



INESEM

BUSINESS SCHOOL

MF0766_3 Elaboración de Productos Preparados Cárnicos

+ Información Gratis

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

MF0766_3 Elaboración de Productos Preparados Cárnicos

duración total: 120 horas

horas teleformación: 60 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito de las industrias cárnicas, es necesario conocer los diferentes campos de las industrias cárnicas, dentro del área profesional cárnica. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para controlar la elaboración de productos y preparados cárnicos y sus sistemas automáticos de producción, así como el sacrificio, faenado y despiece de los animales.



a quién va dirigido

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

objetivos

- Describir el funcionamiento y las necesidades de las máquinas y equipos de producción y supervisar las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- Especificar los requerimientos de agua, aire, frío, calor y electricidad, de las máquinas y procesos y supervisar la operatividad y mantenimiento de los servicios auxiliares que aseguran su suministro.
- Controlar la aplicación de las normas de higiene y seguridad laboral y emergencia en las operaciones del proceso de elaboración de productos y preparados cárnicos.
- Aplicar las normas de higiene personal y los sistemas de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización en la industria cárnica.
- Identificar y realizar las tareas de recepción, selección, conservación y distribución interna de las materias primas y auxiliares en la industria cárnica.
- Identificar y controlar los tratamientos previos de las materias primas cárnicas (selección, limpieza y despiece de canales y piezas cárnicas) siguiendo los procedimientos preestablecidos para su posterior utilización industrial o en establecimientos comerciales.
- Controlar la preparación e incorporación de sustancias (salazones, líquidos de gobierno, salsas, aceites, soluciones conservantes, aditivos, especias, cultivos starters, humos líquidos) para estabilizar los productos y preparados cárnicos, de acuerdo con las instrucciones de trabajo.
- Aplicar las técnicas de elaboración de productos y preparados cárnicos (conservas, semiconservas, salazones, acidificación, congelación, refrigeración, desecados, patés, platos cocinados y precocinados, ahumados, concentrados proteicos texturizados y otros), operando correctamente la maquinaria y equipos de producción, llevando a cabo el autocontrol de calidad de acuerdo con las referencias fijadas.
- Controlar las operaciones de envasado y embalaje de los productos y preparados cárnicos, verificando el manejo de los equipos disponibles y el almacenamiento de los productos terminados.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0766_3 Elaboración de Productos Preparados Cárnicos, 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

Desarrolla su actividad en industrias cárnicas, en empresas pequeñas, medianas y grandes, así como en mataderos comárcales e industriales y en salas de despiece. Se integra en un equipo de trabajo con otras personas del mismo o inferior nivel de cualificación, realizando tareas de supervisión y control del trabajo de los operarios de su unidad de producción. Actúa como mando intermedio que organiza y dirige el trabajo de un conjunto de personas a su cargo, y a su vez depende de un responsable técnico de nivel superior de quién recibe instrucciones y al cual informa.

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 'UF0830 Maquinaria e Instalaciones en la Elaboración de Productos Cárnicos'
- Manual teórico 'UF0831 Control de Operaciones de Elaboración de Productos Cárnicos'



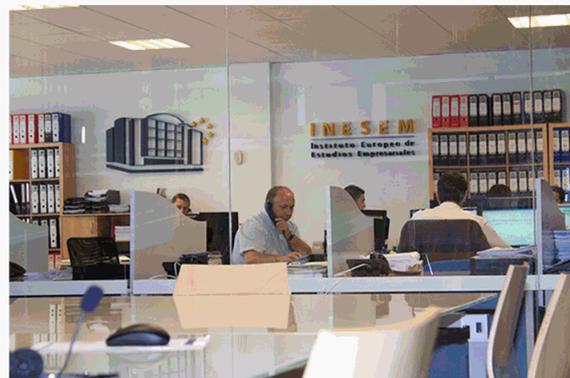
profesorado y servicio de tutorías

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 PRODUCTOS Y PREPARADOS CÁRNICO****UNIDAD FORMATIVA 1. MAQUINARIA E INSTALACIONES EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS****UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS EN LA INDUSTRIA DE PRODUCTOS Y PREPARADOS CÁRNICOS.**

1. Máquinas y equipos que intervienen en el sacrificio, faenado y despiece de animales. Descripción y característica:
2. Utensilios y elementos de uso frecuente en el matadero y en la sala de faenado y despiece. Manejo y precauciones su utilización.
3. Máquinas y equipos para la elaboración de preparados y productos cárnicos. Descripción, funcionamiento y prevención de riesgos.
4. Composición básica de la maquinaria, útiles y equipos que forman parte de las operaciones de faenado y elaboración de productos cárnicos.
5. Mantenimiento rutinario de equipos, máquinas y accesorios de faenado y elaboración de productos cárnicos. Seguimiento y control del mantenimiento de primer nivel.
6. Control de funcionamiento. Seguimiento de instrucciones y documentos de trabajo.
7. Anomalías y posibles fallos que pueden producirse en el funcionamiento de máquinas y equipos. Soluciones internas y soluciones que precisan servicios externos.
8. Componentes electrónicos que intervienen, activan y regulan los equipos de elaboración de productos cárnicos.
9. Relación de la maquinaria y equipos con las fuentes de energía y agua que proporcionan los servicios auxiliares.
10. Maquinaria y equipos de envasado, etiquetado y empaquetado de piezas y productos cárnicos. Características, funcionamiento y control.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSTALACIONES Y SERVICIOS AUXILIARES EN LA INDUSTRIA CÁRNICA.

1. Generación de calor (agua y vapor). Combustibles y depósitos. Condiciones de instalación. Precauciones de manejo. Calderas de vapor.
2. Conducción de agua caliente y vapor a los equipos de elaboración. Controles en la distribución.
3. Cambiadores de calor. Funcionamiento y uso.
4. Producción de aire. Funcionamientos neumáticos y utilización. Fundamento de los compresores de producción de comprimido.
5. Tratamiento y conducción de agua fría. Utilización en la industria cárnica.
6. Producción de potencia mecánica. Cadenas de transmisión y otras aplicaciones
7. Motores eléctricos. Funcionamiento e instalaciones: Poleas, reductores, engranajes, variadores de velocidad, ejes
8. Instalaciones de producción de frío. Fundamentos. Fluidos, compresores, evaporadores, condensadores, torres de enfriamiento, válvulas....
9. Aplicaciones de frío en la industria cárnica. Cámaras y túneles. Mecanismos de control.
10. Los servicios auxiliares y sus aplicaciones en las operaciones de faenado y despiece y en los procesos de elaboración de productos cárnicos. Visión general y aspectos particulares.
11. Optimización de recursos energéticos e hídricos. Medidas de racionalización y ahorro.
12. Dispositivos y medidas de seguridad en los servicios auxiliares. Identificación de la distribución y de la regulación de los equipos e instalaciones auxiliares.
13. Mantenimiento de primer nivel de los servicios auxiliares. Detección de funcionamientos anómalos y evaluación de medidas correctoras.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIGIENE Y SEGURIDAD LABORAL EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.

1. Normativa general de higiene y seguridad en la industria alimentaria.
2. Normativa particular para la industria cárnica:.
3. Normativa legal de carácter horizontal y de carácter vertical.
4. Guías de prácticas de higiene correctas en el faenado y en la elaboración de productos cárnicos.

- 1.- Higiene personal: Vestimenta, aseo personal, objetos personales, hábitos de trabajo.
- 5.Situaciones especiales y comportamientos que entrañan riesgos.
- 6.Características de los espacios y lugares de trabajo.
- 7.Superficies: materiales y construcción.
- 8.º Itinerarios y accesos.
- 9.º Colores identificativos.
- 10.º Distribución de instalaciones y equipos en los espacios.
- 11.º Ventilación, iluminación, servicios higiénicos.
- 12.º Áreas de contacto con el exterior.
- 13.º Elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación.
- 14.Señales y medidas de seguridad y emergencia reglamentarias en la línea o planta de elaboración de productos cárnicos.
- 15.Situaciones de emergencia e intervenciones de respuesta.
- 16.Enfermedades profesionales más corrientes en mataderos, salas de despiece o plantas de elaboración de productos cárnicos. Medidas preventivas.
- 17.Actuaciones en caso de accidente. Primeros auxilios.
- 18.Elaboración de informes y de partes de accidente.
- 19.Limpieza general en planta e instalaciones. Manual de instrucciones.
- 20.Eliminación de residuos. Evacuación. Protección ambiental.
- 21.Planes de desinfección, desinsectación y desratización: Productos y materiales. Colaboración externa.

UNIDAD FORMATIVA 2. CONTROL DE OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN, SELECCIÓN, CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN INTERNA DE LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES EN LA INDUSTRIA CÁRNICA.

- 1.Tareas básicas en recepción, selección, conservación y distribución interna de materias cárnicas. Enumeración y características.
- 2.Revisión de los tipos de carne, grasas, vísceras y principales materias auxiliares que intervienen en los procesos de preparación y elaboración. Características organolépticas.
- 3.Documentación que acompaña a los materiales recibidos.
- 4.Categorías comerciales de las canales y piezas cárnicas recibidas. Valoración y clasificación.
- 5.Símbolos y sistemas de codificación de las piezas cárnicas transportadas.
- 6.Identificación y preparación de los materiales recibidos para su posterior ubicación en almacén, cámaras o en el proceso de elaboración
- 7.Desempaquetado y desembalado con las precauciones debidas, a fin de evitar deterioros o defectos que perjudiquen al producto final.
- 8.Selección, limpieza y preparación de las materias recibidas.
- 9.Tratamientos previos de las materias primas y auxiliares cárnicas recibidas.
- 10.Partes de incidencia sobre las materias recepcionadas. Informes de aceptación o rechazo.
- 11.Condiciones de almacenamiento y conservación. Disponibilidad de cámaras de refrigeración, congelación, secado. Equipos de descarga desde el medio de transporte.
- 12.El traslado interno. Precauciones y medidas de higiene y seguridad establecidas.
- 13.Registro de entrada y de traslado interno.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRATAMIENTOS PREVIOS DE LAS MATERIAS PRIMAS CÁRNICAS.

- 1.Programación de los tratamientos previos.
- 2.Despiece, troceado, fileteado, picado de las piezas cárnicas.
- 3.Eliminación de las partes incorrectas de las piezas cárnicas (carnes, PSE, DFD y otras)
- 4.Destino de los expurgos (partes rechazadas) a los lugares indicados al efecto: vertidos desechables, eliminación, aprovechamiento para alimentación animal, otras.
- 5.Higiene en utensilios y equipos. Limpiezas preventivas y posteriores.

- 6.Descongelación de piezas cárnicas. Parámetros establecidos (temperatura, tiempos).
- 7.Condiciones ambientales en salas de despiece y en los lugares de tratamientos previos.
- 8.Registros y documentación necesarios para controlar la trazabilidad de los productos cárnicos tratados previamente
- 9.Posibles colaboraciones en la inspección oficial veterinaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN E INCORPORACIÓN DE SUSTANCIAS ESTABILIZANTES DE LOS PRODUCTOS Y PREPARADOS CÁRNICOS.

- 1.Ingredientes que intervienen en la formulación de elaborados cárnicos:
- 2.. Sal (salazones secas, salmueras)
- 3.. Sales de curado.
- 4.. Aceites.
- 5.. Aderezos.
- 6.. Condimentos.
- 7.. Adobos.
- 8.. Soluciones conservantes.
- 9.. Cultivos starters.
- 10.. Humos líquidos.
- 11.. Especias.
- 12.Aditivos. Lista de aditivos autorizados por la legislación vigente.
- 13.Dosis y preparaciones adecuadas de los ingredientes en función del elaborado a preparar.
- 14.Equipos de incorporación de sustancias conservantes y estabilizantes. Condiciones de aplicación. Manuales de procedimiento.
- 15.Parámetros de aplicación: tiempo, concentración, dosis, penetración.
- 16.Medidas correctoras en caso de desviaciones.
- 17.Elaboración de salsas con destino a platos cocinados. Equipos.
- 18.Elaboración de jamones y embutidos. Cultivos iniciadores.
- 19.Cámaras de curado. Características y control.
- 20.Registros y documentación necesaria para controlar la trazabilidad de los productos elaborados.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE CONSERVAS CÁRNICAS, CONGELADOS, PATÉS, PLATOS COCINADOS, AHUMADOS Y OTROS.

- 1.Maquinaria y equipos que intervienen en el proceso. Personal necesario. Puesta a punto.
- 2.Elaboración de:
 - 3.º Conservas cárnicas.
 - 4.º Semiconservas.
 - 5.º Salazones.
 - 6.º Acidificados.
 - 7.º Congelados.
 - 8.º Refrigerados.
 - 9.º Desecados.
 - 10.º Patés.
 - 11.º Platos cocinados y precocinados.
 - 12.º Ahumados.
 - 13.º Concentrados proteicos texturizados
- 14.Características de cada clase de elaborados, destino, ingredientes y proceso seguido.
- 15.Materias primas, materias auxiliares y semitransformados que entran en el proceso.
- 16.Autocontrol de calidad en el proceso de elaboración. Comprobación del cumplimiento de las especificaciones.
- 17.Condiciones ambientales de ejecución. Parámetros a controlar (tiempos, temperaturas, humedad relativa, velocidad del aire, otras).
- 18.Pruebas y comprobaciones sobre la marcha del proceso. Correcciones pertinentes.
- 19.Evacuación de subproductos, residuos y productos desechados. Destino y control.
- 20.Toma de muestras. Puntos indicados. Frecuencias y condiciones establecidas. Interpretación y actuaciones

correctoras si fuera preciso.

21.Registro de trazabilidad y los correspondientes a los sistemas de APPCC.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ENVASADO Y EMBALAJE DE LOS PRODUCTOS Y PREPARADOS CÁRNICOS Y ALMACENAJE DEL PRODUCTO TERMINADO.

1.Equipos específicos de envasado y embalaje de productos cárnicos. Reglajes, puesta a punto y mantenimiento de primer nivel.

2.Características de los envases, materiales de envasado y materiales de embalaje.

3.Proceso de envasado y embalaje. Parámetros a controlar. Operaciones de llenado, cierre, etiquetado, formateado presentación según especificaciones.

4.Pruebas y comprobaciones del funcionamiento de los equipos de envasado y embalaje. Comprobaciones de llena cerrado y hermeticidad.

5.Destino de los restos de materiales y de los productos desechados.

6.Controles en el embalaje. Manejo de autómatas.

7.Almacenes de producto terminado. Disponibilidad y características según el producto a ubicar: Canales, piezas cárnicas, productos elaborados. Traslados y colocación.

8.Cámaras de refrigeración, congelación, secado, o conservación. Funcionamiento y control de las condiciones ambientales.

9.Identificación de las piezas y elaborados cárnicos depositados en almacén: Lotes, códigos y marcas.

10.Ordenación y posición de los productos depositados para facilitar su localización, control sanitario, manejo y post expedición.

11.Higiene en cámaras y almacenes. Higiene y seguridad en la manipulación de productos cárnicos. Revisiones periódicas. Medidas correctoras, en su caso.

12.Control de existencias, registro de movimientos, inventario.

13.Documentación para la expedición de productos cárnico

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DESDE PANELES CENTRALES AUTOMATIZADOS.

1.Sistemas de producción automatizada empleados en la industria cárnica. Funciones e intervención en los procesos. Elementos que componen tales sistemas. Diferencias con otros sistemas tradicionales (manuales, distribuidos, de automatización manual).

2.Nomenclatura, simbología y códigos utilizados en el control automatizado de procesos.

3.Autómatas programables, tipos, aplicaciones, dispositivos, Manipuladores manejados desde paneles centrales.

4.Lenguajes de programación mas frecuente en la industria cárnica

5.Elaboración básica de programas de manipuladores y de autómatas programables para la elaboración de productos preparados cárnicos.

6.Operaciones de preparación de mantenimiento de los elementos de medida, transmisión y regulación de automati