



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Elaboración de preparados cárnicos frescos.

INAI0108 - Carnicería y elaboración de productos cárnicos

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

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

OBJETIVOS

Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos. Aplicar técnicas sencillas de regeneración, elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos. Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.

Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

CONTENIDOS

MANTENIMIENTO DE LA MAQUINARIA Y EQUIPOS DE ELABORACIONES CÁRNICAS

1. Introducción
2. Niveles de limpieza en la industria cárnica

3. Productos de limpieza y tratamientos de primer nivel
4. Operaciones de mantenimiento de primer nivel en equipos y maquinaria en la industria cárnica Control de instalaciones auxiliares en la industria cárnica
5. Control de cámaras de refrigeración o de congelación para productos elaborados frescos
6. Resumen
7. Materias primas y auxiliares en la elaboración de productos cárnicos
8. Introducción
9. La carne según destino y valoración
10. Despojos comestibles utilizados en charcutería
11. Selección y acondicionamiento previos de las materias primas
12. Las grasas, utilidad y conservación para preparados cárnicos
13. Características y acción de la grasa en los productos de chacinería-charcutería
14. Tratamientos previos de la carne, grasas y despojos: presalado, enfriamiento, condimentaciones previas
15. Las tripas
16. Otras materias auxiliares: cuerdas, grapas, cintas, aceites
17. Resumen

CONDIMENTOS, ESPECIAS Y ADITIVOS

1. Introducción
2. Aditivos
3. Especies
4. Condimentos
5. Resumen

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS FRESCOS

1. Introducción
2. Características y reglamentación
3. El picado y el amasado
4. La embutición
5. Atado y grapado

6. Dosificación de masas para hamburguesas
7. Conocimientos sobre aditivos, especias y condimentos en la elaboración de hamburguesas y albóndigas
8. Maceración de productos cárnicos frescos
9. Productos frescos susceptibles de mantenerse refrigerados o congelados. Tipos y características
10. Resumen

MANEJO DE EQUIPOS Y ELEMENTOS DE TRABAJO EN CARNICERÍA

1. Introducción
2. Maquinaria y equipos
3. Elementos auxiliares
4. Resumen

CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

1. Introducción
2. La charcutería
3. El obrador industrial
4. Resumen

ENVASADO DE LA CARNE

1. Introducción
2. El envase: materiales, propiedades, calidades, incompatibilidades
3. Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades
4. Elementos de cerrado
5. Conservación y almacenamiento
6. Etiquetas y otros auxiliares
7. Normativa sobre etiquetado: información a incluir
8. Tipos de etiquetas, su ubicación
9. Otras marcas y señales, códigos

10. Técnicas de composición de paquetes. Agrupado, embandejado, retractilado
11. Exposición a la venta
12. Resumen



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