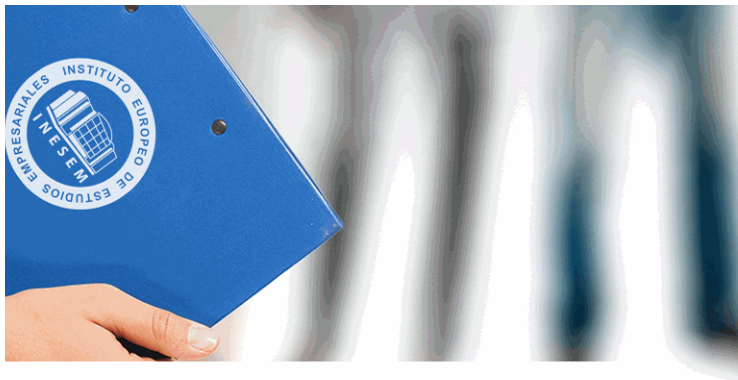


IN  
—  
BU

***Elaboración de Conserv***



# INESEM

---

## SINESS SCHOOL

### ***as y Cocinados Cárnicos***

**+ Información Gratis**

**titulación de formación continua bonificada  
empre**

# ***Elaboración de Conserv***

***duración total:*** 80 horas

***horas telefo***

***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 de seguridad y bioprotección que siempre deben estar presentes. Con el presente curso el alumno aprenderá los conocimientos para la elaboración de conservas y cocinados cárnicos.

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y





## ***a quién va dirigido***

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

**+ Información Gratis**

### *objetivos*

- Aplicar los tratamientos térmicos para conservas cárnicas.
- Caracterizar y aplicar las técnicas de cocinado requeridas para productos precocinados y cocinados, consiguiendo la calidad requerida y seguridad.
- Analizar los riesgos y las consecuencias sobre el medio ambiente del sector cárnico.
- Analizar los factores y situaciones de riesgo y las medidas preventivas en la industria cárnica.

**+ Información Gratis**

### *para qué te prepara*

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la Especialidad de Conservas y Cocinados Cárnicos, certificando el haber adquirido y desarrollado la Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las competencias adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, para la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, o el Ministerio de Trabajo ( Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral)

### *salidas laborales*

**+ Información Gratis**

Establecimientos de pequeño tamaño, frecuentemente c  
empresas, dedicados a la elaboración de productos cárr  
autónomos o por cuenta ajena que atienden al cliente y  
especies, las manipulan y preparan para su consumo in  
manera artesanal o semiartesanal. En el segundo caso  
desarrollan su actividad en las áreas funcionales de: rec  
acondicionamiento de materias primas, despiece, filetea  
productos cárnicos.

**+ Información Gratis**

### *titulación*

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

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

**+ Información Gratis**



## INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im  
EXPIDE LA SIGUIENTE

**NOMBRE DEL A**

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

**Nombre de la Acc**

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

Con una calificación de €

Y para que conste expido la pre  
Granada, a (día) de (m

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello



***forma de bonificación***

**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y

## UDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación  
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

## ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX

número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

esente TITULACIÓN en  
es) de (año)

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A





- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s  
mes 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 a lo largo del itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final al finalizar el curso, el alumno debe superar un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder acceder al título.

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, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

**+ Información Gratis**

## ***materiales didácticos***

- Manual teórico 'UF0355 Elaboración de Conservas y

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y



***profesorado y servicio de tutorías***

**+ Información Gratis**

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email un documento denominado “Guía del Alumno” entregad Contamos con una extensa plantilla de profesores espe con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form como solicitar información complementaria, fuentes bibli Podrá hacerlo de las siguientes formas:

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

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

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede c del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

**+ Información Gratis**

**+ Información Gratis**

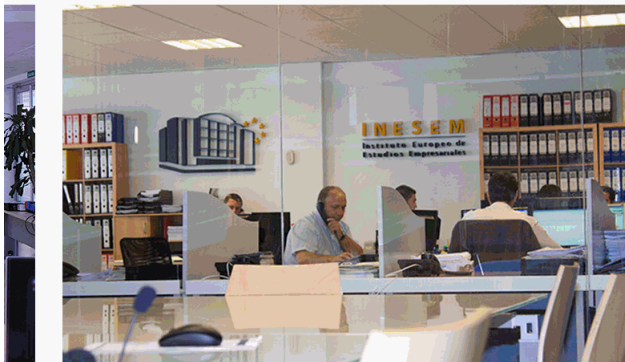
[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y





**+ Información Gratis**





### *plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de fin.

### *campus virtual online*

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en el curso de ineseo ofrece contenidos multimedia de alta calidad

**+ Información Gratis**



ra la finalización del curso, que dependerá de la  
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

rsos de modalidad online, el campus virtual  
y ejercicios interactivos.

## *comunidad*

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

## *revista digital*

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

## *secretaría*

**+ Información Gratis**

Este sistema comunica al alumno directamente con nue  
de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumn  
sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac  
lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos,  
seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

### *programa formativo*

## **UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE COI UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRATAMIENTOS TÉRMICOS P**

- 1.Fundamento físico de la esterilización.
- 2.Eliminación de microorganismos. Parámetros de cor
- 3.Tipos de esterilización en relación con el tipo de pro

**+ Información Gratis**

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. Contrastar las especificaciones con el producto obte

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRODUCTOS CÁRNICOS TRA**

1. Definiciones, tipos, clases: cocidos, fiambres, patés,
2. Características y reglamentación: Categorías comer
3. Las pastas finas o emulsiones
4. Concepto, ingredientes y estabilidad
5. Obtención de la emulsión, parámetros de control
6. El tratamiento térmico
7. Efecto sobre el desarrollo microbiano y consecuen
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 CONSERV**

1. Parámetros fundamentales (temperatura, humedad)

+ Información Gratis

- 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 CONS**

- 1.Técnicas de cocimiento, guisado y asado
- 2.Equipos y condiciones de operación
- 3.Operaciones de empanado, rebozado, rellenado y o
- 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.**

**+ Información Gratis**



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

## **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

**+ Información Gratis**

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**