



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos

duración total: 90 horas

horas teleformación: 56 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

La Industria cárnica es un tipo de industria alimentaria encargada de producir, procesar y distribuir la carne de animales a los centros de consumo. Y como cualquier otra industria, no se encuentra aislada de los cambios, sino que dicho sector ha evolucionado en tecnología, en gustos y en el modo de fabricar. Se ha ido adaptando a los nuevos tiempos, aunque ahí factores como la seguridad y bioprotección que siempre deben estar presentes.

Con el presente curso el alumno aprenderá los conocimientos necesarios para elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización.



+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Realizar los procedimientos de mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos de producción y ejecutar las operaciones previas de preparación de las materias primas que van a intervenir en el proceso de elaboración de los derivados cárnico.
- Efectuar, de acuerdo a la formulación, la dosificación, mezclado, y, en su caso, amasado y embutido de productos frescos, consiguiendo la calidad requerida y en condiciones de higiene y seguridad.
- Caracterizar las materias primas y auxiliares, especias, condimentos y aditivos, empleados en la elaboración de preparados cárnicos frescos.
- Aplicar las técnicas de elaboración de derivados cárnicos frescos, consiguiendo la calidad e higiene requeridas
- Ejecutar operaciones de acondicionamiento para la comercialización de los derivados cárnicos elaborados.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0297_2 Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral)

salidas laborales

Establecimientos de pequeño tamaño, frecuentemente de tipo familiar, medianas y grandes empresas, dedicados a la elaboración de productos cárnicos. En el primer caso son trabajadores autónomos o por cuenta ajena que atienden al cliente y venden piezas de carne de diversas especies, las manipulan y preparan para su consumo inmediato y/o elaboran productos cárnicos de manera artesanal o semiartesanal. En el segundo caso son empleados por cuenta ajena que desarrollan su actividad en las áreas funcionales de: recepción, preparación de equipos, acondicionamiento de materias primas, despiece, fileteado, troceado, picado y elaboración de productos cárnicos

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

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

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'MF0297_2 Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos'



profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio.

Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.
- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo**MÓDULO 1. ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS****UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANTENIMIENTO DE LA MAQUINARIA Y EQUIPOS DE ELABORACIONES CÁRNICAS**

1. Niveles de limpieza en los establecimientos minoristas y en la industria cárnica.
2. Productos de limpieza y tratamientos de primer nivel
3. Operaciones de mantenimiento de primer nivel en equipos y maquinaria en la industria cárnica
4. Control de instalaciones auxiliares
5. Control de cámaras de refrigeración o de congelación para productos elaborados frescos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES EN LA ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS

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 cárnicos
5. Características y acción de la grasa en los productos de chacinería-charcutería
6. Tratamientos previos de la carne, grasas y despojos: presalado, enfriamiento, condimentaciones previas.
7. Las tripas:
 - 1.- Función, propiedades.
 - 2.- Clasificación: naturales y artificiales, tipos y características
8. Otras materias auxiliares: cuerdas, grapas, cintas, aceites

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONDIMENTOS, ESPECIAS Y ADITIVOS

1. Aditivos:
 - 1.- Concepto y clasificación general.
 - 2.- Normativa de uso en charcutería: listas positivas, dosis.
 - 3.- Acción, propiedades y toxicidad.
2. Especias:
 - 1.- Tipos más utilizadas, características, función.
 - 2.- Manejo y conservación
3. Condimentos:
 - 1.- Relación de condimentos más utilizados.
 - 2.- Propiedades y acción

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS

1. Características y reglamentación:
 - 1.- Definición, clases.
 - 2.- Clasificación de preparados: salchichas, chorizos frescos, hamburguesas, albóndigas.
 - 3.- Formulación.
 - 4.- Proceso de elaboración
2. El picado y amasado:
 - 1.- Fundamentos.
 - 2.- Alteraciones y defectos por picado inadecuado
3. La embutición:
 - 1.- Concepto y técnicas, parámetros.
 - 2.- Alteraciones y defectos por embutición incorrecta
4. Atado o grapado:
 - 1.- Con cuerda, utilización de grapas.
 - 2.- Técnicas.
5. Dosificación de masas para hamburguesas
6. Conocimientos sobre aditivos, especias y condimentos en la elaboración de hamburguesas y albóndigas
7. Maceración de productos cárnicos frescos

8.Preparados frescos susceptibles de mantenerse refrigerados o congelados. Tipos y características

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANEJO Y DE EQUIPOS Y ELEMENTOS DE TRABAJO EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS

- 1.Maquinaria y equipos (picadora, amasadora, embutidoras, calderas u hornos de cocción, cámaras climáticas, 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
- 9.Elementos auxiliares: Balanzas de precisión, instrumentos de dosificación: características, manejo y mantenimiento
- 10.Útiles de corte, ganchos, otras herramientas: empleo y seguridad
- 11.Recipientes, baños, inyectoras, moldes: utilidad
- 12.Elementos de transporte

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS

- 1.La charcutería:
 - 1.- Concepto y diferencias entre carnicería, salchichería, charcutería e industria cárnica.
 - 2.- Normativa reguladora
- 2.El obrador industrial:
 - 1.- Requisitos de las instalaciones, maquinaria y equipos.
 - 2.- Condiciones higiénico-sanitarias y ambientales.
 - 3.- Métodos específicos de limpieza y desinfección, su ejecución.
 - 4.- Medidas de higiene durante la manipulación.
 - 5.- Factores y situaciones de riesgo y normativa.
 - 6.- Medidas de prevención y protección personal.
 - 7.- Situaciones de emergencia

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ENVASADO DE LA CARNE

- 1.El envase: Materiales, propiedades, calidades, incompatibilidades
- 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, embandejado, retractilado
- 10.Exposición a la venta