



ESCOLA
DE LA CARN



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural**

**FUNDACIÓ
OFICIS DE LA CARN**

CURS

**ACTUALITZACIÓ DELS PROCESSOS DE CARNISSERIA I
ELABORACIÓ DE PRODUCTES CARNIS**

Maig - Desembre de 2022
(modalitat semi presencial)

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 carns 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 carns 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 de la Carn i l'Escola Agrària i Alimentària 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 petits empresaris o 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, 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 frescos i l'organització del treball 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 assistents 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

Durant el curs 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 l'especejament, a 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 dels clients 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. El curs es planteja un conjunt ambiciós 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.
- 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 i Organització

El curs s'ha dissenyat de forma semi presencial, per la qual cosa es divideix en tres parts clarament diferenciades:

PRIMERA PART.

Sessions en línia. 18 h.

9 Sessions de capacitació tècnica a partir de les exposicions teòriques dels professors especialistes impartides en format "en línia" i amb el seguiment corresponent a partir d'exercicis proposats pels mateixos professors. La plataforma utilitzada serà el TEAMS els continguts i els exercicis a realitzar es trobaran a la MOODLE de l'EA Empordà.

Durada de les sessions: 2 hores, impartides de forma general en dilluns i dimarts de 16 a 18h.

Per a cada sessió el professor prepararà un qüestionari de seguiment que serà lliurat als alumnes al final de la sessió.

Els alumnes hauran de respondre al qüestionari dins la setmana en que s'ha impartit la sessió.

Els professors hauran de revisar els qüestionaris dins la setmana següent i lliurar els resultats.

SEGONA PART:

Sessions Presencials: 58 h (inclou 8h seminari tècnic)

Constituïda per sessions pràctiques en format presencial, dirigides pels corresponents especialistes en cada matèria Aquestes 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.

Cal destacar la metodologia de treball estarà orientada al tractament de les carns amb mètodes artesanals, i especialment pensats per una intervenció directa del professional en el seu disseny, producció i organització

del treball. Totes les presentacions i productes elaborats respondran a aquesta metodologia i partiran de les propostes més elementals i bàsiques relatives a la seva composició i procés.

Les sessions presencials es duran a terme a la seu de l'Escola de la Carn (Carrer Consell de Cent 80. 08015 Barcelona), excepte el Seminari Tècnic sobre productes Assecats i Curats que tindrà lloc a les instal·lacions de l'Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà (Finca Camps i Armet, s/n. 17121 Monells) en sessió única el dia 26 de juny .

Per facilitar el desplaçament i l'organització dels alumnes, bona part de les sessions presencials s'han organitzat en format de jornada completa, en la que el dinar va inclòs en el preu de la inscripció al curs .

TERCERA PART

Formació en MUCAIS o acreditable: 34 h

Per completar el curs els alumnes hauran d'acreditat haver rebut una formació equivalent en continguts i hores lectives en les matèries següents:

- Higiene i seguretat alimentària en petits establiments. Mínim 16 h
- Etiquetatge de la carn fresca: Mínim 2h
- Etiquetatge dels productes carnis elaborats. Mínim 8 h
- Introducció al càlcul de costos i escandalls. Mínim 8h

Aquesta és una formació no inclosa dins les sessions del curs però si necessària per poder optar al diploma final del curs.

Aquesta formació es podrà acreditar mitjançant justificants o certificacions d'altres formacions rebudes per l'alumne amb durades i continguts equivalents. A documentació a presentar per avaluar l'acreditació és: Certificat d'aprofitament de la formació i la documentació on hi consti les dades de l'alumne, el nom del curs, els continguts i les hores de durada.

Si algun alumne no pot acreditar la formació se li facilitarà la informació de com pot formar-se per compte propi i rebrà un acompanyament.

El període habilitat per l'acreditació de la formació va des de l'inici del curs (02/05/2022) fins el 24/12/2022.

QUARTA PART

Formació en Jornades Tècniques: 10 h

Durant el curs 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.

Titulació

Certificat d'assistència lliurat conjuntament per la Fundació Oficis de la Carn i el Departament d'Acció climàtica Alimentació i Agenda Rural a tots els alumnes que hagin assistit com a mínim a un 80% de les sessions presencials i hagin entregat tots els treball sol·licitats en la formació en línia

Diploma d'acreditació lliurat conjuntament per la Fundació Oficis de la Carn i el Departament d'Acció climàtica Alimentació i Agenda Rural als alumnes que tinguin certificat d'assistència i hagin cursat o acreditat la formació validable

Dades tècniques. Informació i Inscripcions.

Lloc de celebració sessions presencials

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

Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà Finca Camps i Armet 17121 Monells

Núm. Alumnes: 20

Inici del curs: 2 de maig

Fi de les sessions: 3 d'octubre

Període acreditació formació convalidable: 02 de maig de 2022 fins 24 de desembre de 2022

Drets d'inscripció al curs sencer: 525 €. (Aquest import comprèn 75 € de Preu públic segons l'Ordre ARP/45/2017 + 450 € de despeses de material docent per pràctiques).

Tindran preferència aquells alumnes que hagin assistit al Mòdul d'Elaboració de Productes Carnis.

Inscripcions i pagaments: fins el divendres 29 d'abril de 2022

Informació i Inscripcions

Escola de la Carn. Fundació Oficis de la Carn. Carrer Consell de Cent, 80. 08015 Barcelona. Tel. 934241058.

Sra. Susanna Martí. escola@escoladelacarn.com

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

Tel. 972630123-972630622. Teresa Colell tcolell@gencat.cat

Professorat

Jacint Arnau. Llicenciat en Ciències Químiques i Doctor en Veterinària. Especialista en productes carnis.

Sara Bover Cid. Doctora en Farmàcia. Investigadora de l'IRTA. Cap del Programa de Seguretat Alimentària.

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

Just Fosalva. Mestre Artesà Cansalader-Xarcuter. Professor de l'Escola dels Oficis de la Carn.

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

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

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

Maria Martínez. Diplomada en nutrició humana. Responsable de qualitat i seguretat alimentària de GREMICARN.

Albert Monferrer. Llicenciat en Veterinària. Director Tècnic de BDN Ingenieria de Alimentación.

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

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

Pròsper Puig. Mestre Artesà Cansalader-Xarcuter. President del Gremi de Carnissers i Cansaladers-Xarcuters de Barcelona

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

Joan Riera. Mestre Artesà Cansalader-Xarcuter. Professor de l'Escola dels Oficis de la Carn.

Ramón Teixidor. Director-Gerent d'Espècies Teixidor.

Calendari i Continguts

DATA	HORA	FORMAT	TEMA	PROFESSOR/ A	Durada
02/05	16:00 a 18:00	En línia	L'establiment càrnic. Legislació general. Instal·lacions i equipaments	Josep Dolcet	2
03/05	16:00 a 18:00	En línia	La Carn. Composició. Altres teixits comestibles. Tipus i característiques.	Núria Panella	2
09/05	16:00 a 18:00	En línia	Propietats carn: La conversió del múscul en carn. pH. CRA... El color i la maduració	Núria Panella	2
10/05	16:00 a 18:00	En línia	Microbiologia general de la carn i els productes carnis.	Sara Bover	2
16/05	09:30 a 13:30	Presencial	Aviram i Conill: Valorització i Presentació de les carns per al seu aprofitament culinari.	Vicenç Mor/ Yolanda Presseguer	4
16/05	14:30 a 18:30	Presencial	Xai: Valorització i Presentació de les carns per al seu aprofitament culinari.	Vicenç Mor/ Yolanda Presseguer	4
19/05		En línia	VALOR NUTRICIONAL DE LA CARN I ELS PRODUCTES CARNIS. INTRODUCCIÓ A L'ETIQUETATGE NUTRICIONAL.	Gemma Oña. Maria Martínez	3
23/05	16:00 a 18:00	En línia	Sistemes de conservació de la carn i els derivats carnis.	Josep Dolcet	2
24/05	16:00 a 18:00	En línia	Additius i ingredients tecnològics en elaboració de productes carnis	Albert Monferrer	2
30/05	16:00 a 18:00	En línia	Tria i precaucions en la utilització d'espècies i condiments	Ramon Teixidor	2
31/05	16:00 a 18:00	En línia	Tripes per embotir: tipus, característiques i condicions d'us Introducció a l'elaboració dels productes carnis. Generalitats. Classificació. Disseny de producte	Josep Dolcet	2
07/06	16:00 a 20:00	Presencial	Porc: Valorització i Presentació de les carns per al seu aprofitament culinari.	Albert Josep	4
13/06	09:30 a 13:30	Presencial	Boví davant: Valorització i Presentació de les carns per al seu aprofitament culinari.	Vicenç Mor/ Yolanda Presseguer	4
13/06	14:30 a 18:30	Presencial	Boví darrere: Valorització i Presentació de les carns per al seu aprofitament culinari.	Vicenç Mor/ Yolanda Presseguer	4
16/06		En línia	ENVASAMENT DE LA CARN FRESCA I DELS PRODUCTES CARNIS	Elsa Lloret.	3
20/06	16:00 a 20:00	En línia	Comentaris pràctics d'especejament de les diferents espècies després de la visualització dels vídeos dels del 16/05 al 20/06	Josep Dolcet	2

21/06	16:00 a 20:00	Presencial	Elaboració de preparats de carn fresca i adobats	Francesc Reina	4
27/06	09:30 a 13:30	Presencial MONELLS	Introducció a l'elaboració de productes assecats i curats. Elaboració de productes assecats i curats	Cinto Arnau Joan Riera	4
	14:30 a 18:30				4
PARADA ESTIU					

DATA	HORA	FORMAT	TEMA	PROFESSOR/ A	Durada
12/09	16:00 a 20:00	Presencial I	Elaboració de salaons cuites I	Just Fosalva	4
13/09	16:00 a 20:00	Presencial I	Elaboració de salaons cuites II	Just Fosalva	4
20/09	09:30 a 13:30	Presencial I	Elaboració d'embotits escaldats i d'emulsions fredes	Pròsper Puig	4
20/09	14:30 a 18:30	Presencial I	Elaboració d'emulsions calentes	Francesc Reina	4
22/09		En línia	VALIDACIÓ PROCESSOS TÈRMICS I DETERMINACIÓ VIDA ÚTIL	Brigitte Martínez. Sara Bover	4
27/09	09:30 a 18:30	Presencial I	Elaboració de productes tradicionals cuits	Francesc Reina	8
03/10	17:00 a 19:00	Presencial I	CLOENDA part pràctica exposició productes		

Empreses col·laboradores



Espècies. Condiments. Additius. www.teixidor.com



RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L. www.rational-online.com



Màquines envasadores al buit i maquinària d'elaboració per a la indústria càrnica. www.tecnotrip.com

Asesoría y Consultoría Sanitaria, S.L. www.aconsa-lab.com

Mafriges, SA - Carn de porc. www.mafriges.com

Especialista en rentavaixelles. www.winterhalter.es



SERVIPRO-ECOFROG <https://ecofrog.es/>