

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

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

Duración: 50 horas

Precio: 220 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Ejecutar y establecer las operaciones industriales propias del despiece, almacenaje y control de la carne, alcanzando los fines de producción y calidad establecidos en ambi

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:

Preparación de la carne para su uso industrial

Tipos de músculo presentes en el animal.

Despiece de canales. Partes utilizadas en la industria.

Despiece de animales mayores.

Despiece de animales menores.

Deshuesado y despiece de aves.

Instrumentos de corte y preparación de piezas cárnicas en la industria.

Características del músculo después del sacrificio y durante el periodo de maduración cárnica.

Cámaras de oreo. Parámetros de control. Maduración. Control del proceso.

Relación entre el pH y el estado sanitario de la carne.

Valoración de la carne.

Utilización de vísceras y despojos animales para uso industrial.

© icaformación2026

Líneas de preparación de piezas cárnicas en la industria. Coordinación y tiempos.

Medidas de calidad y valoración de las piezas cárnicas para su uso industrial.

Conservación y mantenimiento de la carne en la industria

Cámaras de congelación y refrigeración. Fundamentos físicos.

Aplicación del frío industrial: Refrigeración y congelación.

Cámaras de frío. Control y mantenimiento. Parámetros de control. Gráficos de control. Ajustes.

Manejo de piezas y productos cárnicos en cámaras. Carga y cerrado.

Refrigerados y congelados cárnicos. Tipos y niveles de tratamiento.

Anomalías y medidas correctoras. Temperatura, humedad, equilibrio de gases.

Higiene y seguridad en cámaras y túneles.

Mantenimiento de equipos e instrumental.

Características del producto tratado por frío y especificaciones requeridas.

Toma de muestras en la industria cárnica

Técnicas de muestreo. Protocolo y control.

Instrumental de toma de muestras.

Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras.

Marcaje y conservación de muestras.

Mantenimiento del instrumental de toma de muestras.

© icaformación2026

© icaformación2026