



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

MF0765_3 Procesos en la Industria Cárnica

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

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

OBJETIVOS

En el ámbito de las industrias cárnicas, es necesario conocer los diferentes campos de las industrias cárnicas, dentro del área profesional cárnica. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para llevar a cabo los diferentes procesos de la industria Cárnica.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. PROCESOS EN LA INDUSTRIA CÁRNICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARACTERÍSTICAS BROMATOLÓGICAS DE LOS PRODUCTOS Y PREPARADOS CÁRNICOS. . .

1. Constituyentes químicos y principios inmediatos. Características
2. Los productos cárnicos y la nutrición
3. Alteración de los productos cárnicos
4. Animales productores de carne
5. Principales especies de abasto, aves y caza
6. Fundamentos de anatomía y fisiologías
7. Mejora genética, obtención de razas puras y cruces industriales, mejora de la

producción en granja

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATADEROS Y SALAS DE DESPIECE Y ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CAZA. CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS DE MATADEROS. SEGURIDAD ALIMENTARIA: DESARROLLO DE UN SISTEMA APPCC. CLASIFICACIONES

1. Recepción de los animales en el matadero. Inspección «ante mortem»: Objetivos, acciones y consecuencias de las mismas
2. Sacrificio y faenado de los animales: Secuencia de operaciones y normativa. Aturdimiento o insensibilización. Desangrado o degüello. Inspección «post mortem»: Objetivos, acciones y consecuencias de las mismas
3. Clasificación comercial de las canales
4. Trazabilidad. Definición de lote de sacrificio
5. Condiciones técnico-sanitarias de salas de despiece
6. Útiles de trabajo
7. Deshuese, despiece de vacuno, equino, porcino, ovino, caprino, aves, conejos y caza
8. Subproductos del sacrificio y despiece: Categorías de subproductos. - Almacenamiento y gestión
9. Importancia de la cadena de frío en mataderos y salas de despiece

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA CARNE. CARACTERÍSTICAS. TECNOLOGÍA DE LA CARNE. CONDIMENTOS Y ESPECIAS

1. La carne: Concepto
2. Características de las distintas carnes: vacuno, lanar, ovino, caprino, porcino, equino, aves de caza. Características organolépticas de la carne:
3. - Importancia del pH de la carne (relacionado con los defectos)
4. La capacidad de retención del agua, grasa, color, firmeza, textura, ternura, aroma
5. Efecto de la temperatura
6. Defectos de la carne: principales alteraciones:

7. - PSE (blanquecina, pálida, blanda y exudativa, defectos en carne porcina)
8. - DFD (dura, seca y oscura, defectos en carne vacuna)
9. - Influencia en la elaboración de los diferentes productos cárnicos. (pH, T. ^a, estrés, procesos particulares (por ejemplo transporte, conducción previa, aturdido, sangrado, etc...))
10. El tejido muscular. Tecnología de la carne:
11. - Constitución histológica
12. - Composición química
13. - El proceso de maduración de la carne
14. - Caracteres organolépticos de la carne
15. - Características de los despojos comestibles. Grasas
16. - Conservación de la carne:
17. - Métodos de conservación
18. - Equipos específicos, su composición, regulación, limpieza, mantenimiento de usuario
19. Condimentos, especias, aditivos y otros auxiliares:
20. - Clasificación e identificación
21. - Características
22. - Actuación en los procesos y productos
23. - Normativa. Humo. Tripas. Cultivos microbianos
24. - Aditivos. Aditivos permitidos por la legislación vigente
25. Alérgenos (Gluten, cacahuete, etc...)
26. Materias primas y materiales auxiliares: grapas, plásticos y cartón

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESARROLLO DE PROCESOS. FUNDAMENTOS Y OPERACIONES BÁSICAS EN LOS PROCESOS DE LA INDUSTRIA DE LOS PRODUCTOS Y PREPARADOS CÁRNICOS

1. Conceptos básicos
2. Técnicas y documentación
3. Gestión de la documentación
4. Equipos y maquinaria
5. Principios físico-químicos para la transferencia de materia, fluidos y calor
6. Operaciones comunes a los procesos

7. Equipos y maquinaria utilizada. Principios de funcionamiento
8. Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de instalaciones y de equipos
9. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos
10. Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)
11. Sistemas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESOS DE ELABORACIÓN. DOCUMENTACIÓN. TRANSFORMACIONES, PROCEDIMIENTOS Y EQUIPOS

1. Tipos de procesos industriales
2. Documentación
3. Gestión de la documentación
4. Proceso de preparación de piezas cárnicas: clasificación, despiece, descongelación, masajeado, troceado, picado
5. Procesos de fabricación de conservas y semiconservas cárnicas
6. Procesos de obtención de productos y preparados cárnicos frescos: piezas cárnicas, fileteado, carnes picadas. Salas blancas
7. Procesos de obtención de productos cárnicos cocidos, cárnicos crudo-curados, de productos refrigerados, congelados y ultracongelados, de salazones y adobados cárnicos, ahumados, de productos cocinados y precocinados, pastas finas para embutidos, fiambres y patés, de productos cárnicos desecados
8. Sistemas de obtención de harinas de carne
9. Proceso de elaboración de gelatinas
10. Procesos de elaboración de alimentos para animales de compañía
11. Procedimientos de preparación de salsas y líquidos de gobierno

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRODUCTOS EN CURSO Y TERMINADOS

1. Tipos, denominaciones
2. Calidades. Reglamentaciones
3. Conservación

4. Envases y materiales de envasado, etiquetado y embalaje
5. Otros aprovisionamientos de la industria de los productos y preparados cárnicos
6. Inspección de producto terminado
7. Muestreos
8. Calidad de producto

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROCESOS DE ENVASADO Y EMBALAJE

1. Procedimientos de envasado
2. Procedimientos de embalado
3. Etiquetado y rotulación
4. Transporte y conservación de los productos y preparados cárnicos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ESCANDALLOS

1. Concepto de escandallo
2. Márgenes comerciales y precio de venta
3. Cálculo de rendimientos (vida-producto)

UNIDAD DIDÁCTICA 9. REGLAMENTACIONES TÉCNICO-SANITARIAS APLICABLES A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS Y PREPARADOS CÁRNICOS. DENOMINACIONES DE ORIGEN Y OTRAS MARCAS DE CALIDAD CÁRNICA

1. Normativa. Paquete de medidas higienico-sanitarias (Reglamentos (CE) 852/2004, 853/2004. RD 178/2002 y 2073/2005 y 2075/2005
2. Alteraciones de los productos y preparados cárnicos. Físico-químicos y microbiológicos
3. Defectos de fabricación, transporte y almacenamiento
4. Denominaciones de origen de los productos y preparados cárnicos. Normativa específica. Otras calificaciones de calidad reconocidas
5. Normas de calidad de la carne y productos cárnicos
6. Normativa de calidad de los productos ibéricos

7. Identificación geográfica protegida (IGP), ETG, MG.
8. Identificaciones y etiquetado



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