



CURS

PRINCIPIS BÀSICS DE CARNISSERIA I ELABORACIÓ DE PRODUCTES CARNIS

Mòdul 1: EL TREBALL DE LA CARN FRESCA

Característiques físiques, químiques, sensorials, tecnològiques i microbiològiques. Els animals d'abastament. Tipus de carns. Classificació. Especejament i preparació de les carns de les espècies de carnisseria. Elaboració de preparats de carn. Envasament. Etiquetatge. Legislació.

Febrer – Maig 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 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 ambicions 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

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

PRIMERA PART: de capacitació tècnica a partir de les exposicions teòriques dels professors especialistes impartides en format "en línia", (excepte la primer sessió) 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.

SEGONA PART: 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.

Els continguts del curs 2022

PRIMERA PART: durada 31 h (3h presencials i 28h en línia)

1. L'establiment càrnic. Legislació general. Instal·lacions i equipaments.

L'obrador. Instal·lacions, equipaments, processos. Disseny i construcció d'un obrador. Requeriments tècnics.

Maquinària i equipament per la producció càrnica. Anàlisi dels equips en funció de l'establiment. Requeriments legals: Autoritzacions i registres

2. La Carn. Conceptes. Composició. Altres teixits comestibles. Tipus i característiques.

Conceptes generals. Breu descripció de l'estructura de la fibra muscular. Introducció a la composició bioquímica de la carn. El teixit conjuntiu. Els greixos. Característiques i aptitud tecnològica. Els menuts: classificació i tractament.

Ponent: Josep Dolcet.

3. Propietats de la carn 1: La conversió del múscul en carn. pH, CRA...

La conversió del múscul en carn; evolució del pH en el període *post-mortem* y els seus efectes sobre la qualitat de la carn de vedella (carns DFD i PSE, capacitat de retenció d'aigua, etc.); Influència del valor pH en les propietats tecnològiques i la conservació de les carns.

Ponent: Núria Panella.

4. Propietats de la Carn 2: El color i la maduració

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

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

Ponents: Núria Panella.

5. Sistemes de conservació de la carn.

Conservació de la carn pel fred: Refrigeració. Congelació. Ultracongelació. Descongelació. Conceptes generals i paràmetres tecnològics

Ponent: Josep Dolcet

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

Tipus de microorganismes. Microorganismes útils i microorganismes nocius.

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

Ponent: Sara Bover

7. Envasament de la carn fresca i els preparats de carn.

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

Ponent: Elsa Lloret

8. Introducció a la determinació de la vida útil de la carn fresca i els preparats de carn

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

Ponent: Sara Bover

9 – 10. Higiene i seguretat alimentària I i II.

La Gestió de la seguretat alimentària 1: Els plans d'autocontrol. Els prerequisits simplificats o complerts.

La Gestió de la seguretat alimentària 2: El sistema APPCC: disseny i gestió en petits establiments

Ponent: Mònica Saltor

11 – 12. La informació al consumidor, etiquetatge i traçabilitat de la carn fresca i els preparats de carn I i II

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

Ponent: Josep Dolcet

13. Valor i Qualitat nutricional de la carn

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

Ponent: Gemma Oña.

14. Els Animals d'abastament. Races. Influència de la raça i de la categoria comercial sobre la qualitat de la carn

Espècies per producció de carn. Races i característiques de cadascuna d'elles. Obtenció. Influència de la raça i de la categoria comercial sobre les característiques de la canal i la qualitat de la carn.

Ponent: Núria Panella

15. Classificació de canals i de les carns

Classificació oficial de les canals de boví, oví, porcí i aviram. Tipus de canals i presentació.

Ponent: Gumersindo Villa.

SEGONA PART: durada 46 h presencials.

16. Aviram i conills. Especejament, preparació de carns i escandalls:

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

Ponent: Vicenç Mor

17 - 18. Boví el quart del davant. Especejament, preparació de carns i escandalls:

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

Ponent: Vicenç Mor

19 - 20. Boví el quart del darrere. Especejament, preparació de carns i escandalls:

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

Ponent: Vicenç Mor

21 - 22. Oví. Especejament, preparació de carns i escandalls:

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

Ponent: Vicenç Mor

23 - 24. Porcí. Especejament, preparació de carns i escandalls:

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

Ponent: Albert Josep Puig

25 - 26. Preparats de carn fresca. Classificació i tendències.

Elaboració de preparats de carn fresca de boví, oví, porcí, aviram i conill

Ponent: Yolanda Presseguer. Francesc Reina

27. Cloenda. Presentació de productes. Lliurament de Certificats d'assistència.

Núm. de places

Màxim 20 alumnes

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.

Titulació

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

Diploma d'acreditació lliurat conjuntament per la Fundació Oficis de la Carn i el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació als alumnes que hagin acreditat l'assistència als dos mòduls.

Formats de matrícula

Inscripció al mòdul complet del Treball de la Carn Fresca.

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

Drets d'inscripció

Els drets d'inscripció al mòdul sencer són 565 €.

(Aquest import comprèn 65 € de Preu públic segons l'Ordre ARP/45/2017 + 500 € de despeses d'organització i material docent i de pràctiques).

Els interessats hauran de fer la inscripció a través de la web www.escoladelacarn.com

La data límit per fer la inscripció serà fins el 26 de gener. Les inscripcions es faran per rigorós ordre d'arribada de les sol·licituds i no es consideraran en ferm fins que no s'hagi fet el pagament de la matrícula.

Aquells alumnes que hagin de renunciar a la inscripció per qualsevol motiu se'ls retornarà l'import de la matrícula sempre que ho sol·licitin abans del 31 de gener.

Informació i Inscripcions

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

Susanna Martí escola@escoladelacarn.com

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

Tel. 972630123-972630622 tcolell@gencat.cat

Professorat.

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

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

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

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

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

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

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/>

CALENDARI

El Treball de la Carn Fresca (Febrer – Maig 2022)

Durada: 77 hores lectives

CURS PRINCIPIS BÀSICS DE CARNISSERIA. EDICIÓ 2022	hs	PROFESSOR	SESSIÓ	DATES
– L'establiment càrnic. Legislació general. Instal·lacions i equipaments.	3	J DOLCET	Presencial	31/01
– La Carn. Conceptes. Composició. Altres teixits comestibles. Tipus i característiques.	2	J DOLCET	En línia	01/02
– Propietats de la carn I. La conversió del múscul en carn. pH. CRA...	2	N PANELLA	En línia	07/02
– Propietats de la Carn II: El color i la maduració	2	N PANELLA	En línia	08/02
– Sistemes de conservació de la carn i els derivats carnis frescos.	2	J DOLCET	En línia	14/02
– Microbiologia general de la carn i els productes carnis.	2	S BOVER	En línia	15/02
– Envasament de la carn i els derivats carnis	2	E LLORET	En línia	21/02
– Determinació de la vida útil de la carn i dels productes carnis envasats	2	S BOVER	En línia	22/02
– Higiene i seguretat alimentària I i II	4	M SALTOR	En línia	28/02-01/03
– Introducció a l'etiquetatge i informació al consumidor I i II	4	J DOLCET	En línia	07-08/03
– Valor i Qualitat nutricional de la carn i els preparats de carn	2	G OÑA	En línia	14/03
– Els Animals d'abastament. Races. Influència de la raça i de la categoria comercial sobre la qualitat de la carn	2	N PANELLA	En línia	15/03
– Classificació de canals de les espècies de carnisseria	2	G VILLA	En línia	21/03
– Aviram i conill: Especejament, preparació de carnis i escandalls	4	V MOR	Presencial	22/03
– Boví el quart del davant I i II: Especejament i preparació de carnis i escandalls	8	V MOR	Presencial	02-03/05
– Boví el quart del darrere I i II: Especejament i preparació de carnis i escandalls	8	V MOR	Presencial	09-10/05
– Oví I i II: Especejament i preparació de carnis i escandalls	8	V MOR	Presencial	16-17/05
– Porcí I i II: Especejament i preparació de carnis i escandalls	8	A JOSEP	Presencial	23-24/05
– Preparats de carn fresca. Classificació, elaboració i tendències I i II	8	Y PRESSEGUER / F REINA	Presencial	30-31/05
– Cloenda	2	J DOLCET/T COLELL	Presencial	1/06

Horaris:

Sessió en línia: Dilluns i dimarts de 16 a 18 h

Sessió presencial: Dilluns i dimarts de 16 a 20 h (excepte la sessió 1, dilluns de 16 a 19 h)

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