



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## UF0831 Control de Operaciones de 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 el control de operaciones de elaboración de productos cárnicos.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD FORMATIVA 1. CONTROL DE OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS

#### 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](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)