



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## Elaboración de curados y salazones cárnicos.

### INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos

---

Modalidad de realización del curso: -

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

---

## 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.

## CONTENIDOS

### PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA EN INSTALACIONES DE PRODUCTOS CÁRNICOS

1. Introducción
2. Conceptos y niveles de limpieza
3. Productos y tratamientos de limpieza específicos para la industria cárnica
4. Operaciones de limpieza. Utilización de equipos
5. Tratamientos generales: desinfección, desinsectación y desratización
6. Control de limpieza en instalaciones
7. Resumen

## PREPARACIÓN DE PIEZAS CÁRNICAS Y ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS FINAS

1. Introducción
2. Elaboraciones cárnicas. Clasificación y características
3. Operaciones principales previas, descongelación, masajeado, troceado y picado
4. Operaciones de embutición y moldeo
5. Secuencia de operaciones de embutición y moldeo
6. Documentación técnica sobre la elaboración de masas para la embutición o moldeo
7. Maquinaria y equipos específicos, puesta a punto y manejo
8. Mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos
9. Resumen

## SALAZONES Y ADOBADOS CÁRNICOS

1. Introducción
2. Definiciones, características y tipos
3. Reglamentación
4. Categorías comerciales y factores de calidad
5. La sal, su acción sobre los productos, actividad del agua
6. La salazón seca
7. Preparación y proceso de elaboración
8. Duración, desalado, temperaturas y humedad
9. La salmuerización
10. Formulación de salmueras, concentración, reposo y manejo

11. Aplicación: inmersión, inyección, tiempos, dosis y densidad
12. Alteraciones y defectos de las salazones
13. Adobos: composición, ingredientes y utilidad
14. Incorporación y condiciones
15. Resumen

## PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS

1. Introducción
2. Definición, características y tipos
3. Reglamentaciones y denominaciones de calidad
4. Categorías comerciales y factores de calidad
5. Proceso y operaciones de curado
6. Fases de maduración y de secado
7. Empleo de cultivos iniciadores: características y manejo
8. Alteraciones y defectos durante el proceso
9. Resumen

## EL AHUMADO

1. Introducción
2. Definición, características y tipos
3. Reglamentación
4. Tratamiento
5. Composición del humo y tipos de madera
6. Técnicas de producción del humo
7. Parámetros que influyen en la composición del humo y en los compuestos depositados en los productos ahumados
8. Papel del humo sobre las características de los productos y toxicidad
9. Tipos de productos ahumados
10. Aplicación del humo a los distintos productos
11. Alteraciones y defectos del ahumado
12. Resumen

## FERMENTACIÓN O MADURACIÓN

1. Introducción
2. Fermentación y maduración de salazones y embutidos
3. Tipos de fermentaciones de los distintos productos
4. Secado de productos cárnicos
5. Encurtidos. Fermentaciones propias
6. Difusión de la sal
7. Efectos que se presentan y medidas correctoras
8. Resumen

## TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN

1. Introducción
2. Definición y tipos de tratamientos de conservación
3. Cámaras de secado. Unidades climáticas
4. Refrigeración. Conceptos y cámara de frío
5. Atmósfera controlada. Parámetros de control
6. Defectos principales durante la conservación de los productos cárnicos elaborados
7. Medidas correctoras
8. Registros del proceso de conservación
9. Resumen

## EQUIPOS Y ELEMENTOS DE TRABAJO EN LAS INDUSTRIAS CÁRNICAS

1. Introducción
2. Maquinaria y equipos
3. Equipos para tratamientos de conservación
4. Unidades climáticas
5. Equipos de ahumado
6. Calderas de pasteurizado
7. Esterilizadores
8. Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada

9. Congeladores
10. Resumen

## TOMA DE MUESTRAS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CURADOS

1. Introducción
2. Protocolo para realizar una toma de muestras
3. Identificación y traslado al laboratorio
4. Comprobaciones según las especificaciones requeridas para cada producto
5. Manual de APPCC. Medidas correctoras
6. Resumen



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)