

Elaboración de conservas y cocinados cárnicos. INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos

Elaboración de conservas y cocinados cárnicos. INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos

Duración: 90 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Conocer los distintos métodos de elaboración y conservación de los productos cárnicos, así como los sistemas de aseguramiento de la calidad y la seguridad alimentaria. Conocer el efecto medioambiental causado por las industrias cárnicas. Identificar los riesgos laborales presentes y los medios de prevención disponibles.

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:

Tratamientos térmicos para conservas cárnicas

Eliminación de microorganismos. Parámetros de control.

Fundamento físico de la esterilización.

Tipos de esterilización en relación con el tipo de producto.

Pasteurización. Fundamentos y utilización.

Baremos de tratamiento.

Carga y descarga, cerrado y vaciado de autoclaves.

Comprobación de parámetros de tratamiento.

Contrastar las especificaciones con el producto obtenido.

Productos cárnicos tratados por el calor

Definiciones, tipos, clases: Cocidos, fiambres, patés, otros.

© icaformación2026

Características y reglamentación: Categorías comerciales, factores de calidad, denominaciones de origen.

Pastas finas o emulsiones.

El tratamiento térmico.

Otros tratamientos térmicos y de esterilización. El ahumado.

Efectos del tratamiento térmico sobre el desarrollo microbiano y consecuencias para el producto y su conservación.

Tratamientos de conservación por frío

Parámetros fundamentales: Temperatura, humedad relativa, ventilación, tiempo de permanencia, merma, flora externa.

Procedimientos de refrigeración y congelación.

Control de cámaras y túneles de frío.

Defectos y medidas correctoras.

Envasado. Conservación en atmósfera controlada.

Platos cocinados y conservas cárnicas

Técnicas de cocina.

Técnicas de cocimiento, guisado y asado.

Operaciones de empanado, rebozado, rellenado y otras de montaje y composición.

Equipos de cocina industrial y condiciones de operación.

Platos preparados: Clasificación y características.

© icaformación2026

Conservas cárnicas: Clasificación y características.

Métodos de conservación.

Otros derivados cárnicos.

Incidencia ambiental de las industrias cárnicas

Agentes y factores de impacto.

Tipos de residuos generados.

Otros tipos de contaminación.

Medidas de protección ambiental.

Normativa aplicable sobre protección ambiental.

Calidad y seguridad en la industria alimentaria

Sistemas de gestión de la calidad.

Sistema de Autocontrol: APPCC.

Técnicas de muestreo.

Situaciones de emergencia en la industria cárnica.

Seguridad personal en la industria cárnica

© icaformación2026

Factores y situaciones de riesgo personal más comunes en la industria cárnica.

Normativa de seguridad.

Medios de protección general y personal.

Actuación en caso de emergencia.

© icaformación2026