



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

MF0766_3 Elaboración de Productos Preparados Cárnicos

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 controlar la elaboración de productos y preparados cárnicos y sus sistemas automáticos de producción, así como el sacrificio, faenado y despiece de los animales.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS Y PREPARADOS CÁRNICOS

UNIDAD FORMATIVA 1. MAQUINARIA E INSTALACIONES EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS EN LA INDUSTRIA DE PRODUCTOS Y PREPARADOS CÁRNICOS

1. Máquinas y equipos que intervienen en el sacrificio, faenado y despiece de animales.
Descripción y características
2. Utensilios y elementos de uso frecuente en el matadero y en la sala de faenado y despiece. Manejo y precauciones en su utilización
3. Máquinas y equipos para la elaboración de preparados y productos cárnicos.
Descripción, funcionamiento y prevención de riesgos
4. Composición básica de la maquinaria, útiles y equipos que forman parte de las operaciones de faenado y elaboración de productos cárnicos
5. Mantenimiento rutinario de equipos, máquinas y accesorios de faenado y elaboración de productos cárnicos. Seguimiento y control del mantenimiento de primer nivel
6. Control de funcionamiento. Seguimiento de instrucciones y documentos de trabajo
7. Anomalías y posibles fallos que pueden producirse en el funcionamiento de máquinas y equipos. Soluciones internas y soluciones que precisan servicios externos
8. Componentes electrónicos que intervienen, activan y regulan los equipos de elaboración de productos cárnicos
9. Relación de la maquinaria y equipos con las fuentes de energía y agua que proporcionan los servicios auxiliares
10. Maquinaria y equipos de envasado, etiquetado y empaquetado de piezas y productos cárnicos. Características, funcionamiento y control

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSTALACIONES Y SERVICIOS AUXILIARES EN LA INDUSTRIA CÁRNICA

1. Generación de calor (agua y vapor). Combustibles y depósitos. Condiciones de instalación. Precauciones de manejo. Calderas de vapor
2. Conducción de agua caliente y vapor a los equipos de elaboración. Controles en la distribución
3. Cambiadores de calor. Funcionamiento y uso

4. Producción de aire. Funcionamientos neumáticos y utilización. Fundamento de los compresores de producción de aire comprimido
5. Tratamiento y conducción de agua fría. Utilización en la industria cárnica
6. Producción de potencia mecánica. Cadenas de transmisión y otras aplicaciones
7. Motores eléctricos. Funcionamiento e instalaciones: Poleas, reductores, engranajes, variadores de velocidad, ejes
8. Instalaciones de producción de frío. Fundamentos. Fluidos, compresores, evaporadores, condensadores, torres de enfriamiento, válvulas....
9. Aplicaciones de frío en la industria cárnica. Cámaras y túneles. Mecanismos de control
10. Los servicios auxiliares y sus aplicaciones en las operaciones de faenado y despiece y en los procesos de elaboración de productos cárnicos. Visión general y aspectos particulares
11. Optimización de recursos energéticos e hídricos. Medidas de racionalización y ahorro
12. Dispositivos y medidas de seguridad en los servicios auxiliares. Identificación de la distribución y de la regulación de los equipos e instalaciones auxiliares
13. Mantenimiento de primer nivel de los servicios auxiliares. Detección de funcionamientos anómalos y evaluación de las medidas correctoras

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HIGIENE Y SEGURIDAD LABORAL EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

1. Normativa general de higiene y seguridad en la industria alimentaria
2. Normativa particular para la industria cárnica: .
3. ? Normativa legal de carácter horizontal y de carácter vertical
4. ? Guías de prácticas de higiene correctas en el faenado y en la elaboración de productos cárnicos
5. - Higiene personal: Vestimenta, aseo personal, objetos personales, hábitos de trabajo
6. Situaciones especiales y comportamientos que entrañan riesgos
7. Características de los espacios y lugares de trabajo
8. Superficies: materiales y construcción
9. ? Itinerarios y accesos
10. ? Colores identificativos

11. ? Distribución de instalaciones y equipos en los espacios
12. ? Ventilación, iluminación, servicios higiénicos
13. ? Áreas de contacto con el exterior
14. ? Elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación
15. Señales y medidas de seguridad y emergencia reglamentarias en la línea o planta de elaboración de productos cárnicos
16. Situaciones de emergencia e intervenciones de respuesta
17. Enfermedades profesionales más corrientes en mataderos, salas de despiece o plantas de elaboración de productos cárnicos. Medidas preventivas
18. Actuaciones en caso de accidente. Primeros auxilios
19. Elaboración de informes y de partes de accidente
20. Limpieza general en planta e instalaciones. Manual de instrucciones
21. Eliminación de residuos. Evacuación. Protección ambiental
22. Planes de desinfección, desinsectación y desratización: Productos y materiales.
Colaboración externa

UNIDAD FORMATIVA 2. CONTROL DE OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN, SELECCIÓN, CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN INTERNA DE LAS MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES EN LA INDUSTRIA CÁRNICA

1. Tareas básicas en recepción, selección, conservación y distribución interna de materias cárnicas. Enumeración y características
2. Revisión de los tipos de carne, grasas, vísceras y principales materias auxiliares que intervienen en los procesos de preparación y elaboración. Características organolépticas
3. Documentación que acompaña a los materiales recibidos
4. Categorías comerciales de las canales y piezas cárnicas recibidas. Valoración y clasificación
5. Símbolos y sistemas de codificación de las piezas cárnicas transportadas

6. Identificación y preparación de los materiales recibidos para su posterior ubicación en almacén, cámaras o en el proceso de elaboración
7. Desempaquetado y desembalado con las precauciones debidas, a fin de evitar deterioros o defectos que perjudiquen al producto final
8. Selección, limpieza y preparación de las materias recibidas
9. Tratamientos previos de las materias primas y auxiliares cárnicas recibidas
10. Partes de incidencia sobre las materias recepcionadas. Informes de aceptación o rechazo
11. Condiciones de almacenamiento y conservación. Disponibilidad de cámaras de refrigeración, congelación, secado. Equipos de descarga desde el medio de transporte
12. El traslado interno. Precauciones y medidas de higiene y seguridad establecidas
13. Registro de entrada y de traslado interno

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRATAMIENTOS PREVIOS DE LAS MATERIAS PRIMAS CÁRNICAS

1. Programación de los tratamientos previos
2. Despiece, troceado, fileteado, picado de las piezas cárnicas
3. Eliminación de las partes incorrectas de las piezas cárnicas (carnes, PSE, DFD y otras)
4. Destino de los expurgos (partes rechazadas) a los lugares indicados al efecto: vertidos desechables, eliminación, aprovechamiento para alimentación animal, otras
5. Higiene en utensilios y equipos. Limpiezas preventivas y posteriores
6. Descongelación de piezas cárnicas. Parámetros establecidos (temperatura, tiempos)
7. Condiciones ambientales en salas de despiece y en los lugares de tratamientos previos
8. Registros y documentación necesarios para controlar la trazabilidad de los productos cárnicos tratados previamente
9. Posibles colaboraciones en la inspección oficial veterinaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN E INCORPORACIÓN DE SUSTANCIAS ESTABILIZANTES DE LOS PRODUCTOS Y PREPARADOS CÁRNICOS

1. Ingredientes que intervienen en la formulación de elaborados cárnicos
2. . Sal (salazones secas, salmueras)
3. . Sales de curado
4. . Aceites
5. . Aderezos
6. . Condimentos
7. . Adobos
8. . Soluciones conservantes
9. . Cultivos starters
10. . Humos líquidos
11. . Especias
12. Aditivos. Lista de aditivos autorizados por la legislación vigente
13. Dosis y preparaciones adecuadas de los ingredientes en función del elaborado a preparar
14. Equipos de incorporación de sustancias conservantes y estabilizantes. Condiciones de aplicación. Manuales de procedimiento
15. Parámetros de aplicación: tiempo, concentración, dosis, penetración
16. Medidas correctoras en caso de desviaciones
17. Elaboración de salsas con destino a platos cocinados. Equipos
18. Elaboración de jamones y embutidos. Cultivos iniciadores
19. Cámaras de curado. Características y control
20. Registros y documentación necesaria para controlar la trazabilidad de los productos elaborados

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE CONSERVAS CÁRNICAS, CONGELADOS, PATÉS, PLATOS COCINADOS, AHUMADOS Y OTROS

1. Maquinaria y equipos que intervienen en el proceso. Personal necesario. Puesta a punto
2. Elaboración de:
3. ? Conservas cárnicas
4. ? Semiconservas
5. ? Salazones

6. ? Acidificados
7. ? Congelados
8. ? Refrigerados
9. ? Desecados
10. ? Patés
11. ? Platos cocinados y precocinados
12. ? Ahumados
13. ? Concentrados proteicos texturizados
14. Características de cada clase de elaborados, destino, ingredientes y proceso seguido
15. Materias primas, materias auxiliares y semitransformados que entran en el proceso
16. Autocontrol de calidad en el proceso de elaboración. Comprobación del cumplimiento de las especificaciones
17. Condiciones ambientales de ejecución. Parámetros a controlar (tiempos, temperaturas, humedad relativa, velocidad del aire, otras)
18. Pruebas y comprobaciones sobre la marcha del proceso. Correcciones pertinentes
19. Evacuación de subproductos, residuos y productos desechados. Destino y control
20. Toma de muestras. Puntos indicados. Frecuencias y condiciones establecidas. Interpretación y actuaciones correctoras si fuera preciso
21. Registro de trazabilidad y los correspondientes a los sistemas de APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ENVASADO Y EMBALAJE DE LOS PRODUCTOS Y PREPARADOS CÁRNICOS Y ALMACENAJE DEL PRODUCTO TERMINADO

1. Equipos específicos de envasado y embalaje de productos cárnicos. Reglajes, puesta a punto y mantenimiento de primer nivel
2. Características de los envases, materiales de envasado y materiales de embalaje
3. Proceso de envasado y embalaje. Parámetros a controlar. Operaciones de llenado, cierre, etiquetado, formateado y presentación según especificaciones
4. Pruebas y comprobaciones del funcionamiento de los equipos de envasado y embalaje. Comprobaciones de llenado, cerrado y hermeticidad
5. Destino de los restos de materiales y de los productos desechados
6. Controles en el embalaje. Manejo de autómatas

7. Almacenes de producto terminado. Disponibilidad y características según el producto a ubicar: Canales, piezas cárnicas, productos elaborados. Traslados y colocación
8. Cámaras de refrigeración, congelación, secado, o conservación. Funcionamiento y control de las condiciones ambientales
9. Identificación de las piezas y elaborados cárnicos depositados en almacén: Lotes, códigos y marcas
10. Ordenación y posición de los productos depositados para facilitar su localización, control sanitario, manejo y posterior expedición
11. Higiene en cámaras y almacenes. Higiene y seguridad en la manipulación de productos cárnicos. Revisiones periódicas. Medidas correctoras, en su caso
12. Control de existencias, registro de movimientos, inventario
13. Documentación para la expedición de productos cárnico

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DESDE PANELES CENTRALES AUTOMATIZADOS

1. Sistemas de producción automatizada empleados en la industria cárnica. Funciones e intervención en los procesos. Elementos que componen tales sistemas. Diferencias con otros sistemas tradicionales (manuales, distribuidos, de automatización manual)
2. Nomenclatura, simbología y códigos utilizados en el control automatizado de procesos
3. Autómatas programables, tipos, aplicaciones, dispositivos, Manipuladores manejados desde paneles centrales
4. Lenguajes de programación mas frecuente en la industria cárnica
5. Elaboración básica de programas de manipuladores y de autómatas programables para la elaboración de productos y preparados cárnicos
6. Operaciones de preparación de mantenimiento de los elementos de medida, transmisión y regulación de automatismos



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