



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF0830 Maquinaria e Instalaciones en la Elaboración de Productos 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 maquinaria e instalaciones en la elaboración de productos cárnicos.

CONTENIDOS

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



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