







***UF0831 Control de Operación
Producto***



INESEM

SINESS SCHOOL

***aciones de Elaboración de
s Cárnicos***

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

UF0831 Control de Operaciones de Producto

duración total: 70 horas

horas telefo

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito de las industrias cárnicas, es necesario con las industrias cárnicas, dentro del área profesional cárnica. aportar los conocimientos necesarios para el control de cárnicos.

+ Información Gratis



+ Información Gratis



a quién va dirigido

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

+ Información Gratis

objetivos

- Identificar y realizar las tareas de recepción, selección, materias primas y auxiliares en la industria cárnica.
- Identificar y controlar los tratamientos previos de las m y despiece de canales y piezas cárnicas) siguiendo los p posterior utilización industrial o en establecimientos corr
- Controlar la preparación e incorporación de sustancias aceites, soluciones conservantes, aditivos, especias, cu estabilizar los productos y preparados cárnicos, de acue
- Controlar las operaciones de envasado y embalaje de verificando el manejo de los equipos disponibles y el aln

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de Operaciones de Elaboración de Productos Cárnicos certificaciones Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigida a profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Unidades de Competencia propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de Certificación de Profesionales adquiridas por experiencia laboral).

salidas laborales

+ Información Gratis

Desarrolla su actividad en industrias cárnicas, en empresas como en mataderos comárcales e industriales y en sala: trabajo con otras personas del mismo o inferior nivel de supervisión y control del trabajo de los operarios de su nivel intermedio que organiza y dirige el trabajo de un conjunto depende de un responsable técnico de nivel superior de

+ 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, 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 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

información y

ESTUDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

Formación Formativa

ción INESEM en la convocatoria de XXXX
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

presente TITULACIÓN en
mes(es) 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 seguir 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 'UF0831 Control de Operaciones de E

+ Información Gratis



+ Información Gratis

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 curso nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o un documento denominado “Guía del Alumno” entregado. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados con una amplia experiencia en el ámbito docente.

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

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

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

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

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Elaboración 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 la finalización de la formación, con una 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

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 nuestro gestor 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 y lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM.

programa formativo

UNIDAD FORMATIVA 1. CONTROL DE OPERACIONES DE CARNICEROS.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN, SELECCIÓN, COMERCIALIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES EN LA INDUSTRIA DE CARNICEROS.

1. Tareas básicas en recepción, selección, conservación y comercialización de materias primas y auxiliares en la industria de carniceros.

+ Información Gratis

características.

2.Revisión de los tipos de carne, grasas, vísceras y pr
preparación y elaboración. Características organoléptica

3.Documentación que acompaña a los materiales recil

4.Categorías comerciales de las canales y piezas cárr

5.Símbolos y sistemas de codificación de las piezas c

6.Identificación y preparación de los materiales recibid
proceso de elaboración

7.Desempaquetado y desembalado con las precaucio
perjudiquen al producto final.

8.Selección, limpieza y preparación de las materias re

9.Tratamientos previos de las materias primas y auxili

10.Partes de incidencia sobre las materias recepciona

11.Condiciones de almacenamiento y conservación. Di
Equipos de descarga desde el medio de transporte.

12.El traslado interno. Precauciones y medidas de higi

13.Registro de entrada y de traslado interno.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRATAMIENTOS PREVIOS DE

1.Programación de los tratamientos previos.

2.Despiece, troceado, fileteado, picado de las piezas c

+ Información Gratis

3. Eliminación de las partes incorrectas de las piezas c
4. Destino de los expurgos (partes rechazadas) a los lu
aprovechamiento para alimentación animal, otras.
5. Higiene en utensilios y equipos. Limpiezas preventiv
6. Descongelación de piezas cárnicas. Parámetros est
7. Condiciones ambientales en salas de despique y en
8. Registros y documentación necesarios para controla
previamente.
9. Posibles colaboraciones en la inspección oficial vete

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

1. Ingredientes que intervienen en la formulación de el
- 2.. Sal (salazones secas, salmueras)
- 3.. Sales de curado.
- 4.. Aceites.
- 5.. Aderezos.
- 6.. Condimentos.
- 7.. Adobos.
- 8.. Soluciones conservantes.
- 9.. Cultivos starters.

+ Información Gratis

10.. Humos líquidos.

11.. Especias.

12.Aditivos. Lista de aditivos autorizados por la legislac

13.Dosis y preparaciones adecuadas de los ingredien

14.Equipos de incorporación de sustancias conservant
procedimiento.

15.Parámetros de aplicación: tiempo, concentración, d

16.Medidas correctoras en caso de desviaciones.

17.Elaboración de salsas con destino a platos cocinad

18.Elaboración de jamones y embutidos. Cultivos inicia

19.Cámaras de curado. Características y control.

20.Registros y documentación necesaria para controla

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE CONSERV COCINADOS, AHUMADOS Y OTROS.

1.Maquinaria y equipos que intervienen en el proceso.

2.Elaboración de:

3.▫ Conservas cárnicas.

4.▫ Semiconservas.

5.▫ Salazones.

6.▫ Acidificados.

+ Información Gratis

- 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, destin
15. Materias primas, materias auxiliares y semitransfor
16. Autocontrol de calidad en el proceso de elaboraciór
17. Condiciones ambientales de ejecución. Parámetros
velocidad del aire, otras).
18. Pruebas y comprobaciones sobre la marcha del pro
19. Evacuación de subproductos, residuos y productos
20. Toma de muestras. Puntos indicados. Frecuencias
correctoras si fuera preciso.
21. Registro de trazabilidad y los correspondientes a los

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ENVASADO Y EMBALAJE DE ALMACENAJE DEL PRODUCTO TERMINADO.

1. Equipos específicos de envasado y embalaje de pro

+ Información Gratis

primer nivel.

2.Características de los envases, materiales de envas

3.Proceso de envasado y embalaje. Parámetros a con presentación según especificaciones.

4.Pruebas y comprobaciones del funcionamiento de lo llenado, cerrado y hermeticidad.

5.Destino de los restos de materiales y de los product

6.Controles en el embalaje. Manejo de autómatas.

7.Almacenes de producto terminado. Disponibilidad y cárnicas, productos elaborados. Traslados y colocación.

8.Cámaras de refrigeración, congelación, secado, o cc ambientales.

9.Identificación de las piezas y elaborados cárnicos de

10.Ordenación y posición de los productos depositados posterior expedición.

11.Higiene en cámaras y almacenes. Higiene y seguric periódicas. Medidas correctoras, en su caso.

12.Control de existencias, registro de movimientos, inv

13.Documentación para la expedición de productos cá

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DE PRODUCTO

+ Información Gratis

AUTOMATIZADOS.

1.Sistemas de producción automatizada empleados en Elementos que componen tales sistemas. Diferencias con automatización manual).

2.Nomenclatura, simbología y códigos utilizados en el

3.Autómatas programables, tipos, aplicaciones, dispositivos

4.Lenguajes de programación mas frecuente en la industria

5.Elaboración básica de programas de manipuladores y preparados cárnicos.

6.Operaciones de preparación de mantenimiento de los automatismos.

+ Información Gratis