



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

MF0297_2 Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos

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

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

OBJETIVOS

La Industria cárnica es un tipo de industria alimentaria encargada de producir, procesar y distribuir la carne de animales a los centros de consumo. Y como cualquier otra industria, no se encuentra aislada de los cambios, sino que dicho sector ha evolucionado en tecnología, en gustos y en el modo de fabricar. Se ha ido adaptando a los nuevos tiempos, aunque ahí factores como la seguridad y bioprotección que siempre deben estar presentes. Con el presente curso el alumno aprenderá los conocimientos necesarios para elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANTENIMIENTO DE LA MAQUINARIA Y EQUIPOS DE ELABORACIONES CÁRNICAS

1. Niveles de limpieza en los establecimientos minoristas y en la industria cárnica

2. Productos de limpieza y tratamientos de primer nivel
3. Operaciones de mantenimiento de primer nivel en equipos y maquinaria en la industria cárnica
4. Control de instalaciones auxiliares
5. Control de cámaras de refrigeración o de congelación para productos elaborados frescos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES EN LA ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS

1. La carne según destino y valoración
2. Despojos comestibles utilizados en charcutería
3. Selección y acondicionamiento previos de las materias primas
4. Las grasas, utilidad y conservación para preparados cárnicos
5. Características y acción de las grasa en los productos de chacinería-charcutería
6. Tratamientos previos de la carne, grasas y despojos: presalado, enfriamiento, condimentaciones previas
7. Las tripas:
 8. - Función, propiedades
 9. - Clasificación: naturales y artificiales, tipos y características
10. Otras materias auxiliares: cuerdas, grapas, cintas, aceites

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONDIMENTOS, ESPECIAS Y ADITIVOS

1. Aditivos:
 2. - Concepto y clasificación general
 3. - Normativa de uso en charcutería: listas positivas, dosis
 4. - Acción, propiedades y toxicidad
5. Especias:
 6. - Tipos más utilizadas, características, función
 7. - Manejo y conservación
8. Condimentos:

9. - Relación de condimentos más utilizados
10. - Propiedades y acción

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS

1. Características y reglamentación
2. - Definición, clases
3. - Clasificación de preparados: salchichas, chorizos frescos, hamburguesas, albóndigas
4. - Formulación
5. - Proceso de elaboración
6. El picado y amasado:
 7. - Fundamentos
 8. - Alteraciones y defectos por picado inadecuado
9. La embutición
 10. - Concepto y técnicas, parámetros
 11. - Alteraciones y defectos por embutición incorrecta
12. Atado o grapado:
 13. - Con cuerda, utilización de grapas
 14. - Técnicas
15. Dosificación de masas para hamburguesas
16. Conocimientos sobre aditivos, especias y condimentos en la elaboración de hamburguesas y albóndigas
17. Maceración de productos cárnicos frescos
18. Preparados frescos susceptibles de mantenerse refrigerados o congelados. Tipos y características

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANEJO Y DE EQUIPOS Y ELEMENTOS DE TRABAJO EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS

1. Maquinaria y equipos (picadora, amasadora, embutidoras, calderas u hornos de cocción, cámaras climáticas, ahumadores, atadoras, inyectoras)

2. Clasificación, aplicaciones de la maquinaria y equipos
3. Composición, montaje y desmontaje de elementos
4. Funcionamiento, dispositivos de control
5. Operaciones de mantenimiento
6. Control de cámaras de refrigeración
7. Control de cámaras de congelación
8. Manejo, medidas de seguridad
9. Elementos auxiliares: Balanzas de precisión, instrumentos de dosificación: características, manejo y mantenimiento
10. Útiles de corte, ganchos, otras herramientas: empleo y seguridad
11. Recipientes, baños, inyectores, moldes: utilidad
12. Elementos de transporte

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS

1. La charcutería:
2. - Concepto y diferencias entre carnicería, salchichería, charcutería e industria cárnica
3. - Normativa reguladora
4. El obrador industrial:
5. - Requisitos de las instalaciones, maquinaria y equipos
6. - Condiciones higiénico-sanitarias y ambientales
7. - Métodos específico de limpieza y desinfección, su ejecución
8. - Medidas de higiene durante la manipulación
9. - Factores y situaciones de riesgo y normativa
10. - Medidas de prevención y protección personal
11. - Situaciones de emergencia

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ENVASADO DE LA CARNE

1. El envase: Materiales, propiedades, calidades, incompatibilidades
2. Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades
3. Elementos de cerrado

4. Su conservación y almacenamiento
5. Etiquetas y otros auxiliares
6. Normativa sobre etiquetado: información a incluir
7. Tipos de etiquetas, su ubicación
8. Otras marcas y señales, códigos
9. Técnicas de composición de paquetes. Agrupado, embandejado, retractilado
10. Exposición a la venta



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