

Elaboración de curados y salazones cárnicos. INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos

Elaboración de curados y salazones cárnicos. INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos

Duración: 90 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Analizar los procedimientos de mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos con destino a la elaboración industrial de productos cárnicos, relacionando las operaciones básicas de elaboración, los productos de entrada y salida y los medios empleados. Efectuar, de acuerdo a la formulación, la dosificación, mezclando, y, en su caso, amasado y embutido de productos industriales, consiguiendo la calidad requerida y en condiciones de higiene y seguridad requeridas. Aplicar las técnicas de elaboración de derivados cárnicos. Tomar muestras durante y al final del proceso a fin de verificar que la calidad del producto es conforme a las especificaciones establecidas. Analizar los procesos de fermentación-maduración y desecado de derivados cárnicos previamente acondicionados, realizando el seguimiento de los mismos.

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:

Procedimientos de limpieza en instalaciones de productos cárnicos

Conceptos y niveles de limpieza.

Productos y tratamientos de limpieza específicos para la industria cárnica.

Operaciones de limpieza. Utilización de equipos.

Tratamientos generales: desinfección, desinsectación y desratización.

Control de limpieza en instalaciones.

Preparación de piezas cárnicas y elaboración de masas y pastas finas

Elaboraciones cárnicas. Clasificación y características.

Operaciones principales previas, descongelación, masajeado, troceado y picado.

Operaciones de embutición y moldeo.

Secuencia de operaciones de embutición y moldeo.

© icaformación2026

Documentación técnica sobre la elaboración de masas para la embutición o moldeo.

Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo.

Mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos.

Salazones y adobados cárnicos

Definiciones, características y tipos.

Reglamentación.

Categorías comerciales y factores de calidad.

La sal, su acción sobre los productos, actividad del agua.

La salazón seca.

Preparación y proceso de elaboración.

Duración, desalado, temperaturas y humedad.

La salmuerización.

Formulación de salmueras, concentración, reposo y manejo.

Aplicación: inmersión, inyección, tiempos, dosis y densidad.

Alteraciones y defectos de las salazones.

Adobos: composición, ingredientes y utilidad.

Incorporación y condiciones.

Productos cárnicos curados

© icaformación2026

Definición, características y tipos.

Reglamentación y denominaciones de calidad.

Categorías comerciales y factores de calidad.

Proceso y operaciones de curado.

Fases de maduración y de secado.

Empleo de cultivos iniciadores: características y manejo.

Alteraciones y defectos durante el proceso.

El ahumado

Definición, características y tipos.

Reglamentación.

Tratamiento.

Composición del humo y tipos de maderas.

Técnicas de producción del humo.

Parámetros que influyen en la composición del humo y en los compuestos depositados en los productos ahumados.

Papel del humo sobre las características de los productos y toxicidad.

Tipos de productos ahumados.

Aplicación del humo a los distintos productos.

Alteraciones y defectos del ahumado.

© icaformación2026

Fermentación o maduración

Fermentación y maduración de salazones y embutidos.

Tipos de fermentaciones de los distintos productos.

Secado de productos cárnicos.

Encurtidos. Fermentaciones propias.

Difusión de la sal.

Defectos que se presentan y medidas correctoras.

Tratamientos de conservación

Definición y tipos de tratamiento de conservación.

Cámaras de secado. Unidades climáticas.

Refrigeración. Conceptos y cámara de frío.

Atmósfera controlada. Parámetros de control.

Defectos principales durante la conservación de los productos cárnicos elaborados.

Medidas correctoras.

Registros del proceso de conservación.

Equipos y elementos de trabajo en las industrias cárnicas

Maquinaria y equipos.

© icaformación2026

Equipos para tratamientos de conservación.

Unidades climáticas.

Equipos de ahumado.

Calderas de pasteurizado.

Esterilizadores.

Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada.

Congeladores.

Toma de muestras para la elaboración de productos curados

Protocolo para realizar una toma de muestras.

Identificación y traslado al laboratorio.

Comprobaciones según especificaciones requeridas para cada producto.

Manual APPCC. Medidas correctoras.

© icaformación2026