

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

Especialista en Higiene y Seguridad en Carnicerías

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

La higiene en los comercios alimenticios es de vital importancia para poder garantizar que los productos tienen la calidad adecuada para el consumo. Con el presente curso de Especialista en Higiene y Seguridad en Carnicerías recibirá la formación necesaria para poder llevar a cabo medidas de seguridad e higiene en las carnicerías.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. PRODUCTOS DE CARNICERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONOCIMIENTO Y DIFERENCIACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE CARNICERÍA (VACUNO, PORCINO, OVINO/CAPRINO Y EMBUTIDOS)

1. Introducción a los productos de carnicería
2. Clasificación de la carne en función del color
3. Vacuno
4. Ovino y caprino
5. Porcino
6. Embutidos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONOCIMIENTO Y DIFERENCIACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE CARNICERÍA (AVES, CAZA Y QUESOS)

1. Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación
2. Denominación de origen en carnes
3. Clasificación comercial
4. Aves
5. Caza
6. Operaciones propias de la preelaboración de carnes
7. Despojos y vísceras
8. Quesos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Refrigeración
2. La congelación y ultra congelación. Oxidación y otros defectos de los congelados.
Correcta descongelación
3. Otros tipos de conservación
4. La conservación en cocina: los escabeches y otras conservas
5. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INFLUENCIA DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS EN LA NUTRICIÓN

1. Introducción
2. Clasificación de los alimentos
3. Vitaminas en la carne
4. Minerales
5. Agua

UNIDAD FORMATIVA 2. HIGIENE Y SEGURIDAD EN CARNICERÍAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

1. Los métodos de conservación de los alimentos
2. El envasado y la presentación de los alimentos
3. El etiquetado de alimentos y las marcas de salubridad
4. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
5. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
6. Higiene del manipulador
7. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
8. Limpieza y desinfección
9. Control de plagas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL SECTOR CÁRNICO

1. Características de la carne como alimento
2. ¿Cómo se puede contaminar la carne?
3. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos del sector cárnico
4. Los sistemas de autocontrol APPCC del sector cárnico

5. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. Introducción
2. Factores y situaciones de riesgo
3. Daños derivados del trabajo
4. Consideraciones específicas de seguridad
5. Medidas de prevención y protección
6. Riesgos biomecánicos asociados al manipulado de productos cárnicos



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es