

Elaboración de conservas y cocinados cárnicos (UF0355)

Elaboración de conservas y cocinados cárnicos (UF0355)

Duración: 90 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

1. Tratamientos térmicos para conservas cárnicas.
1.1. Fundamento físico de la esterilización.
1.2. Eliminación de microorganismos. Parámetros de control.
1.3. Tipos de esterilización en relación con el tipo de producto.
1.4. Pasteurización. Fundamentos y utilización.
1.5. Baremos de tratamiento.
1.6. Carga y descarga, cerrado y vaciado de autoclaves.
1.7. Comprobación de parámetros de tratamiento.
1.8. Contrastar las especificaciones con el producto obtenido.
2. Productos cárnicos tratados por el calor.
2.1. Definiciones, tipos, clases: cocidos, fiambres, patés, otros.
2.2. Características y reglamentación: Categorías comerciales, factores de calidad, denominaciones de origen.
2.3. Las pastas finas o emulsiones.
2.4. Concepto, ingredientes y estabilidad.
2.5. Obtención de la emulsión, parámetros de control.
2.6. El tratamiento térmico.
2.7. Efecto sobre el desarrollo microbiano y consecuencias para el producto y su conservación.
2.8. Técnicas de aplicación, variables a vigilar.
2.9. Alteraciones y defectos.
2.10. Procedimientos de pasteurización.
2.11. Operaciones de aplicación.
2.12. Otros tratamientos de esterilización.
3. Tratamientos de conservación por frío.
3.1. Parámetros fundamentales (temperatura, humedad relativa, tiempo de permanencia, merma, flora externa).

© icaformación2026

3.2. Control de cámaras y túneles de frío.
3.3. Defectos y medidas correctoras.
3.4. Registros y archivo del proceso de tratamiento.
3.5. Procedimientos de refrigeración y congelación.
3.6. Operaciones de aplicación del frío.
3.7. Conservación en atmósfera controlada.
4. Platos cocinados y conservas cárnicas.
4.1. Técnicas de cocimiento, guisado y asado.
4.2. Equipos y condiciones de operación.
4.3. Operaciones de empanado, rebozado, rellenado y otras de montaje y composición.
4.4. Platos preparados: Clasificación y características.
4.5. Conservas cárnicas: Clasificación y características.
4.6. Operaciones de elaboración de platos preparados.
4.7. Operaciones de elaboración de conservas cárnicas.
4.8. Métodos de conservación.
4.9. Otros derivados cárnicos.
4.10. Técnicas de cocina.
4.11. Equipos de cocina industrial.
4.12. Gelatinas y sucedáneos.
5. Incidencia ambiental.
5.1. Agentes y factores de impacto.
5.2. Tipos de residuos generados.
5.3. Normativa aplicable sobre protección ambiental.
5.4. Medidas de protección ambiental.
5.5. Ahorro y alternativas energéticas.
5.6. Residuos sólidos y envases.
5.7. Emisiones a la atmósfera.
5.8. Vertidos líquidos.
5.9. Otras técnicas de prevención o protección.
6. Calidad y seguridad en carnicería e industria alimentaria.
6.1. APPCC (puntos críticos).
6.2. Autocontrol.
6.3. Trazabilidad.
6.4. Sistemas de Gestión de la Calidad.
6.5. Manual de Calidad.
6.6. Técnicas de muestreo.
6.7. Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras.
6.8. Procedimientos de toma de muestras en la industria cárnica.
6.9. Factores y situaciones de riesgo y normativa.
6.10. Medidas de prevención y protección.
6.11. Situaciones de emergencia.

© icaformación2026

7. Seguridad personal en carnicería e industria cárnica.
7.1. Factores y situaciones de riesgo personal más comunes.
7.2. Normativas de seguridad y medios de protección. (General y personal).
7.3. Señalizaciones y medidas preventivas.
7.4. Actuación en caso de emergencia.
7.5. Dispositivos de seguridad en los equipos de la industria cárnica.

© icaformación2026