INAI0108: CARNICERIA Y ELABORACION DE PRODUCTOS CÁRNICOS

INAI0108: CARNICERIA Y ELABORACION DE PRODUCTOS CÁRNICOS

Duración: horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: A distancia

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2025

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2025

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

MF0295_2

Duración en horas: 20

OBJETIVOS: Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos. **1 Recepción y expedición de mercancias**
1.1 Operaciones y comprobaciones generales
1.2 El pedido
1.3 El albarán
1.4 La factura
1.5 Control de proveedores
1.6 Colocación de las mercancías cárnicas
1.7 Envasados y graneles
1.8 Requerimientos y exigencias sobre los envases
1.9 Actividades: recepción y expedición de mercancias

2 Control y manejo de túneles
2.1 Sistemas de producción de frío
2.2 Congelación
2.3 Colocación y almacenamiento
2.4 Tipos de ciclos de refrigeración
2.5 Fluidos refrigerantes
2.6 Efectos medioambientales
2.7 Tuneles de congelación
2.8 Actividades: control y manejo de túneles

3 Almacenamiento de derivados cárnicos
3.1 Codificación de mercancías
3.2 Procedimientos

© icaformación2025

3.3 Transporte
3.4 Envasado y etiquetado
3.5 Marcado sanitario
3.6 Actividades: almacenamiento de derivados cárnicos

4 Medidas de higiene
4.1 Agentes
4.2 Métodos de conservación
4.3 Enfermedades
4.4 Sistema de autocontrol
4.5 Medidas de higiene personal
4.6 Proyecto y construcción
4.7 Niveles de limpieza
4.8 Proceso y productos de limpieza
4.9 Actividades: medidas de higiene

5 Aplicaciones informáticas
5.1 Manejo de base de datos
5.2 Manejo de hoja de cálculo
5.3 Actividades: aplicaciones informáticas
5.4 Cuestionario: cuestionario módulo 1 ACONDICIONAMIENTO Y TÉCNOLOGÍA DE LA CARNE

MF0296_2

Duración en horas: 40

OBJETIVOS: Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad.
Acondicionamiento de la carne para su comercialización

1 la carne
1.1 Introdución
1.2 Composición bromatológica
1.3 Sabores y olores
1.4 Características
1.5 Valoración de la calidad de las carnes

2 Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias
2.1 Equipos y maquinaria
2.2 máquinas de matadero
2.3 procedimientos
2.4 Productos
2.5 Condiciones ambientales
2.6 Condiciones técnico-sanitarias
2.7 Actividades: aplicación de las condiciones técnico-sanitarias

3 Preparación de las piezas cárnicas
3.1 Elementos de trabajo
3.2 Máquinas
3.3 Calderas de cocción
3.4 Golpeadoras y malaxadoras
3.5 Presentación comercial
3.6 Actividades: preparación de las piezas cárnicas

4 Determinación del precio y comercialización
4.1 Definición
4.2 Calculo del precio de venta

© icaformación2025

4.3 El escaparate en carnicerias
4.4 Etiquetado
4.5 Información sobre los productos
4.6 Identificación de lotes
4.7 Envasados
4.8 Actividades: determinación del precio y comercialización
4.9 Cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 1

Acondicionamiento de la carne para su uso industrial

1 Preparación de la carne pasa su uso industrial
1.1 Definiciones
1.2 El músculo
1.3 Conceptos y percepción
1.4 Despiece o escandallo de la carne de vacuno
1.5 Técnicas de refrigeración
1.6 Actividades: preparación de la carne pasa su uso industrial

2 Conservación y mantenimiento
2.1 Camaras de congelación y refrigeración
2.2 Actividades: conservación y mantenimiento

3 Toma de muestras en la industria cárnica
3.1 Condiciones higiénicas y sanitarias
3.2 Actividades: toma de muestras en la industria cárnica
3.3 Cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 2
3.4 Cuestionario: cuestionario módulo 2 ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU COMERCIALIZACIÓN

UF0352

Duración en horas: 20

OBJETIVOS: Dotar al alumno sobre el Acondicionamiento de la carne para su comercialización en lo referente al Acondicionamiento y tecnología de la carne **1 la carne**
1.1 Introdución
1.2 Composición bromatológica
1.3 Sabores y olores
1.4 Características
1.5 Valoración de la calidad de las carnes

2 Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias
2.1 Equipos y maquinaria
2.2 máquinas de matadero
2.3 procedimientos
2.4 Productos
2.5 Condiciones ambientales
2.6 Condiciones técnico-sanitarias
2.7 Actividades: aplicación de las condiciones técnico-sanitarias

3 Preparación de las piezas cárnicas
3.1 Elementos de trabajo
3.2 Máquinas
3.3 Calderas de cocción
3.4 Golpeadoras y malaxadoras
3.5 Presentación comercial
3.6 Actividades: preparación de las piezas cárnicas

© icaformación2025

4 Determinación del precio y comercialización
4.1 Definición
4.2 Calculo del precio de venta
4.3 El escaparate en carnicerias
4.4 Etiquetado
4.5 Información sobre los productos
4.6 Identificación de lotes
4.7 Envasados
4.8 Actividades: determinación del precio y comercialización
4.9 Cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 1 ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU USO INDUSTRIAL

UF0353

Duración en horas: 20

OBJETIVOS: Conseguir la formación precisa sobre el Acondicionamiento la carne para su uso industrial en lo referente al Acondicionamiento y tecnología de la carne. **1 Preparación de la carne pasa su uso industrial**
1.1 Definiciones
1.2 El músculo
1.3 Conceptos y percepción
1.4 Despiece o escandallo de la carne de vacuno
1.5 Técnicas de refrigeración
1.6 Actividades: preparación de la carne pasa su uso industrial

2 Conservación y mantenimiento
2.1 Camaras de congelación y refrigeración
2.2 Actividades: conservación y mantenimiento

3 Toma de muestras en la industria cárnica
3.1 Condiciones higiénicas y sanitarias
3.2 Actividades: toma de muestras en la industria cárnica
3.3 Cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 2
3.4 Cuestionario: cuestionario módulo 2 ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS

MF0297_2

Duración en horas: 20

OBJETIVOS: Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización. **1 Mantenimiento de la maquinaria**
1.1 Niveles de limpieza
1.2 Programa de control del agua de abastecimiento
1.3 Operaciones de primer nivel
1.4 Productos de limpieza y tratamientos
1.5 Control de cámaras
1.6 Actividades: mantenimiento de la maquinaria

2 Materias primas y auxiliares
2.1 La carne según su destino
2.2 Las grasas
2.3 Despojos comestibles
2.4 Clasificar y diferenciar
2.5 Otros materiales auxilliares

© icaformación2025

2.6 Actividades: materias primas y auxiliares

3 Condimentos, especias y aditivos
3.1 Condimentos y especias
3.2 Aditivos
3.3 Cuadro legislativo
3.4 Normas comunitarias
3.5 Efectuar el atado manual y mecánico
3.6 Actividades: condimentos, especias y aditivos

4 Elaboración y preparados cárnicos
4.1 Características y reglamentación
4.2 Microbiología
4.3 Actividades: elaboración y preparados cárnicos

5 Manejo de equipos
5.1 Maquinaria y equipos
5.2 Llenado, porcinado, atado manual o mecánico, grapado
5.3 Mantenimiento de equipos e instalaciones
5.4 Control de las temperaturas de las cámaras
5.5 Golpeadoras y malaxadoras
5.6 Actividades: manejo de equipos

6 Condiciones técnico-sanitarias
6.1 La charcutería
6.2 Requisitos de las instaciones
6.3 Medidas de higiene
6.4 Hábitos del manipulador
6.5 Servicios higiénicos
6.6 Métodos de limpieza y desinfección
6.7 Actividades: condiciones técnico-sanitarias

7 Envasado de la carne
7.1 Envasados
7.2 Identificación de lotes
7.3 Etiquetado de carne
7.4 Bases del sistema de etiquetado
7.5 Adicional o facultativo
7.6 Actividades: envasado de la carne
7.7 Cuestionario: cuestionario módulo 3 ELABORACIÓN Y TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS CÁRNICOS INDUSTRIALES

MF0298_2

Duración en horas: 60

OBJETIVOS: Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas. **Elaboración de curados y salazones cárnicos**

1 Procedimientos de limpieza
1.1 Concepto de limpieza
1.2 Control de limpieza
1.3 Actividades: procedimientos de limpieza

2 Preparación de piezas cárnicas
2.1 Operaciones principales

© icaformación2025

2.2 équipos mecánicos
2.3 Factores que afectan a la estabilidad de la emulsión
2.4 Los componentes de la pasta fina
2.5 Elaboraciones cárnicas
2.6 Carne picada y preparados
2.7 Actividades: preparación de piezas cárnicas

3 Salazones y adobados cárnicos
3.1 Definición
3.2 Salazones cárnicas
3.3 Adobos, composición
3.4 Actividades: salazones y adobados cárnicos

4 Productos cárnicos curados
4.1 Definiciones
4.2 Características del jamón de espaÑa
4.3 Actividades: productos cárnicos curados

5 El ahumado
5.1 Características y reglamentación
5.2 Actividades: el ahumado

6 Fermentación o maduración
6.1 Maduración y fermentación
6.2 Secado de productos cárnicos
6.3 Actividades: fermentación o maduración

7 Tratamientos de conservación
7.1 Camaras de secado
7.2 Almacenes a temperatura ambiente
7.3 Concepto de refrigeración
7.4 Cámaras de almacenamiento
7.5 Conservacion
7.6 Actividades: tratamientos de conservación

8 Toma de muestras
8.1 Protocolo para realizar una toma de muestras
8.2 Actividades: toma de muestras
8.3 Cuestionario: cuestionario módulo 4 unidad 1

Elaboración de conservas y cocinados cárnicos

1 Tratamientos térmicos
1.1 Tratamientos
1.2 Contaminación de la carne
1.3 El almacenamiento
1.4 acondicionamiento
1.5 Fundamentos de la esterilización
1.6 Baremos de tratamiento
1.7 Actividades: tratamientos térmicos

2 Productos cárnicos
2.1 Definición
2.2 Aditivos autorizados
2.3 Características y reglamentación
2.4 Fabricación de emulsiones
2.5 El tratamiento termico

© icaformación2025

2.6 Actividades: productos cárnicos

3 Tratamientos de conservación por frío
3.1 Parámetros fundamentales
3.2 Procedimientos de refrigeración y congelación
3.3 Control de cámarasy túneles de frío
3.4 Instrucciones cumplimentación ficha control de temperaturas
3.5 Actividades: tratamientos de conservación por frío

4 Platos cocinados
4.1 Distintas definiciones
4.2 Preparación y acondicionamiento
4.3 Equipos de cocina industrial
4.4 Platos preparados
4.5 Gelatinas y sucedaneos
4.6 Actividades: platos cocinados

5 Incidencia ambiental
5.1 Introducción
5.2 Tipos de residuos
5.3 Los residuos ganaderos
5.4 Potencial contaminante
5.5 Estrategias compatibles
5.6 Ahorro y alternativas
5.7 Eliminación de aguas residuales
5.8 Condiciones de protección
5.9 Actividades: incidencia ambiental

6 Calidad y seguridad
6.1 Definiciones
6.2 Trazabilidad
6.3 Marco legislativo - seguridad alimentaria
6.4 Técnicas de muestreo
6.5 Actividades: calidad y seguridad

7 Seguridad personal
7.1 Factores y situaciones de riesgo
7.2 Caída de personas
7.3 Golpes contra objetos
7.4 Contactos eléctricos
7.5 Incendios
7.6 Riesgos específicos
7.7 Actividades: seguridad personal
7.8 Cuestionario: cuestionario módulo 4 unidad 2
7.9 Cuestionario: cuestionario módulo 4 ELABORACIÓN DE CURADOS Y SALAZONES CÁRNICOS

UF0354

Duración en horas: 30

OBJETIVOS: Dotar al alumno sobre la Elaboración de curados y salazones cárnicos en lo referente a la Elaboración y trazabilidad de productos cárnicos industriales. **1 Procedimientos de limpieza**
1.1 Concepto de limpieza
1.2 Control de limpieza
1.3 Actividades: procedimientos de limpieza

© icaformación2025

2 Preparación de piezas cárnicas
2.1 Operaciones principales
2.2 équipos mecánicos
2.3 Factores que afectan a la estabilidad de la emulsión
2.4 Los componentes de la pasta fina
2.5 Elaboraciones cárnicas
2.6 Carne picada y preparados
2.7 Actividades: preparación de piezas cárnicas

3 Salazones y adobados cárnicos
3.1 Definición
3.2 Salazones cárnicas
3.3 Adobos, composición
3.4 Actividades: salazones y adobados cárnicos

4 Productos cárnicos curados
4.1 Definiciones
4.2 Características del jamón de espaÑa
4.3 Actividades: productos cárnicos curados

5 El ahumado
5.1 Características y reglamentación
5.2 Actividades: el ahumado

6 Fermentación o maduración
6.1 Maduración y fermentación
6.2 Secado de productos cárnicos
6.3 Actividades: fermentación o maduración

7 Tratamientos de conservación
7.1 Camaras de secado
7.2 Almacenes a temperatura ambiente
7.3 Concepto de refrigeración
7.4 Cámaras de almacenamiento
7.5 Conservacion
7.6 Actividades: tratamientos de conservación

8 Toma de muestras
8.1 Protocolo para realizar una toma de muestras
8.2 Actividades: toma de muestras
8.3 Cuestionario: cuestionario módulo 4 unidad 1 ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y COCINADOS CÁRNICOS

UF0355

Duración en horas: 30

OBJETIVOS: Adquirir los conocimientos adecuados sobre la Elaboración de conservas y cocinados cárnicos en lo referente a la Elaboración y trazabilidad de productos cárnicos industriales. **1 Tratamientos térmicos**
1.1 Tratamientos
1.2 Contaminación de la carne
1.3 El almacenamiento
1.4 acondicionamiento
1.5 Fundamentos de la esterilización
1.6 Baremos de tratamiento
1.7 Actividades: tratamientos térmicos

© icaformación2025

2 Productos cárnicos
2.1 Definición
2.2 Aditivos autorizados
2.3 Características y reglamentación
2.4 Fabricación de emulsiones
2.5 El tratamiento termico
2.6 Actividades: productos cárnicos

3 Tratamientos de conservación por frío
3.1 Parámetros fundamentales
3.2 Procedimientos de refrigeración y congelación
3.3 Control de cámarasy túneles de frío
3.4 Instrucciones cumplimentación ficha control de temperaturas
3.5 Actividades: tratamientos de conservación por frío

4 Platos cocinados
4.1 Distintas definiciones
4.2 Preparación y acondicionamiento
4.3 Equipos de cocina industrial
4.4 Platos preparados
4.5 Gelatinas y sucedaneos
4.6 Actividades: platos cocinados

5 Incidencia ambiental
5.1 Introducción
5.2 Tipos de residuos
5.3 Los residuos ganaderos
5.4 Potencial contaminante
5.5 Estrategias compatibles
5.6 Ahorro y alternativas
5.7 Eliminación de aguas residuales
5.8 Condiciones de protección
5.9 Actividades: incidencia ambiental

6 Calidad y seguridad
6.1 Definiciones
6.2 Trazabilidad
6.3 Marco legislativo - seguridad alimentaria
6.4 Técnicas de muestreo
6.5 Actividades: calidad y seguridad

7 Seguridad personal
7.1 Factores y situaciones de riesgo
7.2 Caída de personas
7.3 Golpes contra objetos
7.4 Contactos eléctricos
7.5 Incendios
7.6 Riesgos específicos
7.7 Actividades: seguridad personal
7.8 Cuestionario: cuestionario módulo 4 unidad 2
7.9 Cuestionario: cuestionario módulo 4

© icaformación2025