

Elaboración de preparados cárnicos frescos (MF0297_2)

Elaboración de preparados cárnicos frescos (MF0297_2)

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. Mantenimiento de la maquinaria y equipos de elaboraciones cárnicas.
1.1. Niveles de limpieza en los establecimientos minoristas y en la industria cárnica.
1.2. Productos de limpieza y tratamientos de primer nivel.
1.3. Operaciones de mantenimiento de primer nivel en equipos y maquinaria en la industria cárnica.
1.4. Control de instalaciones auxiliares.
1.5. Control de cámaras de refrigeración o de congelación para productos elaborados frescos.
2. Materias primas y auxiliares en la elaboración de preparados cárnicos.
2.1. La carne según destino y valoración.
2.2. Despojos comestibles utilizados en charcutería.
2.3. Selección y acondicionamiento previos de las materias primas.
2.4. Las grasas, utilidad y conservación para preparados cárnicos.
2.5. Características y acción de las grasa en los productos de chacinería-charcutería.
2.6. Tratamientos previos de la carne, grasas y despojos: presalado, enfriamiento, condimentaciones previas.
2.7. Las tripas:
2.7.1. Función, propiedades.
2.7.2. Clasificación: naturales y artificiales, tipos y características.
2.8. Otras materias auxiliares: cuerdas, grapas, cintas, aceites.
3. Condimentos, especias y aditivos.
3.1. Aditivos:
3.1.1. Concepto y clasificación general.
3.1.2. Normativa de uso en charcutería: listas positivas, dosis.
3.1.3. Acción, propiedades y toxicidad.
3.2. Especias:
3.2.1. Tipos más utilizadas, características, función.

© icaformación2026

3.2.2. Manejo y conservación.
3.3. Condimentos:
3.3.1. Relación de condimentos más utilizados.
3.3.2. Propiedades y acción.
4. Elaboración de preparados cárnicos frescos.
4.1. Características y reglamentación:
4.1.1. Definición, clases.
4.1.2. Clasificación de preparados: salchichas, chorizos frescos, hamburguesas, albóndigas.
4.1.3. Formulación.
4.1.4. Proceso de elaboración.
4.2. El picado y amasado:
4.2.1. Fundamentos.
4.2.2. Alteraciones y defectos por picado inadecuado.
4.3. La embutición:
4.3.1. Concepto y técnicas, parámetros.
4.3.2. Alteraciones y defectos por embutición incorrecta.
4.4. Atado o grapado:
4.4.1. Con cuerda, utilización de grapas.
4.4.2. Técnicas.
4.5. Dosificación de masas para hamburguesas.
4.6. Conocimientos sobre aditivos, especias y condimentos en la elaboración de hamburguesas y albóndigas.
4.7. Maceración de productos cárnicos frescos.
4.8. Preparados frescos susceptibles de mantenerse refrigerados o congelados. Tipos y características.
5. Manejo y de equipos y elementos de trabajo en establecimientos cárnicos.
5.1. Maquinaria y equipos (picadora, amasadora, embutidoras, calderas u hornos de cocción, cámaras climáticas, ahumadores, atadoras, inyectores).
5.2. Clasificación, aplicaciones de la maquinaria y equipos.
5.3. Composición, montaje y desmontaje de elementos.
5.4. Funcionamiento, dispositivos de control.
5.5. Operaciones de mantenimiento.
5.6. Control de cámaras de refrigeración.
5.7. Control de cámaras de congelación.
5.8. Manejo, medidas de seguridad.
5.9. Elementos auxiliares: Balanzas de precisión, instrumentos de dosificación: características, manejo y mantenimiento.
5.10. Útiles de corte, ganchos, otras herramientas: empleo y seguridad.
5.11. Recipientes, baños, inyectores, moldes: utilidad.
5.12. Elementos de transporte.
6. Condiciones técnico-sanitarias en la elaboración de preparados cárnicos.
6.1. La charcutería:
6.1.1. Concepto y diferencias entre carnicería, salchichería, charcutería e industria cárnica.

© icaformación2026

6.1.2. Normativa reguladora.
6.2. El obrador industrial:
6.2.1. Requisitos de las instalaciones, maquinaria y equipos.
6.2.2. Condiciones higiénico-sanitarias y ambientales.
6.2.3. Métodos específico de limpieza y desinfección, su ejecución.
6.2.4. Medidas de higiene durante la manipulación.
6.2.5. Factores y situaciones de riesgo y normativa.
6.2.6. Medidas de prevención y protección personal.
6.2.7. Situaciones de emergencia.
7. Envasado de la carne.
7.1. El envase: Materiales, propiedades, calidades, incompatibilidades.
7.2. Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades.
7.3. Elementos de cerrado.
7.4. Su conservación y almacenamiento.
7.5 .Etiquetas y otros auxiliares.
7.6 .Normativa sobre etiquetado: información a incluir.
7.7 .Tipos de etiquetas, su ubicación.
7.8 .Otras marcas y señales, códigos.
7.9 .Técnicas de composición de paquetes. Agrupado, embandejado, retractilado.
7.10. Exposición a la venta.

© icaformación2026