

# Elaboración de preparados cárnicos frescos. INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos

## Elaboración de preparados cárnicos frescos. INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos

**Duración:** 80 horas

**Precio:** 420 euros.

**Modalidad:** A distancia

### Objetivos:

- Adquirir y/o actualizar los conocimientos para elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria, llevando a cabo su comercialización. - Conocer los procedimientos de mantenimiento de la maquinaria y equipos de producción y las operaciones previas de preparación de las materias primas que intervienen en el proceso de elaboración del producto cárnico. - Aprender a efectuar, de acuerdo a la formulación, la dosificación, mezclado, y, en su caso, amasado y embutido de productos frescos, consiguiendo la calidad requerida y en condiciones de higiene y seguridad. - Identificar las características y las especificaciones de las materias primas y auxiliares, especias, condimentos y aditivos, empleados en la elaboración de productos cárnicos frescos. - Conocer las técnicas de elaboración de productos cárnicos frescos, consiguiendo la calidad e higiene requeridas para dar cumplimiento a la reglamentación técnico-sanitaria vigente. - Identificar los factores y situaciones de riesgo, así como las medidas de prevención y protección aplicables en la industria cárnica. - Conocer las características principales de los envases y materiales para el envasado, etiquetado y embalaje de la carne y preparados cárnicos.

### Metodología:



© icaformación2026

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:

Mantenimiento de la maquinaria y equipos de elaboraciones cárnicas

Niveles de limpieza en la industria cárnica.

Productos de limpieza y tratamientos de primer nivel.

Operaciones de mantenimiento de primer nivel en equipos y maquinaria en la industria cárnica.

Control de instalaciones auxiliares en la industria cárnica.

Control de cámaras de refrigeración o de congelación para productos elaborados frescos.

Materias primas y auxiliares en la elaboración de productos cárnicos

La carne según destino y valoración.

Despojos comestibles utilizados en charcutería.

Selección y acondicionamiento previos de las materias primas.

Las grasas, utilidad y conservación para preparados cárnicos.



© icaformación2026

Características y acción de la grasa en los productos de chacinería-charcutería.

Tratamientos previos de la carne, grasas y despojos: presalado, enfriamiento, condimentaciones previas. Las tripas.

Otras materias auxiliares: cuerdas, grapas, cintas, aceites.

Condimentos, especias y aditivos

Aditivos.

Especias.

Condimentos.

La elaboración de productos cárnicos frescos

Características y reglamentación.

El picado y amasado.

La embutición.

Atado o grapado.

Dosificación de masas para hamburguesas.

Conocimientos sobre aditivos, especias y condimentos en la elaboración de hamburguesas y albóndigas. Maceración de los productos cárnicos frescos.

Productos cárnicos susceptibles de mantenerse refrigerados o congelados.



© icaformación2026

Manejo de equipos y elementos de trabajo en carnicería

Maquinaria y equipos.

Elementos auxiliares.

Condiciones técnico-sanitarias en la elaboración de productos cárnicos

La charcutería.

El obrador industrial.

Envasado de la carne

El envase: materiales, propiedades, calidades, incompatibilidades.

Clasificación: formatos, denominaciones, utilidades.

Elementos de cerrado.

Conservación y almacenamiento.

Etiquetas y otros auxiliares.

Normativa sobre etiquetado: información a incluir.

Tipos de etiquetas, su ubicación.

Otras marcas y señales, códigos.

Técnicas de composición de paquetes. Agrupado, embandejado, retractilado.

Exposición a la venta.



© icaformación2026