

Elaboración de preparados cárnicos frescos



Área: CARNICERIA Y ELABORACION DE PRODUCTOS CARNICOS

Modalidad: Teleformación

Duración: 20 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización.

CONTENIDOS

1 mantenimiento de la maquinaria - 1.1 niveles de limpieza - 1.2 programa de control del agua de abastecimiento - 1.3 operaciones de primer nivel - 1.4 productos de limpieza y tratamientos - 1.5 control de cámaras - 1.6 actividades: mantenimiento de la maquinaria - 2 materias primas y auxiliares - 2.1 la carne según su destino - 2.2 las grasas - 2.3 despojos comestibles - 2.4 clasificar y diferenciar - 2.5 otros materiales auxiliares - 2.6 actividades: materias primas y auxiliares - 3 condimentos, especias y aditivos - 3.1 condimentos y especias - 3.2 aditivos - 3.3 cuadro legislativo - 3.4 normas comunitarias - 3.5 efectuar el atado manual y mecánico - 3.6 actividades: condimentos, especias y aditivos - 4 elaboración y preparados cárnicos - 4.1 características y reglamentación - 4.2 microbiología - 4.3 actividades: elaboración y preparados cárnicos - 5 manejo de equipos - 5.1 maquinaria y equipos - 5.2 llenado, porcinado, atado manual o mecánico, grapado - 5.3 mantenimiento de equipos e instalaciones - 5.4 control de las temperaturas de las cámaras - 5.5 golpeadoras y malaxadoras - 5.6 actividades: manejo de equipos - 6 condiciones técnico-sanitarias - 6.1 la charcutería - 6.2 requisitos de las instalaciones - 6.3 medidas de higiene - 6.4 hábitos del manipulador - 6.5 servicios higiénicos - 6.6 métodos de limpieza y desinfección - 6.7 actividades: condiciones técnico-sanitarias - 7 envasado de la carne - 7.1 envasados - 7.2 identificación de lotes - 7.3 etiquetado de carne - 7.4 bases del sistema de etiquetado - 7.5 adicional o facultativo - 7.6 actividades: envasado de la carne - 7.7 cuestionario: cuestionario módulo 3 -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.

- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso.** De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.