

Acondicionamiento de la carne para su comercialización (Ajust. al Cert. Prof. Carnicería y elaboración de productos cárnicos)

Acondicionamiento de la carne para su comercialización (Ajust. al Cert. Prof. Carnicería y elaboración de productos cárnicos)

Duración: 70 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Adquirir y/o actualizar los criterios para establecer la calidad de la carne. Conocer los requisitos técnicos-sanitarios

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:

La carne

Definición y características organolépticas.

El tejido muscular. Constitución y composición. PH, color, sabor, etc.

Situación de la carne después del sacrificio.

Características de las distintas carnes: vacuno, ovino, caprino, porcino, aves, conejo y caza.

Tipos, piezas y unidades de carne y vísceras. Clasificación.

Otros tejidos comestibles: grasas, vísceras, despojos, tripas y sangre.

El proceso de maduración de la carne. Cámaras.

Alteraciones de la maduración.

Composición bromatológica. Descripción. El agua en la carne.

Valoración de la calidad de las carnes.

© icaformación2026

Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias en salas de despiece y obradores cárnicos

Equipos y maquinaria. Descripción y utilidades.

Medios e instalaciones auxiliares (producción de calor, frío, agua, aire, energía eléctrica).

Condiciones técnicosanitarias.

Condiciones ambientales.

Utensilios o instrumentos de preparación de la carne.

Limpieza general.

Productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.

Medidas de higiene personal y de seguridad en el empleado, útiles y maquinaria.

Mantenimiento de la maquinaria en salas de despiece y obradores.

Preparación de las piezas cárnicas para su comercialización

Despiece de canales. Partes comerciales.

Deshuesado y despiece de animales mayores. Clasificación comercial.

Deshuesado y despiece de animales menores. Clasificación comercial.

Fileteado y chuleteado. Aprovechamientos de restos.

Materiales y técnicas de envoltura y etiquetado.

Conservación de las piezas. Cámaras de oreo y de frío.

Preparación de despojos comestibles para su comercialización.

Presentación comercial. El puesto de venta al público.

© icaformación2026

Atención al público. Técnicas de venta.

Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos

Escandallos. Definición y utilidad.

Cálculo del precio de venta. Rendimientos estándares y referencias del mercado.

Márgenes comerciales. Previsión de venta.

Control de ventas. Anotaciones y correcciones.

Montar escaparates de exposición.

Seleccionar los productos más adecuados.

Etiquetado: tipos de etiquetas, colocación.

Envasado-envoltura: normativa, materiales y tipos de envoltura y envase.

© icaformación2026