







IN
—
BU

***INAI0108 Carnicería y E
Cárn***



INESEM

SINESS SCHOOL

***Elaboración de Productos
nicos***

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

INAI0108 Carnicería y Elaboración de Carnes

duración total: 510 horas **horas telepresenciales:** 10

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

La Industria cárnica es un tipo de industria alimentaria que transforma la carne de animales a los centros de consumo. Y como resultado de los cambios, sino que dicho sector ha evolucionado el modo de fabricar. Se ha ido adaptando a los nuevos tiempos en términos de seguridad y bioprotección que siempre deben estar presentes. Con el presente curso el alumno aprenderá los conocimientos sobre el almacenamiento y expedición de la carne y productos cárnicos, la comercialización, la elaboración y expedición de preparados cárnicos, la calidad e higiene para realizar todo lo expuesto anteriormente.

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que posean conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y la expedición de piezas y productos cárnicos.
- Acondicionar la carne para su comercialización o su uso.
- Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización.
- Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad y seguridad alimentaria.

+ Información Gratis

para qué te prepara

El presente curso dotará al alumno de los conocimientos necesarios para la explotación, inspección, expedición de la carne y productos cárnicos, acondicionamiento, comercialización, la elaboración y expedición de preparaciones cárnicas, control de calidad e higiene para realizar todo lo expuesto anteriormente en el itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad INAI0108 Productos Cárnicos, certificando el haber superado las competencias incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Cárnicas (por experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la vía correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las distintas Comunidades Autónomas, así como el Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias adquiridas por experiencia laboral)

+ Información Gratis

salidas laborales

Establecimientos de pequeño tamaño, frecuentemente con pocas personas, empresas, dedicados a la elaboración de productos cárnicos, ya sea de forma autónoma o por cuenta ajena que atienden al cliente y a sus necesidades, las manipulan y preparan para su consumo en una manera artesanal o semiartesanal. En el segundo caso desarrollan su actividad en las áreas funcionales de: recepción, acondicionamiento de materias primas, despiece, fileteado y elaboración de productos cárnicos.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte del Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las asignaturas del mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del curso, el nombre del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno ha superado el curso, y las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de los centros emisor de la titulación (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición de cursos de Formación Continua
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL ALUMNO

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acción de Formación

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación Continua
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de €

Y para que conste expido la presente en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

ESTUDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación
en TITULACIÓN

ALUMNO/A

de estudios correspondientes de

Formación Formativa

realizada en INESEM en la convocatoria de XXXX
con el número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

con CALIFICACIÓN SOBRESALIENTE

realizada en TITULACIÓN en
el mes de (año)



Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los meses a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar por un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder aprobar.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán seguimiento de todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su formación en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF0352 Acondicionamiento de la Carne
- Manual teórico 'MF0295_2 Almacenaje y Expedición
- Manual teórico 'UF0353 Acondicionamiento de la Carne
- Manual teórico 'UF0354 Elaboración de Curados y Salados
- Manual teórico 'UF0355 Elaboración de Conservas y Empanados
- Manual teórico 'MF0297_2 Elaboración de Preparados

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para cualquier duda o contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Puede contactar con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o WhatsApp. Hemos elaborado un documento denominado “Guía del Alumno” entregado en formato PDF. Contamos con una extensa plantilla de profesores especialistas en el curso con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formadores para poder preguntar o como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas, etc. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas y recibir una respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas. Podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede acceder al curso desde el mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando trámites.

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

ración de Productos Cárnicos



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para completar el curso, con una duración igual a la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de finalización de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de formación continua, este campus virtual ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis

Ala finalización del curso, que dependerá de la modalidad formativa con una fecha de inicio y una fecha

Para cursos de modalidad online, el campus virtual y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una comunidad que disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y programas de idiomas para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestro personal de matriculación, envío de documentación y solución de dudas.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede consultar sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM y el estado de sus cursos.

programa formativo

MÓDULO 1. MF0295_2 ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN Y EXPEDICIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

1. Operaciones y comprobaciones generales en recepción y expedición de productos cárnicos.

+ Información Gratis

2. Tipos y condiciones de contrato:
3. Protección de las mercancías cárnicas
4. Transporte externo
5. Condiciones y medios de transporte
6. Graneles y envasados
7. Colocación de las mercancías cárnicas en el medio

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROL Y MANEJO DE TÚNELES

1. Sistemas de producción de frío. Instalaciones industriales
2. Colocación de mercancías cárnicas. Sistemas de circulación
3. Túneles de congelación. Ajuste de temperaturas
4. Cámaras de maduración. Ajuste de temperatura, velocidad
5. Cámaras de conservación. Ajuste de temperatura, velocidad
6. Control instrumental de túneles y cámaras
7. Anomalías y defectos que puedan detectarse.
8. Registros y anotaciones. Partes de incidencia

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO DE DERIVADOS

1. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén para derivados
2. Clasificación y codificación de mercancías con destino
3. Procedimientos y equipos de traslado y manipulación
4. Ubicación de mercancías:

+ Información Gratis

5. Condiciones generales de conservación de los productos
6. Documentación interna
7. Registros de entrada y salidas. Fichas de recepción
8. Documentación de reclamación y devolución
9. Órdenes de salida y expedición. Albaranes
10. Control de existencias, stocks de seguridad, estocados
11. Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MEDIDAS DE HIGIENE EN CARNE

1. Agentes causantes de las transformaciones en la carne
2. Alteraciones de los alimentos
3. Principales intoxicaciones y toxiinfecciones en la carne
4. Normativa:
5. Medidas de higiene personal:
6. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos
7. Niveles de limpieza:
8. Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización
9. Sistemas y equipos de limpieza:
10. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIONES INFORMÁTICAS

1. Manejo de base de datos

+ Información Gratis

2. Altas, bajas y modificaciones en los archivos de procedimientos
3. Manejo de hoja de cálculo
4. Archivar e imprimir los documentos de control de calidad

MÓDULO 2. MF0296_2 ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0352 ACONDICIONAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA CARNE

1. Definición y características organolépticas
2. El tejido muscular. Constitución y composición. pH, etc.
3. Situación de la carne después del sacrificio.
4. Características de las distintas carnes: vacuno, ovino, etc.
5. Tipos, piezas y unidades de carne y vísceras. Clasificación
6. Otros tejidos comestibles: Grasas, vísceras, despojos
7. El proceso de maduración de la carne. Cámaras
8. Alteraciones de la maduración
9. Composición bromatológica. Descripción. El agua en la carne
10. Valoración de la calidad de las carnes

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

+ Información Gratis

OBRADORES CÁRNICOS

1. Equipos y maquinaria. Descripción y utilidades.
2. Medios e instalaciones auxiliares (Producción de calor)
3. Condiciones técnico-sanitarias.
4. Condiciones ambientales.
5. Utensilios o instrumentos de preparación de la carne
6. Limpieza general
7. Productos de limpieza, desinfección, desinsectación
8. Medidas de higiene personal y de seguridad en el trabajo
9. Mantenimiento de la maquinaria en salas de despiece

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN DE LAS PIEZAS

1. Despiece de canales. Partes comerciales
2. Deshuesado y despiece de animales mayores. Clasificación
3. Deshuesado y despiece de animales menores. Clasificación
4. Fileteado y chuleteado. Aprovechamientos de restos
5. Materiales y técnicas de envoltura y etiquetado
6. Conservación de las piezas. Cámaras de oro y de frío
7. Preparación de despojos comestibles para su comercialización
8. Presentación comercial. El puesto de venta al público
9. Atención al público. Técnicas de venta

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DETERMINACIÓN DEL PRECIO

1. Escandallos. Definición y utilidad.
2. Cálculo del precio de venta. Rendimientos estándares
3. Márgenes comerciales. Previsión de venta.
4. Control de ventas. Anotaciones y correcciones
5. Montar escaparates de exposición
6. Seleccionar los productos más adecuados.
7. Etiquetado: tipos de etiquetas, colocación
8. Envasado-envoltura: normativa, materiales y tipos de

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0353 ACONDICIONA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PREPARACIÓN DE LA CARNE

1. Tipos de músculo presentes en el animal
2. Despiece de canales. Partes utilizadas en la industria
3. Despiece de animales mayores
4. Despiece de animales menores
5. Deshuesado y despiece de aves
6. Instrumentos de corte y preparación de piezas cárnicas
7. Características del músculo después del sacrificio y
8. Cámaras de oreo. Parámetros de control. Maduración
9. Relación entre el pH y el estado sanitario de la carne

+ Información Gratis

- 10. Valoración de la carne.
- 11. Utilización de vísceras y despojos animales para uso
- 12. Líneas de preparación de piezas cárnicas en la industria
- 13. Medidas de calidad y valoración de las piezas cárnicas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO

- 1. Cámaras de congelación y refrigeración. Fundamentos
- 2. Aplicación del frío industrial: Refrigeración y congelación
- 3. Cámaras de frío. Control y mantenimiento. Parámetros
- 4. Manejo de piezas y derivados cárnicos en cámaras.
- 5. Refrigerados y congelados cárnicos. Tipos y niveles
- 6. Anomalías y medidas correctoras. Temperatura, humedad
- 7. Higiene y seguridad en cámaras y túneles
- 8. Mantenimiento de equipos e instrumental
- 9. Características del producto tratado por frío y especificaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TOMA DE MUESTRAS EN LA INDUSTRIA

- 1. Técnicas de muestreo. Protocolo y control.
- 2. Instrumental de toma de muestras
- 3. Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras
- 4. Marcaje y conservación de muestras
- 5. Mantenimiento del instrumental de toma de muestras

+ Información Gratis

MÓDULO 3. MF0297_2 ELABORACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANTENIMIENTO DE LA MAQUINARIA

1. Niveles de limpieza en los establecimientos minoristas
2. Productos de limpieza y tratamientos de primer nivel
3. Operaciones de mantenimiento de primer nivel en establecimientos
4. Control de instalaciones auxiliares
5. Control de cámaras de refrigeración o de congelación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES

1. La carne según destino y valoración
2. Despojos comestibles utilizados en charcutería
3. Selección y acondicionamiento previos de las materias primas
4. Las grasas, utilidad y conservación para preparados
5. Características y acción de las grasas en los productos
6. Tratamientos previos de la carne, grasas y despojos
7. Las tripas:
8. Otras materias auxiliares: cuerdas, grapas, cintas, a

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONDIMENTOS, ESPECIAS Y ADITIVOS

1. Aditivos:
2. Especies:
3. Condimentos:

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE PREPARADOS

1. Características y reglamentación:
2. El picado y amasado:
3. La embutición:
4. Atado o grapado:
5. Dosificación de masas para hamburguesas
6. Conocimientos sobre aditivos, especias y condimentos
7. Maceración de productos cárnicos frescos
8. Preparados frescos susceptibles de mantenerse refrigerados

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANEJO Y DE EQUIPOS Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

1. Maquinaria y equipos (picadora, amasadora, embutidora, ahumadores, atadoras, inyectoras).
2. Clasificación, aplicaciones de la maquinaria y equipos
3. Composición, montaje y desmontaje de elementos
4. Funcionamiento, dispositivos de control
5. Operaciones de mantenimiento
6. Control de cámaras de refrigeración
7. Control de cámaras de congelación
8. Manejo, medidas de seguridad

+ Información Gratis

- 9.Elementos auxiliares: Balanzas de precisión, instrumentos
- 10.Útiles de corte, ganchos, otras herramientas: empleo
- 11.Recipientes, baños, inyectoros, moldes: utilidad
- 12.Elementos de transporte

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS

- 1.La charcutería:
- 2.El obrador industrial:

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ENVASADO DE LA CARNE

- 1.El envase: Materiales, propiedades, calidades, incorp
- 2.Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades
- 3.Elementos de cerrado
- 4.Su conservación y almacenamiento
- 5.Etiquetas y otros auxiliares
- 6.Normativa sobre etiquetado: información a incluir.
- 7.Tipos de etiquetas, su ubicación
- 8.Otras marcas y señales, códigos
- 9.Técnicas de composición de paquetes. Agrupado, en
- 10.Exposición a la venta

MÓDULO 4. MF0298_2 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

+ Información Gratis

CÁRNICOS INDUSTRIALES

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0354 ELABORACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA

1. Conceptos y niveles de limpieza
2. Productos y tratamientos de limpieza específicos
3. Operaciones de limpieza. Utilización de equipos
4. Tratamientos generales: desinfección, desratización
5. Control de limpieza en instalaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREPARACIÓN DE PIEZAS CÁRNICAS

1. Operaciones principales previas, descongelación, m
2. Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto
3. Mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equi
4. Elaboraciones cárnicas. Clasificación y características
5. Documentación técnica sobre elaboración de masas
6. Equipos específicos, su puesta a punto y manejo
7. Operaciones de embutición y moldeo:
8. Aplicaciones, parámetros y ejecución y control
9. Secuencia de operaciones de embutición
10. Secuencia de operaciones de moldeo

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SALAZONES Y ADOBADOS C

1. Características y reglamentación
2. Definición, tipos
3. Categorías comerciales y factores de calidad
4. Proceso de elaboración.
5. La sal, su acción sobre los productos, actividad de a
6. La salazón seca.
7. Su preparación
8. Salado, formas, duración, temperaturas, desalado
9. Alteraciones y defectos
10. La salmuerización
11. Formulación de salmueras, concentración, densidad
12. Aplicación: inmersión, inyección, tiempos, dosis
13. Alteraciones y defectos
14. Adobos
15. Composición: ingredientes, utilidad
16. Incorporación, condiciones

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRODUCTOS CÁRNICOS CUR

1. Definiciones, tipos
2. Características y reglamentación: Categorías comer

+ Información Gratis

3. Proceso y operaciones de curado.
4. Fases de maduración y de secado: transformaciones: control (pH, actividad agua, flora), defectos sobre sus causas.
5. Empleo de cultivos o iniciadores: características y métodos.
6. Alteraciones y defectos durante el proceso

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL AHUMADO

1. Características y reglamentación
2. Papel del humo sobre la característica de los productos
3. Tipos de productos ahumados
4. Tratamiento
5. Técnicas de producción
6. Aplicación a distintos productos
7. Alteraciones y defectos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FERMENTACIÓN O MADURACIÓN

1. Maduración y fermentación de salazones y embutidos
2. Secado de productos cárnicos
3. Encurtidos. Fermentaciones propias
4. Difusión de la sal
5. Defectos que se presentan y medidas correctoras

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN

+ Información Gratis

1. Cámaras de secado. Unidades climáticas
2. Refrigeración. Conceptos y cámara de frío
3. Atmósfera controlada. Parámetros de control
4. Defectos principales durante la conservación de productos
5. Medidas correctoras
6. Registros del proceso de conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EQUIPOS Y ELEMENTOS DE TRATAMIENTO

1. Maquinaria y equipos (picadora, amasadora, cutter, ahumadores, atadoras, inyectoros)
2. Equipos para tratamientos de conservación
3. Unidades climáticas. Funcionamiento, instrumental de control y seguridad en su utilización
4. Equipos de ahumado. funcionamiento y regulación
5. Calderas de pasteurización. Funcionamiento, instrumental de control y seguridad en su utilización, primer nivel, seguridad en el manejo
6. Esterilizadores. Funcionamiento, instrumental de control y seguridad en su manejo.
7. Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada. Funcionamiento, instrumental de control y seguridad en su utilización, mantenimiento de primer nivel, seguridad en la utilización
8. Congeladores. Funcionamiento, instrumental de control y seguridad en su utilización

+ Información Gratis

seguridad en el empleo

UNIDAD DIDÁCTICA 9. TOMA DE MUESTRAS PARA EL ANÁLISIS

1. Protocolo para realizar una toma de muestras
2. Identificación y traslado al laboratorio
3. Comprobaciones según especificaciones requeridas
4. Manual de APPCC. Medidas correctoras

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0355 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRATAMIENTOS TÉRMICOS PARA LA ESTERILIZACIÓN

1. Fundamento físico de la esterilización.
2. Eliminación de microorganismos. Parámetros de control
3. Tipos de esterilización en relación con el tipo de producto
4. Pasteurización. Fundamentos y utilización
5. Baremos de tratamiento
6. Carga y descarga, cerrado y vaciado de autoclaves
7. Comprobación de parámetros de tratamiento
8. Contraste de las especificaciones con el producto obtenido

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRODUCTOS CÁRNICOS TRADICIONALES

1. Definiciones, tipos, clases: cocidos, fiambres, patés, etc.
2. Características y reglamentación: Categorías comerciales
3. Las pastas finas o emulsiones

+ Información Gratis

4. Concepto, ingredientes y estabilidad
5. Obtención de la emulsión, parámetros de control
6. El tratamiento térmico
7. Efecto sobre el desarrollo microbiano y consecuencias
8. Técnicas de aplicación, variables a vigilar
9. Alteraciones y defectos
10. Procedimientos de pasteurización
11. Operaciones de aplicación
12. Otros tratamientos de esterilización

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN

1. Parámetros fundamentales (temperatura, humedad)
2. Control de cámaras y túneles de frío
3. Defectos y medidas correctoras
4. Registros y archivo del proceso de tratamiento
5. Procedimientos de refrigeración y congelación.
6. Operaciones de aplicación del frío.
7. Conservación en atmósfera controlada

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLATOS COCINADOS Y CONSERVADOS

1. Técnicas de cocimiento, guisado y asado
2. Equipos y condiciones de operación

+ Información Gratis

3. Operaciones de empanado, rebozado, rellenado y otros
4. Platos preparados: Clasificación y características
5. Conservas cárnicas: Clasificación y características
6. Operaciones de elaboración de platos preparados
7. Operaciones de elaboración de conservas cárnicas
8. Métodos de conservación
9. Otros derivados cárnicos
10. Técnicas de cocina
11. Equipos de cocina industrial
12. Gelatinas y sucedáneos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INCIDENCIA AMBIENTAL.

1. Agentes y factores de impacto
2. Tipos de residuos generados
3. Normativa aplicable sobre protección ambiental
4. Medidas de protección ambiental
5. Ahorro y alternativas energéticas
6. Residuos sólidos y envases.
7. Emisiones a la atmósfera
8. Vertidos líquidos
9. Otras técnicas de prevención o protección

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CALIDAD Y SEGURIDAD EN C

- 1.APPCC (puntos críticos).
- 2.Autocontrol
- 3.Trazabilidad
- 4.Sistemas de Gestión de la Calidad.
- 5.Manual de Calidad
- 6.Técnicas de muestreo
- 7.Sistemas de identificación, registro y traslado de mu
- 8.Procedimientos de toma de muestras en la industria
- 9.Factores y situaciones de riesgo y normativa.
- 10.Medidas de prevención y protección
- 11.Situaciones de emergencia

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SEGURIDAD PERSONAL EN C

- 1.Factores y situaciones de riesgo personal más comu
- 2.Normativas de seguridad y medios de protección. (C
- 3.Señalizaciones y medidas preventivas
- 4.Actuación en caso de emergencia
- 5.Dispositivos de seguridad en los equipos de la indus

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y