaires, Despulles<br>Comestibles i Detallistes de Volateria i Caça de Barcelona i Província..... | 39        |
|                                                                                    | Ensenyem als nens a gaudir de l'entrepà .....                                                                                                              | 42        |
|                                                                                    | Banc Sabadell presenta BS Negocis .....                                                                                                                    | 44        |
|                                                                                    | <b>Girona</b> .....                                                                                                                                        | 46        |
|                                                                                    | Congrés Arquitectura Infantil .....                                                                                                                        | 46        |
|                                                                                    | Fira de les 40 Hores de Ripoll .....                                                                                                                       | 48        |
|                                                                                    | Fira de Productes de Qualitat i Proximitat L'Empordà a Torroella de Montgrí.....                                                                           | 49        |
|                                                                                    | <b>Tarragona</b> .....                                                                                                                                     | 51        |
|                                                                                    | XXVI Dia del Gremi.....                                                                                                                                    | 51        |
|  | <b>Dossier</b>                                                                                                                                             | <b>54</b> |
|                                                                                    | Nous rics ahir, pobres avui.....                                                                                                                           | 54        |
|                                                                                    | Sushi Global .....                                                                                                                                         | 56        |
|                                                                                    | La Empresa Familiar y algunas de sus particularidades .....                                                                                                | 57        |
|                                                                                    | Notícies del Sector .....                                                                                                                                  | 59        |
|  | <b>Calendari</b>                                                                                                                                           | <b>63</b> |
|  | <b>Petits anuncis - Mòduls</b>                                                                                                                             | <b>70</b> |

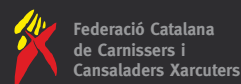


FOTO PORTADA:  
Calendari Federació Juliol 2010

NÚM. 145 Maig Juny Juliol  
Dipòsit Legal B - 357 - 60

3

#### Edita:



#### President

Joan Estapé i Mir

#### Consell de Redacció

Eduard Escofet i Martí  
Ricard Josep Llavallol  
Ricard Julià i Escobairó  
Pròsper Puig i Brignardelli

#### Director

Enric Pera i Ildó

#### Coordinació

Cristina Domènech  
Barcelona: Iolanda Montoliu  
Girona: Àngel Segarra  
Tarragona: Sònia Castilla  
Lleida: Josep Maria Tost

#### Administració i Publicitat

Consell de Cent, 80  
Tel. 93 424 10 58  
Fax 93 424 18 61  
08015 Barcelona

Disseny i Maquetació  
Infograf Comunicació Gráfica S.L.  
Tel 93 470 00 37

Impressió  
SA de Litografia

De les opinions que s'expressen  
en els articles són responsables  
únicament els seus autors.

Gras i Magre respecta la libertad  
y forma de expresión de todos sus  
colaboradores. Sus artículos están  
escritos en catalán, idioma propio  
de Catalunya y de sus autores. Si  
alguna persona por residir fuera  
de Catalunya o por tener dificultad  
de comprensión, necesita una  
traducción de alguno de los artículos,  
gustosamente le será remitida por  
nuestra redacción.



**E**s diu que davant situacions difícils la imaginació és un element imprescindible per no aturar-se i seguir fent coses.

Això és el que la Comissió de Publicitat de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters ha fet al prendre la decisió, de no deixar de realitzar el suport publicitari de l'any 2011 però, tenint un situació nova: primer les dificultats que els Gremis tenen de dotar quantitats importants per fer arribar de forma gratuïta a tots els socis aquesta eina per ser utilitzada, per promocionar els nostres productes i segon, fent una previsió encertada de manca de suport administratiu al projecte.

Al demanar la col·laboració dels socis, en forma de concurs de fotografia, s'aconsegueixen dos objectius bàsics: seguir un any més fent el suport publicitari i segon, fer participar el soci en una iniciativa que s'ha posat molt de moda, com és la fotografia.

Tots podran gaudir d'un reconeixement per la seva participació: els guanyadors veient la seva instantània i el seu nom en les més de 2000 faixes que es fan i els demés veient publicades les seves en un reportatge conjunt en la primera revista del Gras i el Magre.

Us encoratgem a participar, aprofiteu aquest dies d'estiu, no us oblideu que la data màxima és el 15 de setembre de 2010.

la Comissió de Publicitat de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters ha pres la decisió, de no deixar de realitzar el suport publicitari de l'any 2011

**Claudi Esteban Sicart**

*Mori a barcelona el dia 17 de maig a l'edat de 85 anys, donem en nostre més sentit condol a la seva esposa Dolors, filles Margarida i Victòria, fills polítics, nets i demes familiars.*

*Descansi en pau*





## *Fieles a la tradición*

*Así es el cerdo ibérico. Una extraordinaria factoría donde se produce riqueza natural, metamorfosis del sabor que en JAMONES LA CAVA sabemos como tratar para que pueda ser apreciada por los consumidores más exigentes.*

**JAMONES LA CAVA, S.L.**

Joaquim Ruyra, 8 bajos | 08025 Barcelona | Tel: 93 213 74 54\* · Fax: 93 213 74 87  
lacava@jamoneslacava.com · [www.jamoneslacava.com](http://www.jamoneslacava.com)



## Carta oberta del President

Sr. Joan Estapé  
PRESIDENT  
Federació Catalana de Carnissers i  
Cansaladers-Xarcuters



**E**l propassat mes de maig varen tenir lloc les eleccions a les Cambres de Comerç d'arreu de Catalunya, tal com us vaig comentar en la darrera edició d'aquesta revista.

Molts de vosaltres heu viscut, en primera persona el procés electoral, votant mitjançant el vot per correu o bé anant personalment als punts destinats a aquest efecte.

...el vostre recolzament i suport envers nosaltres no canvia i això és el més important...

Per tant, una vegada més, aprofitant l'oportunitat que em brinden aquestes pàgines, vull agrair-vos la vostra implicació, suport i confiança dipositada, tant en la meva persona com en la del company de Girona, Joan Aliu, al que sé que molts de vosaltres heu votat. Per la meva part, ja sabeu que la meva línia de treball seguirà essent la mateixa i fer del nostre sector, si cap encara més, un sector de referència dins del comerç de l'alimentació.

Fa poc que hem estat coneixedors que per part del Cercle Català de Negocis, han impugnat el vot per correu d'aquestes eleccions, del qual forma part el candidat que volia ser representant del nostre epígraf en l'àrea de Barcelona. El vot per correu em va ser massivament favorable, en comparació amb l'obtingut per a ell. I, tot i això, també el vot presencial va inclinar àmpliament la balança al meu favor, 60 vots enfront de 14.

Ara li toca el torn a la Conselleria de Innovació, Universitat i Empreses que és la institució tutelant de la Cambra i la garant del procés electoral, en ella recau la resolució del recurs presentat, que de ben segur ho farà adequadament.

Sigui quina sigui aquesta resolució, el vostre recolzament i suport envers nosaltres no canvia i això és el més important que es desprèn de tot aquest procés.

Personalment, com a president de la Federació Catalana de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters i, tanmateix, com a president de GremiCarn, estic molt orgullós de poder-vos representar.

Gràcies i fins aviat.



## En record del MESTRE

**J**a fa uns quants anys, quan jo quasi bé començava a l'escola, vaig conèixer al Claudi Esteban Sicart. L'havia vist algunes vegades pel gremi, però va ser durant un viatge professional que el Gremi va organitzar a Salzburg, quan em va cridar més l'atenció

En Claudi ja era gran, almenys jo l'hi veia. Em va sorprendre veure un senyor gran amb tant interès i ganes de saber coses.

Poc a poc ens vàrem anar coneixent i trobant-nos més sovint. La nostra relació es va estrènyer més a rel d'unes estades a París, a l'École des Métiers de la Viande, on va venir la Vicky, la seva filla ara al capdavant de l'empresa familiar.

Després d'aquest viatge la nostra relació va anar a més i fou a partir de llavors quan em vaig adonar de la gran dimensió humana i professional del Claudi, i uns en posaré uns exemples.

Tot i que en Claudi tenia una formació tècnica que res tenia a veure amb la cansaladeria-xarcuteria, era una persona que coneixia perfectament i estimava el seu ofici, per moltes raons, però sobre tot perquè tenia moltes inquietuds, es preguntava el per què de les coses i buscava solucions als problemes i el que és més important estava disposat a compartir i ensenyar els seus coneixements.

En aquest context, li vaig preguntar si volia ajudar-nos com a professor de l'Escola, en aquells anys del curs de Tecnologia General de la Carn. Primer em va dir que ell ja era gran, i què podia fer... No va costar gaire que acceptés, als veritables mestres no els costa gaire!

Recordo que el Claudi era el primer dels professors convidats a les classes pràctiques. A ell li corresponia ensenyar l'especejament del porc, feina per la qual es feia ajudar sempre per un alumne més jove. El recordo amb la seva bata blanca, el seu ganivet i la broca. Quedàvem embadalits quan començava les seves explicacions sobre el ganivet, la forma d'agafar-lo i de passar-li la broca, de l'angle de la fulla, de l'esforç que calia fer a l'hora de tallar, etc. La cosa més elemental, de la que no es parla sovint, per ell era molt important.

Després es posava a desfer el porc, amb el seu ganivet, més gran que un dels normals per aquestes feines. Anava parlant, anava fent; sense un esforç ni una brusquedat de més, les diferents peces quedaven totes exposades ja polides i arreglades, els diferents retalls classificats i dins safates. No te n'havies adonat que la canal havia estat especejada i les peces quasi bé llestes per començar a elaborar. Recordo que sempre deia que la feina s'havia de fer ben feta des del començament, i tot el que s'hagués fet per endavant, permetia organitzar millor el treball. Quina raó que tenia!

Recordo també el seu obrador al carrer Berga, un dels primers de Barcelona en complir els requisits de Cansalader-Xarcuter de l'època. Un exemple de funcionalitat i de tenir les coses clares. Era un obrador que sempre estava obert a qui el volia veure i prendre'n exemple.

Poc temps després va decidir fer un gran salt qualitatiu, deixar el Mercat de la Llibertat i obrir una preciosa botiga amb obrador al carrer Gran de Gràcia. Un cop més, en Claudi s'avançava als esdeveniments. Quina clarividència!. Recordo quan

vaig anar a veure la botiga nova, amb quina il·lusió l'ensenyava i donava tot tipus d'explicacions, sempre amb la Vicky al seu costat, i em ve al cap una anècdota referent a la disposició de les peces al taulell. Ell ho tenia tot ben calculat, ben pensat i distribuït, i jo li vaig comentar que m'havia xocat el fet de que a la vitrina que donava al carrer Gran, la que més es veia, l'havia destinat a la carn fresca de porc i hi tenia en lloc principal unes caretes de porc; li vaig dir que no quedava massa estètic, i se'm va quedar mirant sorprès recordant-me que aquells productes eren l'essència del seu ofici. Un temps més tard, en una de les meves moltes visites a casa seva, m'ho recordava i sobre tot em comentava els canvis que havia fet tot. Els menjars preparats havien ocupat un espai important del taulell, amb els formatges i altres delicadeses. La carn fresca havia passat a un discret segon pla. En Claudi s'havia donat compte de com evolucionava tot i no es volia quedar endarrere. Com sempre a l'avantguarda, i per aquest fi, amb una edat en la molts ja es pensen que no els cal aprendre res més, en Claudi no dubtà en venir a l'Escola a les classes de cuina. Hi era allí, a primera fila, atent, amb el bolígraf a la mà i prenent notes a tort i a dret. Molts joves alumnes es preguntaven estranyats, qui era aquell senyor. Un cop més en Claudi donava exemple, i el més important el practicava a casa seva, traslladant els coneixements adquirits a tot el seu equip, exercint el seu mestratge.

Quan ja varem deixar de fer el curs de Tecnologia General de la Carn, en Claudi va seguir col·laborant amb l'Escola, acollint visites dels alumnes i sobre tot acollint alumnes en pràctiques. Mai va tenir un no i sempre hi estava disposat.

Jo no podia anar un dia a Gràcia sense passar a veure'l i fer petar una mica la xerrada. Els darrers anys ja amb una salut feble, però mai sense perdre el somriure i la vitalitat no desaprovàvem l'ocasió

per xerrar de l'ofici. Ell amb la seva bata blanca, el seu bastó i al peu del canó.

El vaig anar a veure poc abans de que ens deixés. M'havia assabentat de que havia estat ingressat a l'hospital. Varem passar una tarda estupenda, el Claudi, la seva esposa la Lola i la Vicky, xerrant animadament de tot, però sobre tot del seu ofici i del seu Gremi. Tot i estar-ne apartat per la seva malaltia, estava perfectament al dia de tot, amb una lucidesa impressionant, i amb unes inquietuds i visió professional que difícilment oblidaré. Un cop més exercí el seu mestratge. Poc temps després ens deixava.

Ara ens queda el record d'un personatge excepcional, d'un gran amic i per tots els professionals de l'ofici, un gran MESTRE CANSALADER XARCUTER. A la Lola, la Vicky, el Jordi, la Claudia, la Margarida, el seu marit i l'Oriol només dir-los que el recordarem, i tant que el recordarem.

Josep Dolcet Llaveria  
Escola de la Fundació Oficis de la Carn



# El portal de l'alimentació fresca

[www.mercabarna.com](http://www.mercabarna.com)

*"On puc comprar fruita de qualitat per als meus establiments?"*

*"A quin preu s'ha venut avui la gamba llagostinera?"*



*"On està situat el nou magatzem de Carns X?"*

*"Quins festius obre Mercabarna-flor?"*



# Viatge a Copenhague

Ja són vuit anys que la Federació Catalana organitza el viatge lúdico-professional, i com en el seu dia us varem informar, aquest any el destí escollit va ser Copenhague.

**E**l dissabte 22 de maig tot el grup es va trobar a l'aeroport de Barcelona i sense cap incidència va arribar a la ciutat de Copenhague, a on els esperava el guia (Rafael) i un autocar, que degut a l'hora d'arribada, els van portar un picnic per dinar.



Un cop arribats a l'hotel i repartides les habitacions, es van traslladar en autocar per visitar la ciutat i així poder fer-se una idea del lloc escollit. Posteriorment, van anar al restaurant per degustar el primer sopar en grup.









El diumenge era el torn de visitar els palaus reials, en especial el Palau de Rosenborg, on les joies de la corona danesa poden ser visitades.

Després de dinar varen gaudir un creuer pels canals.



Després el grup va comptar amb la tarda i sopar lliure.

El matí de dilluns va ser destinat a visitar el nord de Selandia, el Castell de Kronborg i adonant-se del sol de matí en aquestes terres. Aquest castell és famós per ser la referència de Shakespeare en l'obra Hamlet. Com anècdota, l'escriptor va descriure el castell sense haver estat mai en ell.





Després del dinar el grup es va dirigir a veure la famosa Sirenita, i com l'havien traslladat a Shangai, tres membres del grup, van simular aquesta escultura.



Posteriorment es van aturar en el Palau de Fredensborg, que és la residència de primavera de la família reial. Igual que el dia anterior, a l'arribar a Copenhague el grup va disposar de la tarda lliure.



El dimarts el grup es va traslladar a visitar el país veí, Suècia, creuant el pont per sobre l'estret que separa el mar del Nord i el mar Bàltic, i així poder visitar la ciutat de Malmö, tercera ciutat més gran de Suècia.







Després de dinar el grup va anar a la ciutat de Lund, que és el centre universitari més important de Dinamarca, així com la catedral.



A la tornada a Copenhague el grup va tornar a tenir la tarda lliure.

El dimecres, darrer dia del viatge, tocava fer un tour per conèixer i visitar el museu del vikings a la ciutat de Roskilde, que té les restes de cinc vaixells trobats en la mateixa bahia de la població. Després de la visita al museu, es va anar a la catedral de Roskilde,





ja que era un centre important en la Dinamarca de l'edat mitjana, doncs allà descansen les restes de la família reial.

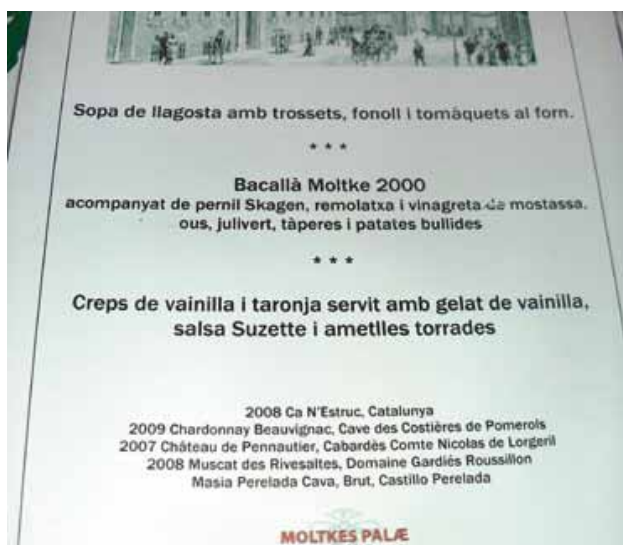


A la tornada a Copenhague el grup es va preparar per anar al sopar de gala i comiat del viatge, que es va celebrar en un dels palaus que fa servir la família reial, quan el Palau Reial està en obres.



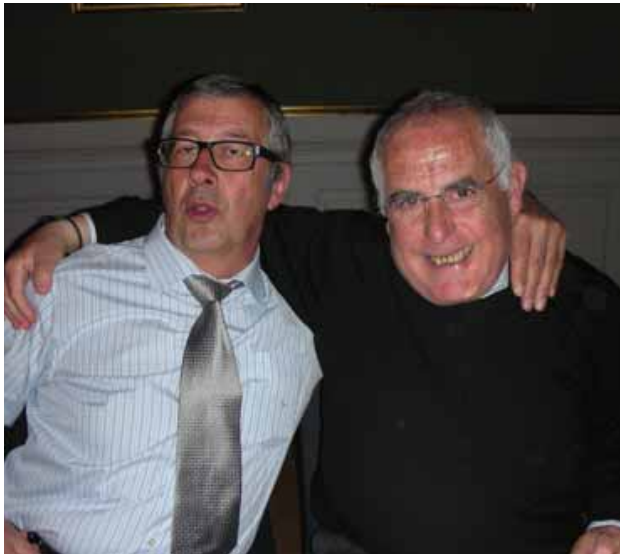
Abans de l'inici del sopar, el vicepresident de GremiCarn, Sr. Pròsper Puig, va fer el tradicional brindis (amb cava català!) de celebració per la bona marxa del viatge i després de l'excel·lent sopar i servei, es van tornar a fer els parlaments respectius, per part del secretari general de la Federació, Sr. Enric Pera i del Sr. Puig, qui va fer la cloenda.





Entre mig dels parlaments, es van repartir els records al guia de parla danesa, Sr. Rafael i a la representant de l'agència de viatges, Sra. Almudena.

Només resta agrair, des de la Federació, a tot el grup pel seu bon comportament i bon humor, així com la confiança dipositada en els organitzadors del viatge.







# Atorgaments el Diploma de Mestre/a Artesà/ana Alimentari/ària

RESOLUCIÓ AAR/1486/2010, de 5 de maig, per la qual s'atorga el Diploma de Mestre/a Artesà/ana Alimentari/ària a diverses persones.

L'article 30 de la Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària (DOGC núm. 174, d'1.7.2003), estableix que el Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural lliura els diplomes de Mestre/a Artesà/ana Alimentari/ària.

L'article 94.2 del Decret 285/2006, de 4 de juliol, pel qual es desenvolupa la Llei 14/2003, de 13 de juny, estableix que l'atorgament del Diploma requereix informe de la Comissió d'Artesania Alimentària Catalana.

D'acord amb les propostes presentades per a l'atorgament del Diploma de Mestre/a Artesà/ana Alimentari/ària a diverses persones i amb l'informe favorable de la Comissió d'Artesania Alimentària de Catalunya de data 16 de març de 2010.

## RESOLC:

### Article 1

S'atorga el Diploma de Mestre/a Artesà/ana Alimentari/ària a les persones següents:

- Sr. Josep M. Cabal Bergadà, mestre artesà pastisser
- Sra. Pura Canes Gou, mestra artesana cansaladera-xarcutera
- Sr. Xavier Corcellas Carramiñana, mestre artesà forner
- Sr. Llorenç Espinosa Martínez, mestre artesà xurrer
- Sr. Josep Maria Font Payet, mestre artesà forner
- Sr. Josep Gasch Freixes, mestre artesà cansalader-xarcuter

- Sr. Enric Gasch Freixes, mestre artesà cansalader-xarcuter
- Sr. Josep Gramunt Altarriba, mestre artesà pastisser
- Sr. Lluís Guzmán Hidalgo, mestre artesà forner
- Sr. Ricard Julià Escobairó, mestre artesà cansalader-xarcuter
- Sr. Ramon Llorba Franch, mestre artesà pastisser
- Sra. Maria Carme March Lechón, mestra artesana fornera
- Sr. Josep Mercader Serra, mestre artesà cansalader-xarcuter
- Sra. Isabel Molina Bach, mestra artesana xurrera
- Sr. Pere Navarra Roca, mestre artesà cansalader-xarcuter
- Sr. Joan Novich Vila, mestre artesà cansalader-xarcuter
- Sra. Gemma Pedragosa Morgui, mestra artesana fornera
- Sr. Lluís Pla Tondo, mestre artesà pastisser
- Sr. Albert Puig Cambras, mestre artesà forner
- Sr. Joan Rabassa Tubau, mestre artesà forner
- Sr. Josep Reverter Cristià, mestre artesà pastisser
- Sr. Andrés Serrano Soler, mestre artesà pastisser
- Sr. Roger Soler Pont, mestre artesà pastisser
- Sr. Juan Sosa Reverte, mestre artesà pastisser
- Sr. Jordi Tricas Costa, mestre artesà pastisser
- Sr. Miquel Triola Puig, mestre artesà forner

### Article 2

La validesa d'aquests diplomes és indefinida. No obstant això, podran ser retirats per incompliment dels requeriments establerts a la legislació vigent.

Barcelona, 5 de maig de 2010

JOAQUIM LLENA I CORTINA

Conseller d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

(10.124.179)



# Concurs fotogràfic

El propassat 14 de juny es va reunir la Comissió de Publicitat d'aquesta Federació. Dels diversos assumptes tractats i en relació al **Suport Publicitari per l'any 2011**, es va acordar fer un **concurs fotogràfic**, obert als socis i els seus familiars, col·laboradors, amics, etc., per escollir les **fotografies que il·lustraran les faixes promocionals de l'any vinent**.



Cada participant podrà fer-ho amb una o diverses fotografies amb un màxim de 12 (una per mes) amb els següents temes:

- Gener:** Escudella amb carn d'olla
- Febrer:** Botifarra d'Ou
- Març:** Productes tradicionals cuits
- Abril:** Llibrets
- Maig:** Barbacoa
- Juny:** Safates d'embotits i formatges
- Juliol:** Amanides
- Agost:** Pernil, fuet i llonganisses
- Setembre:** Entrepans
- Octubre:** Botifarres crues
- Novembre:** Suggestiments per Nadal
- Desembre:** Canelons i rostits

La resolució mínima de les imatges ha de ser **2.731 x 2.048 píxels**, en format digital o bé en paper fotogràfic **18 x 24cm o superior**. S'haurà d'adjuntar per a cada fotografia les dades personals (Nom i cognoms, adreça completa, codi postal, població, telèfon de contacte i correu electrònic) a més de la indicació del mes al que vol participar.

Els guanyadors tindran un reconeixement de part de la Federació Catalana i el seu nom apareixerà en la faixa corresponent a la seva fotografia. **Totes les fotografies rebudes es publicaran en la revista Gras i Magre.**



Les fotografies es poden enviar mitjançant correu electrònic a la Federació [federaciocatalana@gremicarn.cat](mailto:federaciocatalana@gremicarn.cat), per correu postal o personalment a la seu de la mateixa. La data límit de recepció serà el 15 de setembre de 2010.

Els originals rebuts en paper fotogràfic, CD's i/o pen-drive, es podran recollir en les oficines a partir del dia 1 de desembre de 2010.

Tot el material que resti a mans de la Federació el dia 30 d'abril de 2011 es destruirà.

Desitgem que aquesta iniciativa tingui una bona rebuda i que assolim un bon nombre de participants.

Restem a la vostra disposició per comentar o ampliar aquesta informació.





# Calendari oficial de festes laborals per a l'any 2011

## DEPARTAMENT DE TREBALL

ORDRE TRE/309/2010, d'11 de maig, per la qual s'estableix el calendari oficial de festes laborals per a l'any 2011

**A**tès el que disposen l'article 170.1.1) de l'Estatut d'autonomia de Catalunya; l'article 37 del Reial decret legislatiu 1/1995, de 24 de març, pel qual s'aprova el Text refós de l'Estatut dels treballadors, i el Decret 177/1980, de 3 d'octubre, modificat pel Decret 17/1982, de 28 de gener, pel Decret 152/1997, de 25 de juny, i pel Decret 146/1998, de 23 de juny;

Vist l'article 12 de la Llei 13/1989, de 14 de desembre, d'organització, procediment i règim jurídic de l'Administració de la Generalitat de Catalunya; escoltat el Consell de Relacions Laborals, i en ús de les atribucions que tinc conferides,

### ORDENO:

#### Article 1

a) Seran festes laborals a Catalunya durant l'any 2011 les següents:

- 1 de gener (Cap d'Any).
- 6 de gener (Reis).
- 22 d'abril (Divendres Sant).
- 25 d'abril (dilluns de Pasqua Florida).
- 13 de juny (dilluns de Pasqua Granada).
- 24 de juny (Sant Joan).
- 15 d'agost (l'Assumpció).
- 12 d'octubre (Festa Nacional d'Espanya).
- 1 de novembre (Tots Sants).
- 6 de desembre (Dia de la Constitució).
- 8 de desembre (la Immaculada).
- 26 de desembre (Sant Esteve).

b) D'acord amb el que estableixen el Decret 152/1997, de 25 de juny, i el Decret 146/1998, de 23 de juny, pels quals es modifica el Decret 177/1980, de 3 d'octubre, sobre el calendari de festes fixes i suplents al territori d'Era Val d'Aran, la festa del dia 26 de desembre (Sant Esteve) queda substituïda per la de 17 de juny, com a festa d'Aran.

#### Article 2

A més de les festes esmentades es fixaran, mitjançant una ordre d'aquest Departament, dues festes locals, retribuïdes i no recuperables, a proposta dels Ajuntaments.

#### Article 3

De conformitat amb el Decret 319/1993, de 28 de desembre (DOGC de 3.1.1994), i en relació amb el que disposa l'article 48.7 de la Llei 30/1992, de 26 de novembre, de règim jurídic de les administracions públiques i del procediment administratiu comú, modificada per la Llei 4/1999, de 13 de gener, el calendari laboral anual tindrà efectes com a calendari de dies inhàbils pel que fa al còmput de terminis administratius a Catalunya.

Barcelona, 11 de maig de 2010

MAR SERNA CALVO

Consellera de Treball

(10.131.068)

# Els autocontrols a les empreses alimentàries: Els prerequisits

Totes les empreses del sector alimentari han de garantir la seguretat dels seus productes en les fases de la cadena alimentària de les quals siguin responsables, des de la producció fins a la venda al consumidor final.

La producció d'aliments segurs per al consum humà requereix una sòlida base de condicions i pràctiques higièniques que evitin la introducció d'agents perillosos, l'augment de la càrrega microbiològica o l'acumulació de residus i altres agents químics o físics en els aliments, de forma directa o indirecta. Aquestes pràctiques proporcionen l'entorn bàsic i les condicions necessàries per a la producció d'aliments segurs, i es coneixen amb el nom de Prerequisits. A la bibliografia també es poden trobar altres denominacions com "plans de recolzament" o "plans generals d'higiene".

El conjunt d'aquestes pràctiques engloben aspectes com ara:

- Pla de control de l'aigua
- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues i altres animals indesejables
- Pla de formació i capacitat del personal en seguretat alimentària
- Pla de control de proveïdors
- Pla de traçabilitat
- Pla de control de temperatures
- Pla de manteniment d'instal·lacions i equips
- Pla de control dels al·lèrgens
- Pla de control de subproductes

En petits establiments una correcta gestió dels prerequisits permet assolir uns nivells de seguretat molt alts, i que en la gran majoria de casos podrien ser suficients per garantir el compliment dels requeriments legals en matèria de seguretat alimentària.

Cada establiment ha de determinar els plans de prerequisits que elaborarà, tenint en compte que, basant-se en la normativa aplicable, determinats programes de prerequisits són de compliment obligat.

El disseny i aplicació dels programes de prerequisits en petits establiments pot fer-se aplicant directament el conjunt de Plans que s'han mencionat més amunt, o acollir-se a les Guies de Pràctiques Correctes d'higiene específiques de cada sector alimentari.

Amb aquesta edició del Gras i Magre encetem la publicació dels fulletons orientatius per al disseny i aplicació dels diferents prerequisits que ha editat l'agència de Protecció de la Salut del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

Al llarg de les properes edicions del Gras i Magre s'aniran publicant la resta de fulletons. Esperem que us siguin d'utilitat.



# ELS AUTOCONTROLS ALS ESTABLIMENTS ALIMENTÀRIES

## ELS PREREQUISITS

### Pla de control de l'aigua

Què cal fer per evitar que.....

... l'aigua sigui una font de contaminació dels aliments?

#### 1 El Programa de control de l'aigua

| Preguntes clau                                           | Aspectes que heu de descriure                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Per a què feu servir l'aigua?</i>                     | <b>1. Els usos de l'aigua:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Neteja d'instal·lacions i equips.</li> <li>• Neteja personal.</li> <li>• Neteja de roba de treball.</li> <li>• Preparació i elaboració d'aliments.</li> <li>• Elaboració de gel.</li> </ul>                                                                                                                               |
| <i>D'on ve o qui us dona l'aigua?</i>                    | <b>2. La font o fonts de subministrament de l'aigua:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xarxa pública.</li> <li>• Captació pròpia (subterrània o superficial).</li> <li>• Cisternes.</li> </ul> <p><i>Amb les acreditacions que corresponguin (contractes de subministrament o concessions).</i></p>                                                                                    |
| <i>Teniu dipòsits d'aigua o altres instal·lacions?</i>   | <b>3. Les instal·lacions de distribució, i emmagatzematge de l'aigua de l'establiment (dipòsits, conduccions, bombes i altres elements).</b> <p>Indiqueu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El nombre i capacitat dels dipòsits.</li> <li>• El material de les instal·lacions.</li> <li>• La despesa d'aigua.</li> </ul>                                                               |
| <i>Sabeu on són les aixetes o altres instal·lacions?</i> | <b>4. Identifiqueu en un plànol:</b> <p>Permeten saber que les operacions de neteja i desinfecció:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les instal·lacions de distribució i emmagatzematge.</li> <li>• Punt d'entrada de l'aigua a la indústria o lloc de la captació.</li> <li>• Punts de tractament.</li> <li>• Punts de sortida d'aigua potable freda, calenta i barrejada.</li> </ul> |



| Preguntes clau                                                                      | Aspectes que heu de descriure                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Cloreu, descalcifiqueu o feu altres tractaments de l'aigua?</i>                  | <b>5. Els tractaments que es realitzen a l'establiment (cloració, ozonització, filtració, descalcificació...):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El mètode i equips de tractament.</li> <li>• El producte o productes utilitzats.</li> <li>• La dosificació.</li> <li>• El temps de contacte.</li> <li>• El responsable.</li> <li>• Altra informació complementària.</li> </ul> |
| <i>Netegeu i manteniu en bon estat les instal·lacions i elements de tractament?</i> | <b>6. Les operacions de manteniment i neteja de les instal·lacions i equips de tractament.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Captacions i elements de distribució.</li> <li>• Dipòsits i cisternes.</li> <li>• Aparells de tractament de l'aigua.</li> </ul> <p><i>Indiqueu la periodicitat, els productes, la forma i temps d'aplicació i el responsable.</i></p>              |
| <i>Què feu per comprovar que l'aigua és adequada?</i>                               | <b>7. Les activitats de comprovació permeten saber que el control de l'aigua:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es fa com està previst.</li> <li>• És eficaç.</li> <li>• L'aigua és acceptable.</li> </ul> <p><i>El Pla de vigilància i control sanitari de les aigües de consum humà de Catalunya marca la periodicitat i tipus de control que s'ha de fer.</i></p>            |

## Descripció de cada activitat de comprovació

### 7a. Procediments:

#### Què es comprova?

- El nivell de desinfectant residual present a l'aigua.
- El funcionament dels equips de tractament.
- L'aplicació i el resultat de les operacions de neteja i manteniment de les captacions i dels elements de distribució, emmagatzematge i tractament de l'aigua.
- Els paràmetres microbiològics, químics i indicadors de la qualitat de l'aigua.

#### Com es comprova?

Expliqueu els mètodes de comprovació que utilitzeu:

- Controls visuals.
- Tests ràpids de determinació del clor residual lliure.
- Revisió dels registres d'execució de la neteja i el manteniment.
- Realització d'anàlitzes laboratorials.

### On es comprova?

Definiu el lloc de la comprovació. Per exemple, en les aixetes de sortida d'aigua potable, en el punt de captació, en els dipòsits intermedis...

### 7b. Freqüència:

Definiu la periodicitat dels controls tenint en compte la utilització de l'aigua, el cabal utilitzat, el tipus de captació, les característiques i materials de la xarxa interna i els tractaments de l'aigua.

### 7c. Persona encarregada:

Dissemineu els responsables d'efectuar cada una de les activitats de comprovació.

### 7d. Com s'enregistren els resultats:

Definiu el sistema que utilitzareu per enregistrar els resultats, les incidències i les actuacions derivades.

## 2 Els registres

Anoteu el que feu i guardeu els registres

### Exemples de registres:

- Registre del control del clor residual lliure.
- Registre del control de cloracions.
- Registre dels anàlisis dels laboratoris.
- Registres del control de la neteja dels dipòsits d'aigua.
- Registres de la revisió del manteniment del clorador automàtic.

#### Exemple:

Registre del control del clor residual lliure:

| Dia i hora | Núm. aixeta | Resultat (mg/l) | Signatura responsable |
|------------|-------------|-----------------|-----------------------|
|            |             |                 |                       |
|            |             |                 |                       |
|            |             |                 |                       |
|            |             |                 |                       |
|            |             |                 |                       |
|            |             |                 |                       |
|            |             |                 |                       |
|            |             |                 |                       |
|            |             |                 |                       |

Nivells de clor residual lliure mínims:

- 0,5 mg/l a la sortida dels tractaments de desinfecció.
- 0,2 mg/l en la xarxa de distribució.

Interval recomanat de clor residual lliure en la xarxa de distribució: 0,2 - 0,6 mg/l.

## Per a més informació, consulteu:

La Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític.

[www.gencat.cat/salut/acsa](http://www.gencat.cat/salut/acsa)

## Agència de Protecció de la Salut

C/ Roc Boronat, 81-95

Edifici Pere IV, 4a planta · 08005 Barcelona

T. 93 551 39 00 F. 93 551 75 05

[aps.salut@gencat.cat](mailto:aps.salut@gencat.cat)



Generalitat de Catalunya  
Departament de Salut



Agència de  
Protecció de la Salut



[www.gencat.cat/salut](http://www.gencat.cat/salut)

## Amb la participació de:



CSB Consorci Sanitari de Barcelona  
Agència de Salut Pública



ASSOCIACIÓ CATALANA  
DE MUNICIPIS I COMARQUES



Diputació  
Barcelona  
xarxa de municipis



FEDERACIÓ DE MUNICIPIS  
DE CATALUNYA



Avda. Cerdanya, s/n, naus 25-26 / Polígon Industrial Pomar de Dalt / 08916 Badalona / Barcelona



**CRUZ, S.L.**  
*construcciones frigoríficas*

**Volem que el seu negoci sigui tot un èxit, per**



a / T. 93.465.00.65 / F. 93.465.04.41 / [cruzsl@cruzsl.es](mailto:cruzsl@cruzsl.es)

[www.cruzsl.es](http://www.cruzsl.es)



**això seguim apostant per la màxima qualitat**



# VII edició del Premi CCC a la millor iniciativa lingüística del sector comercial

Un any més, la Confederació de Comerç de Catalunya vol reconèixer, amb aquest premi, l'esforç de les entitats, empreses i associacions del sector del comerç, dels serveis i del turisme, per promoure l'ús del català.

**E**l premi s'atorga en tres categories: entitats territorials, entitats sectorials i establiments. El Jurat és presidit pel secretari general d'Innovació, Universitats i Empresa, Sr. Enric Aloy; el secretari de Política Lingüística, Sr. Bernat Joan, i el president de la CCC, Sr. Pere Llorens.

El termini per presentar candidatures s'acaba el 30 de setembre de 2010. Podeu trobar les bases del



Confederació de Comerç de Catalunya



Servei Lingüístic

premi i el full de proposta de candidatura a [http://www.confecom.cat/serveiling/?page\\_id=20](http://www.confecom.cat/serveiling/?page_id=20)

Si necessiteu més informació, poseu-vos en contacte amb el Servei Lingüístic de la CCC:  
93 491 06 10 / [sl@confecom.cat](mailto:sl@confecom.cat).

## Placsell®

[www.placsell.com](http://www.placsell.com)

**Sistema de revestimiento de paredes y techos, exclusivo y patentado para su aplicación en aquellas superficies donde se exige un elevado nivel de higiene libre de bacterias.**



Placsell (placas selladas) cumple la normativa sanitaria y nos ofrece una amplia gama de soluciones:

**Placsell sanitario industrial (PSI)**, plancha de polipropileno grado alimentario, sistema de ensamblaje entre planchas propio y patentado formado por un rastrel de aluminio y tapeta de presión de PVC blanca, maciza y garantizada contra golpes, al igual que toda la periferia sanitaria de remates.

**Placsell sanitario decorativo (PSD)**, placa extra-fuerte de PVC, machihembrada y periferia auxiliar de remates en PVC, también si se precisa con acabado sanitario.

**Placsell sanitario antimicrobiano (PSA)**, plancha de PVC, con acabado de alta resistencia química y al rayado, con efecto constante y duradero debido a la no migración de compuestos activos (Efecto antimicrobiano contra Escherichia Coli y contra MRSA)



Con Placsell la homologación es permanente

Calidad garantizada

**(PSI)** Mataderos, salas de despiece, obradores de carne, pescado, panadería y pastelería, lácteos, aceite, frutas y verduras, bodegas, cámaras frigoríficas de conservación, congelación, túneles, vaquerías, granjas, silos, plantas embotelladoras, etc.

**(PSD)** Tiendas, cocinas, paradas de mercado, supermercados, vestuarios, laboratorios, lavabos, platos cocinados, etc.

**(PSA)** Hospitales, quirófanos, UCI, UVI, enfermerías, laboratorios, salas blancas, geriátricos, salas neonatales, de quemados, etc.



Revestimientos **Coberplast sl.**

C/ Anselm Clavé s/n - Polígono Matacás, nave 17  
08980 SANT FELIU DE LLOBREGAT (Barcelona)  
Tel. 93 685 12 62 Fax 93 685 14 50  
[revestimientos@coberplast.com](mailto:revestimientos@coberplast.com)  
[www.coberplast.com](http://www.coberplast.com) - [www.placsell.com](http://www.placsell.com)

**Con el aval de mas de un millón de m2 colocados entre España y Portugal desde 1991**

# Assemblea de la CIBC

El passat mes d'abril va tenir lloc l'Assemblea de Primavera de la CIBC, Confédération Internationale de la Boucherie et de la Charcuterie. L'encarregada de la seva organització va ser la Federació Nacional de Comerciants de Carn i Aliments de Londres.



29

Entre d'altres temes, els delegats de la CIBC van debatre àmpliament el punt "canvi climàtic i consum de carn", i han mantingut intercanvis de punts de vista sobre les estratègies nacionals en el que es refereix a la fabricació artesanal com a mitjà per distingir-se de l'agricultura, de la indústria i del comerç i en el que es refereix a la reducció de l'ús de sal.

El secretari general va informar sobre la fira IFFA i els concursos que tindrien lloc a Frankfurt del 8 al 13 de maig.

Així mateix es va informar sobre la situació de les activitats de la CIBC en referència a la legislació europea actual, sobretot en el que es refereix a la informació dels consumidors sobre els productes alimentaris, l'etiquetatge d'origen, l'etiquetatge de la carn de vacu, la futura política de qualitat de la producció agrícola, els subproductes animals, el reglament sobre sacrifici, la higiene dels productes alimentaris, els perfils nutricionals de la carn i els productes a base de carn, el futur reglament sobre els nous aliments (etiquetatge OGM, nanotecnologia, clonació), el material de risc sobre els intestins de vacu, el pla d'acció de la UE per a la protecció dels animals 2011-2015 i finalment la política agrícola comú després de 2013.

Després d'un breu debat, es va aprovar un document de la CIBC que inclou tesis basades en dades i xifres científiques relatives al consum de carn i el canvi climàtic.

Abans de finalitzar l'Assemblea, el president va agrair a tothom la seva participació i als organitzadors el seu esforç i alhora va convocar-los a la reunió de l'Assemblea general de Brussel·les al mes d'octubre.



Número 145 | Maig Juny Juliol 2010



# Medidas urgentes para la reforma del mercado de trabajo

R.D.Ley 10/2010, de 16 de junio, de medidas urgentes para la reforma del mercado de trabajo (vigència a partir del 9/06/2010)

## Contractació temporal

**C**ontracte obra/Servei (401, 501): Duració màxima 3 anys (ampliable a 12 mesos mes per conveni col·lectiu).

Pasen a indefinit si:

- Superen la duració màxima ò,
- Superen el límit de contractació temporal (24 mesos dintre dels últims 30 mesos)

Indemnització fi contracte temporal

En tots els contractes excepte: Interinitat, formatius  
Gradualment s'aplicarà el següent escalat:

- 8 dies salari/brut per any treballat, fins a 31/12/2011
- 9 dies salari/brut per any treballat, a partir de 01/01/2012
- 10 dies salari/brut per any treballat, a partir de 01/01/2013
- 11 dies salari/brut per any treballat, a partir de 01/01/2014
- 12 dies salari/brut per any treballat, a partir de 01/01/2015

## Contracte foment a la contractació indefinida

Aquest contracte es podrà formalitzar amb treballadors que extinguin dins d'un d'aquests 3 grups:

1) Desempleats, inscrits a la OTG amb alguna d'aquestes condicions:

- Joves entre 16 i 30 anys (ambdós inclosos)
- Dones en ocupacions amb menor índex d'ocupació.
- Majors de 45 anys.
- Discapacitats (mínim 33%).
- Aturats que portin 3 mesos inscrits ininterrompudament.

- Aturats que durant els últims 2 anys sols haguessin estat contractats mitjançant contractes temporals.
- Aturats que durant els últims 2 anys s'hagin extingit un contracte indefinit en una empresa diferent.

2) Transformació del contracte temporal a indefinit per foment de l'ocupació (fins 31/12/2010) dels empleats contractats temporalment a l'empresa abans del 18/06/2010.

3) Treballadors contractats temporalment desde 18/06/2010 que es transformin a indefinits abans del 31/12/2011 sempre i que la duració dels mateixos no superin els 6 mesos. Excepte els contractes formatius que no té aquesta duració màxima. No ho podran concertar les empreses que hagin extingit improcedentment (disciplinari o objectiu) algun contracte a l'empresa durant els últims 6 mesos sempre que sigui la **mateixa categoria o grup professional**. A partir del 18/06/2010

Característiques:

Indemnització de 33 dies per any de treball, màxim 24 mensualitats, quan s'extingeixi el contracte per causes objectives (Art.51, 52 E.T) i es declari la improcedència (tan per jutge com per l'empresari). S'actua de igual manera que el disciplinari improcedent en quan al dipòsit judicial.

## Suspensió del contracte o reducció de jornada per causes tècniques, organitzatives o de producció

Característiques:

Es pot aplicar a les empreses independentment dels empleats afectats i del nombre de treballadors en plantilla.

La reducció anirà entre un 10% i un 70% de la jornada de treball. Això dona dret a percebre la desocupació parcial.

### Bonificacions a la contractació indefinida

Les empreses que contractin indefinidament fins a 31/12/2011 a persones desocupades:

- 1) Empleats de 16 a 30 anys, amb especials problemes d'ocupació (portin almenys 12 mesos inscrits com a desempleats i que no hagin acabat l'escolaritat obligatòria o no tinguin titulació professional)
- 800 euros/any durant 3 anys (homes).
  - 1000 euros/any durant 3 anys (dones)

- 2) Majors de 45 anys inscrits a la OTG almenys durant 12 mesos
- 1200 euros/any durant 3 anys (homes)
  - 1400 euros/any durant 3 anys (dones)

- 3) Conversions a indefinits de contres formatius i relleu per jubilació.
- 500 euros/any durant 3 anys (homes)
  - 700 euros/any durant 3 anys (dones)

En tots tres casos es imprescindible:

- a) Que suposi un increment en l'índex d'ocupació d'indefinitos a l'empresa. (Càlcul: 90 dividit entre la totalitat de contractes indefinits existents).
- b) Les empreses estan obligades durant el període que es bonifiqui a mantenir el nivell d'ocupació fixe (excepte dimissions, acomiadaments disciplinaris, període de prova).
- c) En el cas de que disminueixi l'índex d'ocupació d'indefinitos, en el plaç de **30 dies** s'ha d'incorporar una nova figura indefinida o transformar un temporal.

**Si s'incompleix aquests casos s'han de reintegrar les bonificacions practicades.**

### Contractes de formació

Fins a 31/12/2011, amb empleats desocupats inscrits com a demandants a la OTG les empreses gaudiran durant tota la vigència del contracte del 100% de bonificacions del cost laboral.

Altres requisits:

- Empleats entre 16 i menys de 21 anys sense titulació o certificat professional. Sense
- límit d'edat si presenta una minusvalia mínim del 33%
- Duració mínima de 6 mesos i màxima de dos anys
- La **retribució**: **1er any**: Segons conveni col·lectiu o SMI en proporció a la jornada real de treball. **2on any**: Segons conveni col·lectiu o SMI independentment del temps dedicat a la formació (15%)

Els empleats cotitzen per c comunes, professionals, FOGASA, desocupació i com a tal seran beneficiaris de totes aquestes proteccions.

### FOGASA

Ens els casos d'acomiadament objectiu en els contractes indefinits (ordinaris o de foment a l'ocupació realitzats a partir de l'entrada en vigor de la llei (19/06/2010), FOGASA s'en fa càrreg directament de la indemnització corresponent a 8 dies per any de treball (40% indemnització). Com a requisits:

- Fer constar a la carta d'acomiadament el sou brut diari del treballador/a
- Que el contracte com a mínim hagi tingut una duració d'un any, independentment de la plantilla de l'empresa.

Si l'empresa no reuneix aquest requisits, serà ella la responsable del pagament íntegre de la indemnització (20 dies/any).

L'abonament de FOGASA del 40% en empreses de menys de 25 empleats segueix vigent



# Formatges de Catalunya



## Formatge serrat d'ovella

Formatge madurat, de semicurat a curat, elaborat amb llet crua d'ovella. És de coagulació enzimàtica i de pasta premsada no cuïta o semicuita.

És un formatge gras, olorós, de sabor intens, lleugerament picant quan arriba a un cert grau de maduració. Es menja semisec i sec.

Té forma cilíndrica, amb les vores angulars o lleugerament arrodonides. La pell és fina i llisa, d'un color entre groguenc i marró. L'interior és groc. La massa és compacta, consistent (serrat) i sense forats.

## procés d'elaboració

Per elaborar-lo, es pasteuritza la llet o es transforma crua, començant el procés de quallat a 30-35 °C, afegint quall animal i ferments làctics. Després de la coagulació es talla la quallada ben petita, s'emmotlla i posteriorment es fa un premsat intens. El salat és en salmorra o a mà, i es posa a madurar durant períodes d'entre dos i sis mesos, i fins i tot més extensos en determinades ocasions.

## època de producció i compra

Actualment, tot l'any.

## mètodes de conservació

En tractar-se d'un formatge madurat, cal mantenir-ne la humitat i procurar no alterar-ne l'escorça, conservar en recipients tancats o embolicat en drap, que mantinguin la humitat pròpia del formatge a una temperatura de 10 °C. Si no disposem d'aquest ambient, en recipient tancat, a la nevera, a 4 °C.



## Formatge tendre

Formatge elaborat amb llet pasteuritzada de cabra, de vaca o d'ovella i ferments làctics. S'ha de consumir durant el primer mes després de la seva elaboració.

Formatge de mida més aviat petita, de formes cilíndriques o arrodonides, d'un color blanc al principi i lleugerament grogós per fora al cap de deu o quinze dies. De gust suau, aromàtic i una mica salat.

### procés d'elaboració

Es qualla la llet entre 35 i 37 °C, aproximadament, durant 45 minuts, havent-hi afegit ferments làctics i quall animal. Un cop tenim la quallada es talla per separar-la del xerigot, s'emmotlla, es premsa i se sala. El temps de maduració no excedeix de 15 dies, normalment. Maduració a 10 °C i conservació a 4 °C, en funció de cada cas.

### època de producció i compra

Antigament, aquest formatge s'elaborava a la primavera i a la tardor. Actualment, en disposar de llet tot l'any, no té una estacionalitat tan marcada.

### mètodes de conservació

En envàs original, en lloc humit i a temperatura de refrigeració (4 °C).





Mercabarna no és només  
un lloc. És una garantia.  
Per això, només els més  
exigents treballen amb nosaltres.  
Escorxador de Mercabarna:  
qüestió de prestigi.

**mb**  
mercabarna



# Línies ICO 2010. El millor finançament per a les empreses

Beneficiis de tots els avantatges a Banc Sabadell.

**B**anc Sabadell posa a disposició d'autònoms i empreses la millor solució per finançar les seves inversions: les línies ICO 2010.

Aquestes línies incorporen requisits més flexibles que en anys anteriors, permeten l'accés a un major nombre de beneficiaris i ofereixen una solució per a totes les empreses, independentment de la seva dimensió. Tipus d'interès preferents i ampliació de terminis d'amortització fan especialment atractiu el finançament per les línies ICO. Les principals novetats d'aquest any són:

- Finançament de fins al 100% del projecte d'inversió, IVA inclòs.
- Adquisició d'actius fixos productius: nous i de segona mà
- Adquisició de turismes de fins a 24.000 euros, IVA inclòs.
- Adquisició d'empreses.

En aquest exercici, destaca de manera especial la línia **ICO Economia Sostenible 2010**, centrada en el finançament d'inversions en els sectors mediam-biental, del coneixement i la innovació, i social. Per primera vegada, l'ICO ofereix a través d'aquesta línia finançament a autònoms, empreses i entitats públiques o privades, i també a particulars i comunitats de propietaris (només per a rehabilitació sostenible d'habitatges).

Autònoms, pimes i la resta d'empreses poden finançar els seus projectes d'inversió a tot el territori nacional a través de la línia **ICO Inversió 2010**, amb terminis que van dels 3 als 12 anys, i amb la possibilitat d'incloure un període de carència.

La línia **ICO Liquiditat 2010** té per objectiu cobrir necessitats de circulat, amb uns terminis a escollir entre 1, 3 o 5 anys, amb possibilitat d'incloure període de carència.

Per la seva banda, **ICO Emprenedors 2010** es presenta com la línia per donar suport financer a la generació de noves empreses i activitats professionals, i també ofereix una bonificació per part de l'ICO en el tipus d'interès.

També es poden finançar els projectes d'inversió a l'exterior, a través de la línia **ICO Internacional 2010**, amb terminis entre 3 i 12 anys, amb la possibilitat d'incloure període de carència.

Així mateix, hi ha disponibles les línies de finançament sectorials, com ara **ICO Millora de la Competitivitat 2010** (adreçada al sector manufacturer tèxtil, calçat, moble, joguina, curtut, marroquineria i fusta), **ICO FuturE 2010** (per a inversions sostenibles i ecoeficients del sector turístic), **ICO Viu Autobusos 2010** (per incentivar la substitució d'autobusos i autocars d'una antiguitat de més de 10 anys per altres de nous) i **ICO Pla Avança** (per promoure l'accés i impulsar la incorporació de les tecnologies de la informació).

Si es vol beneficiar de finançament preferent, adreçis a qualsevol oficina del grup Banc Sabadell, truqui al 902 383 666 o a [www.sabadellatlantico.com](http://www.sabadellatlantico.com), on l'atendrem amb la professionalitat que es mereix.



## Patrocinadors de l'Escola Professional de la Fundació Oficis de la Carn

Com en les darreres edicions d'aquesta revista, la Fundació Oficis de la Carn agraeix la participació i col·laboració de i a totes aquelles empreses que participen en el dia a dia de l'Escola Professional d'aquesta Fundació, per tal de millorar i innovar el servei formatiu ofert per la mateixa. Així, a continuació, us presentem les empreses col·laboradores:

### ESPÈCIES TEIXIDOR

Circumval·lació, 108-110, 08240 - Manresa, Barcelona, Tel. 93 874 12 00

### TECNOTRIP

Gerent: Sr. FERRER, L'Alguer, 22 P. I. Nord, 08226 Terrassa, Barcelona, Tel. 93 735 69 69  
[www.tecnotrip.com](http://www.tecnotrip.com)

### BANC SABADELL

Plaça Catalunya, 1, 08201 Sabadell, Barcelona (Espanya), Tel. 902 323 555,  
Des de l'estranger: +34 902 323 555  
[Info@bancsabadell.com](mailto:Info@bancsabadell.com)

### CRUZ, sl - Construcciones Frigoríficas

Gerent: Sr. Cruz  
Av. Cerdanya, s/n, P.I. Pomar de Dalt, nau 25-26, 08916 Badalona, Barcelona, Tel. 93 465 00 65  
[www.cruzsl.es](http://www.cruzsl.es)

### MAFRIGES

Barri Serrallonga, s/n - 08571 St. Vicenç de Torelló, Barcelona. Tel. 93 859 27 11..  
[www.mafriges.com](http://www.mafriges.com)



# KARELY

ENVASOS ALIMENTARIS  
VISTAPAC CATERING

HIGIÈNIC  
PRÀCTIC  
ECONÒMIC  
PRESENTABLE

### SERVEI RÀPID I EFICIENT

- **SAFATES:** de metacrilat, alumini, plàstic per microones, poliexpand.
- **ESTOIGS:** de plàstic, per ous, pollastres, amanides i pastissos.
- **TERRINES:** de tot tipus, per formatges, gelats, patés, etc.
- **UN SOL US:** plats, gots, cuberts, copes, tovalles, tovallons.
- **PASTISSERIA:** blondes, cartrons, "petit fous", bosses i caps variades.
- **INDUSTRIAL:** màquines empaquetadores, termoselladores i soldadores.

Dispensadors de tot tipus, bosses de plàstic de totes mides, paper higiènic, cel·luloses, film extensible, alumini domèstic i industrial, papers parafinats, bosses per a fer el buit, cel·lofana per hamburgueses, cartells porta preus, etc.

**SI VOL UN BON SERVEI, NO DUBTI A TRUCAR AL**  
**Tel. 93 726 31 84 / Fax 93 726 64 40**

C/ BORRELL, 47  
08202 SABADELL

**KARELY, TREBALLEM PER VOSTÈ**

e-mail: [info@karely.com](mailto:info@karely.com)



## La Gran Taula de les Carns

El passat dia 15 de juny, va tenir lloc La Gran Taula de les Carns, l'Assemblea de la Confraria del Gras i el Magre.

**E**n aquesta reunió es van passar els comptes anuals, així com el pressupost per l'any vigent. Es va fer un repàs a les activitats dels confreres durant l'any i es va poder visionar el vídeo de la darrera Gran Trobada dels Confreres.

Per finalitzar es va informar que la Trobada d'enguany es realitzaria a la comarca del Bages.







## OBRES - REFORMES - REHABILITACIÓ

### INSTAL·LACIONS COMPLETES (CLAUS EN MÀ)



**OBRA CIVIL**  
**ELECTRICITAT**  
**FONTANERIA**



### CARPINTERIA D'ALUMINI • TOT TIPUS DE PORTES

**CAMBRES FRIGORÍFIQUES (2° C)**  
**MANTENIMENT CONGELAT (-18° C)**  
**TÚNEL DE CONGELACIÓ (-40° C)**

● SEMI-PANELL  
● PANELL

● POLIURETÀ  
● POLIESTIRÈ

● PROTECCIÓ  
● PLASTISOL 200  
● ANTIRATLLADES

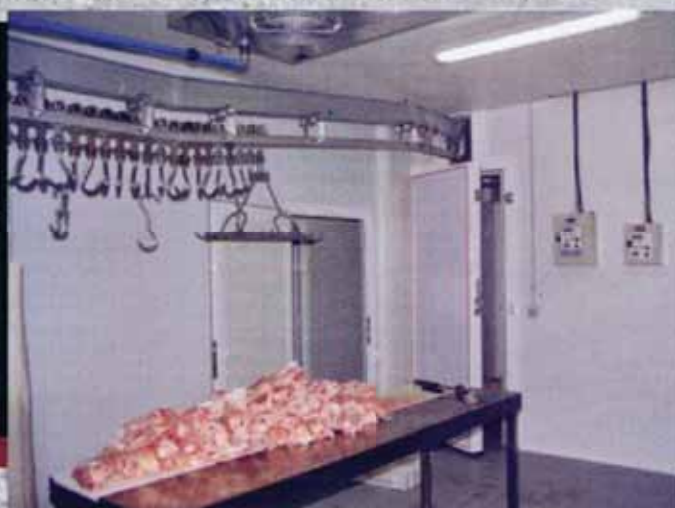
### OBRADORS

● SALA DE DESFER  
● MANIPULACIÓ

Recobriments i proteccions amb diferents materials de:  
SOSTRES ● PARETS ● TERRES

**MINI-CAMBRES DE CONGELACIÓ MIXTES (a mida) en un mateix recinte**  
**TÚNEL DE CONGELACIÓ (-40° C) i MANTENIMENT DE CONGELATS (-18° C)**

Equips compactes o a distància





# Taules salarials del Conveni Col·lectiu de Treball de Tocinaires, Despulles Comestibles i Detallistes de Volateria i Caça de Barcelona i Província

El passat dimecres 16 de juny es va signar el Conveni Col·lectiu de Treball de Tocinaires, Despulles Comestibles i Detallistes de Volateria i Caça de Barcelona i Província que comprén els anys 2008 a 2012. A continuació publiquem les taules salarials corresponents.

| AÑO 2008                              |                  |                 |              |            |
|---------------------------------------|------------------|-----------------|--------------|------------|
|                                       | SALARIO CONVENIO | PLUS TRANSPORTE | HORAS EXTRAS | HORAS INV. |
| <b>CATEGORIA PROFESIONAL</b>          |                  |                 |              |            |
| <b>PERSONAL ADMINISTRATIVO</b>        |                  |                 |              |            |
| OFICIAL ADMINISTRATIVO                | 631,18           | 75,00           | 7,74         | 10,07      |
| AUXILIAR ADMINISTRATIVO               | 583,85           | 75,00           | 7,12         | 9,27       |
| <b>PERSONAL MERCANTIL</b>             |                  |                 |              |            |
| DEPENDIENTE MAYOR O ENCARGADO GENERAL | 729,53           | 75,00           | 8,93         | 11,59      |
| DEPENDIENTE                           | 631,18           | 75,00           | 7,74         | 10,07      |
| AYUDANTE                              | 583,85           | 75,00           | 7,12         | 9,27       |
| AUXILIAR DE CAJA                      | 583,85           | 75,00           | 7,12         | 9,27       |
| APRENDIZ                              | 560,00           | 75,00           | 6,70         | 8,72       |
| <b>PERSONAL OBRERO</b>                |                  |                 |              |            |
| ENCARGADO                             | 729,53           | 75,00           | 8,93         | 11,59      |
| OFICIAL                               | 631,18           | 75,00           | 7,74         | 10,07      |
| AYUDANTE                              | 583,85           | 75,00           | 7,12         | 9,27       |
| APRENDIZ                              | 560,00           | 75,00           | 6,70         | 8,72       |
| <b>PERSONAL DE SERVICIOS</b>          |                  |                 |              |            |
| MOZO ESPECIALIZADO                    | 560,17           | 75,00           | 6,84         | 8,88       |
| MOZO                                  | 560,00           | 75,00           | 6,70         | 8,72       |
| PERSONAL DE LIMPIEZA (Por Hora)       | 4,35             | 0,00            | 0,00         | 0,00       |

| AÑO 2009                                 |                     |                    |                 |               |
|------------------------------------------|---------------------|--------------------|-----------------|---------------|
|                                          | SALARIO<br>CONVENIO | PLUS<br>TRANSPORTE | HORAS<br>EXTRAS | HORAS<br>INV. |
| <b>CATEGORIA PROFESIONAL</b>             |                     |                    |                 |               |
| <b>PERSONAL ADMINISTRATIVO</b>           |                     |                    |                 |               |
| OFICIAL ADMINISTRATIVO                   | 631,18              | 75,00              | 7,74            | 10,07         |
| AUXILIAR ADMINISTRATIVO                  | 583,85              | 75,00              | 7,12            | 9,27          |
| <b>PERSONAL MERCANTIL</b>                |                     |                    |                 |               |
| DEPENDIENTE MAYOR O<br>ENCARGADO GENERAL | 729,53              | 75,00              | 8,93            | 11,59         |
| DEPENDIENTE                              | 631,18              | 75,00              | 7,74            | 10,07         |
| AYUDANTE                                 | 583,85              | 75,00              | 7,12            | 9,27          |
| AUXILIAR DE CAJA                         | 583,85              | 75,00              | 7,12            | 9,27          |
| APRENDIZ                                 | 582,40              | 75,00              | 6,70            | 8,72          |
| <b>PERSONAL OBRERO</b>                   |                     |                    |                 |               |
| ENCARGADO                                | 729,53              | 75,00              | 8,93            | 11,59         |
| OFICIAL                                  | 631,18              | 75,00              | 7,74            | 10,07         |
| AYUDANTE                                 | 583,85              | 75,00              | 7,12            | 9,27          |
| APRENDIZ                                 | 582,40              | 75,00              | 6,70            | 8,72          |
| <b>PERSONAL DE SERVICIOS</b>             |                     |                    |                 |               |
| MOZO ESPECIALIZADO                       | 582,40              | 75,00              | 6,84            | 8,88          |
| MOZO                                     | 582,40              | 75,00              | 6,70            | 8,72          |
| PERSONAL DE LIMPIEZA (Por Hora)          | 4,35                | 0,00               | 0,00            | 0,00          |

| AÑO 2010                                 |                     |                    |                 |               |
|------------------------------------------|---------------------|--------------------|-----------------|---------------|
|                                          | SALARIO<br>CONVENIO | PLUS<br>TRANSPORTE | HORAS<br>EXTRAS | HORAS<br>INV. |
| <b>CATEGORIA PROFESIONAL</b>             |                     |                    |                 |               |
| <b>PERSONAL ADMINISTRATIVO</b>           |                     |                    |                 |               |
| OFICIAL ADMINISTRATIVO                   | 667,45              | 75,00              | 8,15            | 10,60         |
| AUXILIAR ADMINISTRATIVO                  | 617,64              | 75,00              | 7,49            | 9,74          |
| <b>PERSONAL MERCANTIL</b>                |                     |                    |                 |               |
| DEPENDIENTE MAYOR O<br>ENCARGADO GENERAL | 770,96              | 75,00              | 9,40            | 12,22         |
| DEPENDIENTE                              | 667,45              | 75,00              | 8,15            | 10,60         |
| AYUDANTE                                 | 617,64              | 75,00              | 7,49            | 9,74          |
| AUXILIAR DE CAJA                         | 617,64              | 75,00              | 7,49            | 9,74          |
| APRENDIZ                                 | 591,08              | 75,00              | 7,15            | 9,30          |
| <b>PERSONAL OBRERO</b>                   |                     |                    |                 |               |
| ENCARGADO                                | 770,96              | 75,00              | 9,40            | 12,22         |
| OFICIAL                                  | 667,45              | 75,00              | 8,15            | 10,60         |
| AYUDANTE                                 | 617,64              | 75,00              | 7,49            | 9,74          |
| APRENDIZ                                 | 591,08              | 75,00              | 7,15            | 9,30          |
| <b>PERSONAL DE SERVICIOS</b>             |                     |                    |                 |               |
| MOZO ESPECIALIZADO                       | 592,72              | 75,00              | 7,20            | 9,36          |
| MOZO                                     | 591,08              | 75,00              | 7,15            | 9,30          |
| PERSONAL DE LIMPIEZA (Por Hora)          | 4,58                | 0,00               | 0,00            | 0,00          |



| AÑO 2011                                 |                     |                    |                 |               |
|------------------------------------------|---------------------|--------------------|-----------------|---------------|
|                                          | SALARIO<br>CONVENIO | PLUS<br>TRANSPORTE | HORAS<br>EXTRAS | HORAS<br>INV. |
| CATEGORIA PROFESIONAL                    |                     |                    |                 |               |
| PERSONAL ADMINISTRATIVO                  |                     |                    |                 |               |
| OFICIAL ADMINISTRATIVO                   | 703,73              | 75,00              | 8,56            | 11,13         |
| AUXILIAR ADMINISTRATIVO                  | 651,43              | 75,00              | 7,86            | 10,22         |
| PERSONAL MERCANTIL                       |                     |                    |                 |               |
| DEPENDIENTE MAYOR O<br>ENCARGADO GENERAL | 812,40              | 75,00              | 9,87            | 12,83         |
| DEPENDIENTE                              | 703,73              | 75,00              | 8,56            | 11,13         |
| AYUDANTE                                 | 651,43              | 75,00              | 7,86            | 10,22         |
| AUXILIAR DE CAJA                         | 651,43              | 75,00              | 7,86            | 10,22         |
| APRENDIZ                                 | 614,31              | 75,00              | 7,51            | 9,76          |
| PERSONAL OBRERO                          |                     |                    |                 |               |
| ENCARGADO                                | 812,40              | 75,00              | 9,87            | 12,83         |
| OFICIAL                                  | 703,73              | 75,00              | 8,56            | 11,13         |
| AYUDANTE                                 | 651,43              | 75,00              | 7,86            | 10,22         |
| APRENDIZ                                 | 614,31              | 75,00              | 7,51            | 9,76          |
| PERSONAL DE SERVICIOS                    |                     |                    |                 |               |
| MOZO ESPECIALIZADO                       | 625,26              | 75,00              | 7,56            | 9,83          |
| MOZO                                     | 614,31              | 75,00              | 7,51            | 9,76          |
| PERSONAL DE LIMPIEZA (Por Hora)          | 4,81                | 0,00               | 0,00            | 0,00          |

| AÑO 2012                                 |                     |                    |                 |               |
|------------------------------------------|---------------------|--------------------|-----------------|---------------|
|                                          | SALARIO<br>CONVENIO | PLUS<br>TRANSPORTE | HORAS<br>EXTRAS | HORAS<br>INV. |
| CATEGORIA PROFESIONAL                    |                     |                    |                 |               |
| PERSONAL ADMINISTRATIVO                  |                     |                    |                 |               |
| OFICIAL ADMINISTRATIVO                   | 740,00              | 75,00              | 8,97            | 11,66         |
| AUXILIAR ADMINISTRATIVO                  | 687,70              | 75,00              | 8,30            | 10,79         |
| PERSONAL MERCANTIL                       |                     |                    |                 |               |
| DEPENDIENTE MAYOR O<br>ENCARGADO GENERAL | 848,67              | 75,00              | 10,31           | 13,40         |
| DEPENDIENTE                              | 740,00              | 75,00              | 8,97            | 11,66         |
| AYUDANTE                                 | 687,70              | 75,00              | 8,30            | 10,79         |
| AUXILIAR DE CAJA                         | 687,70              | 75,00              | 8,30            | 10,79         |
| APRENDIZ                                 | 650,58              | 75,00              | 7,95            | 10,34         |
| PERSONAL OBRERO                          |                     |                    |                 |               |
| ENCARGADO                                | 848,67              | 75,00              | 10,31           | 13,40         |
| OFICIAL                                  | 740,00              | 75,00              | 8,97            | 11,66         |
| AYUDANTE                                 | 687,70              | 75,00              | 8,30            | 10,79         |
| APRENDIZ                                 | 650,58              | 75,00              | 7,95            | 10,34         |
| PERSONAL DE SERVICIOS                    |                     |                    |                 |               |
| MOZO ESPECIALIZADO                       | 661,53              | 75,00              | 8,00            | 10,40         |
| MOZO                                     | 650,58              | 75,00              | 7,95            | 10,34         |
| PERSONAL DE LIMPIEZA (Por Hora)          | 5,09                | 0,00               | 0,00            | 0,00          |

# Ensenyem als nens a gaudir de l'entrepà

Un dels grans problemes de la nostra societat és la mala alimentació i la falta d'exercici físic entre la població infantil. Aquests factors estan causant molts problemes de salut entre els nostres nens i disparant els índexs d'obesitat, pel que sovint ens trobem amb estadístiques en la premsa que ens posen els pèls de punta. Com és possible que haguem descuidat tant l'alimentació dels nostres fills?

de Llobregat. Així, més de 1.000 alumnes han participat de l'activitat i els tallers han estat impartits en 33 escoles.

I no ens aturarem aquí. La nostra intenció és continuar per molt temps amb aquesta activitat que està resultant tan gratificant i ben acollida tant pels alumnes com pels professors i les famílies.

## Com hem connectat amb els nens?

El funcionament del taller ha estat clau per a aconseguir transmetre amb èxit la informació als més petits. Albert Trillas, un dels nostres xarcuters, ha exercit de professor eventual en aquesta aventura i amb bon humor i bon fer ha aconseguit ficar-se a la butxaca als nens. Primer amb una demostració pràctica de com es preparen els diferents entrepans per a més tard ajudar els alumnes a crear les seves pròpies versions.

D'aquesta manera, els nens han gaudit de l'experiència i a la vegada han après a conèixer l'ofici de



Des de la Fundació Oficis de la Carn amb la col·laboració de GremiCarn hem volgut promoure una campanya divulgativa escolar per a contribuir a la bona educació alimentària dels més petits. Sota el títol "Crea 7 esmorzars divertits i saludables" ens hem dirigit als alumnes de 2on de primària per a que descobreixin i coneguin l'origen dels embotits artesans catalans i aprenguin a preparar diferents entrepans sans i equilibrats per l'hora de l'esmorzar i el berenar.

## Arribem a més de 1.000 Famílies

La iniciativa ha estat tot un èxit durant el curs escolar 2009-2010. Des del passat novembre hem visitat escoles no només de diferents districtes de la ciutat de Barcelona sinó també dels barris de localitats com Badalona, Cornellà de Llobregat i l'Hospitalet



