



Formació

Escoles Agràries

Principis bàsics de carnisseria i elaboració de productes carnis

Curs semi presencial. Del 7 d'abril al 3 de novembre de 2021

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, 54 hores a l'Escola dels Oficis de la Carn

En la part pràctica 38 hores

Calendari: del 7 d'abril al 3 de novembre de 2021

Horari: Dilluns i dimarts

Durada del curs: 92 h

Hi col·laboren

FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN

ESCOLA
DE LA CARN

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària de l'Empordà**. Teresa Colell, tel 972630123 a/e: tcolell@gencat.cat O a l'**Escola de la Fundació Oficis de la Carn**. Susanna, tel. 934241058 www.escoladelacarn.com

Per les modalitats de matrícula, drets d'inscripció, període d'inscripcions i informació detallada amb el programa complet del curs podeu consultar [aquí](#)

Certificat: per obtenir el certificat caldrà realitzar els exercicis que proposin els professors del curs

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



Formació

Escoles Agràries

**Principis bàsics de carnisseria
i elaboració de productes carnis**

Programa

SESSIÓ INFORMATIVA (sessió en línia)

7 d'abril

PRIMERA PART (sessions en línia)

Elaboració de productes carnis. Generalitats.

12 d'abril

La Carn. Composició i propietats.

13 d'abril

Els additius i ingredients tecnològics I.

19 d'abril

Els additius i ingredients tecnològics II.

20 d'abril

Espècies i condiments.

6 d'abril

Higiene i seguretat alimentària.

27 d'abril

L'envasament dels productes Carnis.

3 de maig

Higiene i seguretat alimentària.

4 de maig

Validació de processos tèrmics dels productes carnis tractats per la calor.

10 de maig

Introducció a l'etiquetatge i informació al consumidor.

11 de maig

Determinació de la vida útil dels productes carnis envasats.

17 de maig

Introducció a l'etiquetatge i informació al consumidor.

18 de maig

Gestió d'empresa: Introducció al càlcul de costos i escandalls 1.

31 de maig

Especejament i preparació de carns de porcí per l'elaboració.

1 de juny

Gestió d'empresa: Introducció al càlcul de costos i escandalls 2.

7 de juny

Introducció a l'elaboració dels productes carnis.

8 de juny

Productes assecats i curats I.

14 de juny

Productes assecats i curats II.

15 de juny

SEGONA PART (sessions pràctiques presencials en grup + sessions conjuntes en línia)

	Grup 1	Grup 2
Elaboració de productes assecats i curats		
sessió presencial	28 de juny	29 de juny
Els productes crus, adobats i marinats. La sobrassada		
sessió presencial	13 de setembre	14 de setembre
Elaboració de salaons cuites		
sessió en línia	16 de setembre	16 de setembre
Elaboració d'embotits escaldats i d'emulsions fredes		
sessió presencial	20 i 21 de setembre	27 i 28 de setembre
sessió en línia	30 de setembre	30 de setembre
sessió presencial	4 d'octubre	5 d'octubre
Elaboració d'emulsions calentes		
sessió en línia	13 d'octubre	13 d'octubre
Elaboració de productes tradicionals cuits		
sessió en línia	21 d'octubre	21 d'octubre
sessió presencial	25 d'octubre	26 d'octubre
Presentació i discussió de productes		
sessió presencial	2 de novembre	3 de novembre