



**EDUCA
BUSINESS
SCHOOL**



Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Master en Carnicería y Elaboración de Productos Cárnicos + Titulación Universitaria



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL** que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Master en Carnicería y Elaboración de Productos Cárnicos + Titulación Universitaria

**DURACIÓN:**

725 horas

**MODALIDAD:**

Online

**PRECIO:**

1.495 €

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.**CRÉDITOS:**

5,00 ECTS

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master en Carnicería y Elaboración de Productos Cárnicos con 600 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional - Titulación Universitaria de Seguridad en el Trabajo con 5 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).





Educa Business School

como Escuela de Negocios de Formación de Postgrado
EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de 425 horas, perteneciente al Plan de formación de EDUCA BUSINESS SCHOOL en la convocatoria de 2019
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXXXXXXXX

Con una calificación de **NOTABLE**

Y para que consiste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 11 de Noviembre de 2019

La Dirección General
JESÚS MORENO HIDALGO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

RESPONSABILIDAD
SOCIAL
CORPORATIVA



El presente Título es parte del Sistema Formativo de la Escuela Formadora de la Universidad de Granada y se expide en virtud de los requisitos establecidos en el plan de estudios de la acción formativa, en el marco de la Ley Orgánica de Universidades de 4 de Mayo de 2007 y de la Ley Orgánica de Universidades de 30 de Septiembre de 2007, y en el marco de la Ley Orgánica de Universidades de 4 de Mayo de 2007 y de la Ley Orgánica de Universidades de 30 de Septiembre de 2007, y en el marco de la Ley Orgánica de Universidades de 4 de Mayo de 2007 y de la Ley Orgánica de Universidades de 30 de Septiembre de 2007.

Descripción

La Industria cárnica es un tipo de industria alimentaria encargada de producir, procesar y distribuir la carne de animales a los centros de consumo. Y como cualquier otra industria, no se encuentra aislada de los cambios, sino que dicho sector ha evolucionado en tecnología, en gustos y en el modo de fabricar. Se ha ido adaptando a los nuevos tiempos, aunque ahí factores como la seguridad y bioprotección que siempre deben estar presentes. Con el presente curso el alumno aprenderá los conocimientos necesarios para realizar las tareas correspondientes de acondicionamiento de la carne para su uso industrial.

Objetivos



Master en Carnicería y Elaboración de Productos Cárnicos + Titulación Universitaria **Ver Curso**

- Analizar los procedimientos de aplicación de frío industrial y efectuar la refrigeración, la congelación y el mantenimiento de los productos.
- Identificar las técnicas de toma de muestras, para la verificación de la calidad de las materias primas y de los elaborados cárnicos.
- Aplicar las medidas e inspecciones de higiene personal y general, adaptándolas a los sistemas de trabajo, para minimizar los riesgos de alteración o deterioro de los productos evaluando las consecuencias para la seguridad y salubridad de los productos y de los consumidores.
- Especificar las condiciones idóneas de entrada o salida de las mercancías y productos auxiliares, de acuerdo a su composición, las cantidades, las necesidades de protección y de transporte externo.
- Clasificar las mercancías, aplicando criterios adecuados a las características de los productos alimentarios y a su almacenaje.
- Controlar las cámaras de frío para el tratamiento y almacenaje de canales, piezas cárnicas y derivados cárnicos elaborados, a fin de conservarlos convenientemente de cara a su utilización posterior o venta.
- Analizar los procedimientos de almacenamiento y seleccionar las ubicaciones, los tiempos, medios e itinerarios y las técnicas de manipulación de las mercancías.
- Utilizar equipos y programas informáticos de control de almacén.
- Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento de la sala de despiece, de sus equipos y medios auxiliares.
- Deshuesar y despiezar canales, filetear y chuletear las piezas cárnicas y prepararlas para su comercialización, consiguiendo la calidad e higiene requeridas, llevando a cabo la trazabilidad del proceso.
- Aplicar las técnicas de preparación para la comercialización o el uso industrial de los despojos comestibles, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.
- Analizar el proceso de conversión del músculo y otros tejidos animales en carne y despojos comestibles, su incidencia sobre la calidad del producto obtenido y sobre la identificación y valoración de las características de la carne.

A quién va dirigido

Este Master en Carnicería y Elaboración de Productos Cárnicos está dirigido a los profesionales del sector que quieran seguir formándose en la materia o especializarse en estas funciones.

Para qué te prepara

Este Master en Carnicería y Elaboración de Productos Cárnicos le prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en el sector, y más concretamente en Carnicería y Elaboración de Productos Cárnicos

Salidas Laborales

Industria alimentaria / Carnicería.

Formas de Pago

- Contrareembolso
- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

PARTE 1. ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN Y EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS

1. Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición.
2. Tipos y condiciones de contrato:
3. Protección de las mercancías cárnicas
4. Transporte externo
5. Condiciones y medios de transporte
6. Graneles y envasados
7. Colocación de las mercancías cárnicas en el medio de transporte

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROL Y MANEJO DE TÚNELES Y CÁMARAS DE FRÍO.

1. Sistemas de producción de frío. Instalaciones industriales e instalaciones sencillas:
2. Colocación de mercancías cárnicas. Sistemas de cierre y de seguridad
3. Túneles de congelación. Ajuste de temperaturas
4. Cámaras de maduración. Ajuste de temperatura, velocidad del aire, humedad
5. Cámaras de conservación. Ajuste de temperatura, velocidad del aire, humedad y tiempos
6. Control instrumental de túneles y cámaras
7. Anomalías y defectos que puedan detectarse.
8. Registros y anotaciones. Partes de incidencia

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS

- 1.Sistemas de almacenaje, tipos de almacén para derivados cárnicos
- 2.Clasificación y codificación de mercancías con destino a la producción cárnica:
- 3.Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos:
- 4.Ubicación de mercancías:
- 5.Condiciones generales de conservación de los productos:
- 6.Documentación interna
- 7.Registros de entrada y salidas. Fichas de recepción
- 8.Documentación de reclamación y devolución
- 9.Órdenes de salida y expedición. Albaranes
- 10.Control de existencias, stocks de seguridad, estocage mínimo, rotaciones
- 11.Inventarios. Tipos y finalidad de cada uno de ellos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MEDIDAS DE HIGIENE EN CARNICERÍA-CHARCUTERÍA Y EN LA INDUSTRIA CÁRNICA

- 1.Agentes causantes de las transformaciones en la carne y derivados cárnicos
- 2.Alteraciones de los alimentos
- 3.Principales intoxicaciones y toxiinfecciones en la carne
- 4.Normativa:
- 5.Medidas de higiene personal:
- 6.Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos:
- 7.Niveles de limpieza:
- 8.Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización:
- 9.Sistemas y equipos de limpieza:
- 10.Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIONES INFORMÁTICAS AL CONTROL DEL ALMACÉN

- 1.Manejo de base de datos
- 2.Altas, bajas y modificaciones en los archivos de productos, proveedores y clientes
- 3.Manejo de hoja de cálculo
- 4.Archivar e imprimir los documentos de control de almacén. Control de túneles y cámaras

PARTE 2. ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU USO INDUSTRIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PREPARACIÓN DE LA CARNE PARA SU USO INDUSTRIAL

- 1.Tipos de músculo presentes en el animal
- 2.Despiece de canales. Partes utilizadas en la industria
- 3.Despiece de animales mayores
- 4.Despiece de animales menores
- 5.Deshuesado y despiece de aves
- 6.Instrumentos de corte y preparación de piezas cárnicas en la industria

7. Características del músculo después del sacrificio y durante el periodo de maduración cárnica
8. Cámaras de oreo. Parámetros de control. Maduración. Control del proceso
9. Relación entre el pH y el estado sanitario de la carne.
10. Valoración de la carne.
11. Utilización de vísceras y despojos animales para uso industrial
12. Líneas de preparación de piezas cárnicas en la industria. Coordinación y tiempos
13. Medidas de calidad y valoración de las piezas cárnicas para su uso industrial

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LA CARNE EN LA INDUSTRIA

1. Cámaras de congelación y refrigeración. Fundamentos físicos
2. Aplicación del frío industrial: Refrigeración y congelación
3. Cámaras de frío. Control y mantenimiento. Parámetros de control. Gráficos de control. Ajustes
4. Manejo de piezas y derivados cárnicos en cámaras. Carga y cerrado
5. Refrigerados y congelados cárnicos. Tipos y niveles de tratamiento
6. Anomalías y medidas correctoras. Temperatura, humedad, equilibrio de gases
7. Higiene y seguridad en cámaras y túneles
8. Mantenimiento de equipos e instrumental
9. Características del producto tratado por frío y especificaciones requeridas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TOMA DE MUESTRAS EN LA INDUSTRIA CÁRNICA

1. Técnicas de muestreo. Protocolo y control.
2. Instrumental de toma de muestras
3. Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras
4. Marcaje y conservación de muestras
5. Mantenimiento del instrumental de toma de muestras

PARTE 3. ELABORACIÓN DE CURADOS Y SALAZONES CÁRNICOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA EN INSTALACIONES DE PRODUCTOS CÁRNICOS

1. Conceptos y niveles de limpieza
2. Productos y tratamientos de limpieza específicos
3. Operaciones de limpieza. Utilización de equipos
4. Tratamientos generales: desinfección, desratización
5. Control de limpieza en instalaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREPARACIÓN DE PIEZAS CÁRNICAS Y ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS FINAS

1. Operaciones principales previas, descongelación, masajeado, troceado, picado
2. Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo
3. Mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos

4. Elaboraciones cárnicas. Clasificación y características
5. Documentación técnica sobre elaboración de masas para la embutición o moldeo
6. Equipos específicos, su puesta a punto y manejo
7. Operaciones de embutición y moldeo:
 - 1.- Productos entrantes.
 - 2.- Picado.
 - 3.- Amasado.
 - 4.- Embutido.
 - 5.- Moldeado.
 - 6.- Masajeado.
 - 7.- Curado
8. Aplicaciones, parámetros y ejecución y control
9. Secuencia de operaciones de embutición
10. Secuencia de operaciones de moldeo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SALAZONES Y ADOBADOS CÁRNICOS

1. Características y reglamentación
2. Definición, tipos
3. Categorías comerciales y factores de calidad
4. Proceso de elaboración.
5. La sal, su acción sobre los productos, actividad de agua
6. La salazón seca.
7. Su preparación
8. Salado, formas, duración, temperaturas, desalado
9. Alteraciones y defectos
10. La salmuerización
11. Formulación de salmueras, concentración, densidad, reposo, manejo, contaminación
12. Aplicación: inmersión, inyección, tiempos, dosis
13. Alteraciones y defectos
14. Adobos
15. Composición: ingredientes, utilidad
16. Incorporación, condiciones

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS

1. Definiciones, tipos
2. Características y reglamentación: Categorías comerciales, factores de calidad, denominaciones de origen
3. Proceso y operaciones de curado.
4. Fases de maduración y de secado: transformaciones físico-químicas y microbiológicas del producto, parámetros de control (pH, actividad agua, flora), defectos sobre sus cualidades y conservación
5. Empleo de cultivos o iniciadores: características y manejo
6. Alteraciones y defectos durante el proceso

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL AHUMADO

1. Características y reglamentación
2. Papel del humo sobre la característica de los productos, toxicidad
3. Tipos de productos ahumados
4. Tratamiento
5. Técnicas de producción
6. Aplicación a distintos productos
7. Alteraciones y defectos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. FERMENTACIÓN O MADURACIÓN

1. Maduración y fermentación de salazones y embutidos. Tipos de fermentaciones de los distintos productos
2. Secado de productos cárnicos
3. Encurtidos. Fermentaciones propias
4. Difusión de la sal
5. Defectos que se presentan y medidas correctoras

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN

1. Cámaras de secado. Unidades climáticas
2. Refrigeración. Conceptos y cámara de frío
3. Atmósfera controlada. Parámetros de control
4. Defectos principales durante la conservación de productos cárnicos elaborados:
 - 1.- Encostrado.
 - 2.- Agrietado.
 - 3.- Remellado.
 - 4.- Otros defectos
5. Medidas correctoras
6. Registros del proceso de conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EQUIPOS Y ELEMENTOS DE TRABAJO.

1. Maquinaria y equipos (picadora, amasadora, cutter, embutidoras, calderas u hornos de cocción, cámaras climáticas, ahumadores, atadoras, inyectoras)
2. Equipos para tratamientos de conservación
3. Unidades climáticas. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su utilización
4. Equipos de ahumado. funcionamiento y regulación
5. Calderas de pasteurización. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en el manejo
6. Esterilizadores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en su manejo.
7. Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel, seguridad en la utilización
8. Congeladores. Funcionamiento, instrumental de control y regulación, limpieza, mantenimiento de primer nivel,

seguridad en el empleo

UNIDAD DIDÁCTICA 9. TOMA DE MUESTRAS PARA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CURADOS.

1. Protocolo para realizar una toma de muestras
2. Identificación y traslado al laboratorio
3. Comprobaciones según especificaciones requeridas para cada producto
4. Manual de APPCC. Medidas correctoras

PARTE 4. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES Y CAZA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ÁREA DE PREPARACIÓN DE LA ZONA PARA CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Ubicación
2. Instalaciones
3. Instalaciones frigoríficas
4. Herramientas y maquinaria utilizadas en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIAS PRIMAS

1. Carne: Concepto. Propiedades nutritivas. Factores que influyen en la calidad del animal. Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación.
2. Principales especies: Ganado vacuno, porcino, ovino y caprino.
3. Carne de vacuno: distintas clases, según edad, sexo, alimentación y otros factores.
4. Características.
5. Carnes de ovino y caprino: distintas clases y sus características.
6. Carne de porcino. Características de la carne de cerdo blanco y del ibérico. El cochinillo. El jamón y otros productos derivados del cerdo.
7. Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación.
8. Clasificación comercial: formas de comercialización. Principales cortes comerciales en las diferentes especies.
9. Aves de corral. Generalidades: principales especies y sus características.
10. Presentación comercial. El pollo, la gallina, el gallo, el capón y la pularda.
11. Características. Distintas clases de pollo, según su alimentación y crianza. El pato. El pato cebado, su despiece y el foie-gras. El pavo, la gallina de Guinea y otras aves.
12. Caza: Definición. Clasificación. Vedas. Comercialización. Características de la carne de caza. Principales

especies y características de animales de caza de pelo y de pluma.

13.Despojo: definición. Clasificación. Utilización en la alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. REGENERACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

- 1.Definición.
- 2.Clases de técnicas y procesos.
- 3.Identificación de equipos asociados.
- 4.Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- 5.Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREELABORACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

- 1.Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carnes de distintas reses y aves.
- 2.Principales cortes resultantes del despiece de reses de vacuno, porcino y ovino: categoría comercial y su utilización gastronómica. Cortes resultantes
- 3.Distintos cortes obtenidos del despiece de la liebre y de las reses de caza mayor y su utilización en cocina.
- 4.Descuartizado, despiece y troceado de cordero, cabrito y cochinillo.
- 5.Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, mechado, picado, en brocheta, empanado, adobo, marinadas y demás.
- 6.Limpieza manipulación en crudo de las distintas víscera y despojos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

- 1.Refrigeración: Instalaciones. Temperaturas. Tratamiento refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas. Conservación de carnes, aves y piezas de caza fresca. Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas.
- 2.La congelación: La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación.
- 3.Otros tipos de conservación:
- 4.La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas.
- 5.Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

PARTE 5. ACONDICIONAMIENTO DE LA CARNE PARA SU COMERCIALIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA CARNE

- 1.Definición y características organolépticas
- 2.El tejido muscular Constitución y composición pH, color, sabor, etc
- 3.Situación de la carne después del sacrificio
- 4.Características de las distintas carnes: vacuno, ovino Caprino, porcino, aves, conejo y caza
- 5.Tipos, piezas y unidades de carne y vísceras Clasificación
- 6.Otros tejidos comestibles: Grasas, vísceras, despojos, tripas y sangre
- 7.El proceso de maduración de la carne Cámaras

- 8.Alteraciones de la maduración
- 9.Composición bromatológica Descripción El agua en la carne
- 10.Valoración de la calidad de las carnes

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE LAS CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS EN SALAS DE DESPIECE Y OBRADORES CÁRNICOS

- 1.Equipos y maquinaria Descripción y utilidades
- 2.Medios e instalaciones auxiliares (Producción de calor, frío, agua, aire, energía eléctrica)
- 3.Condiciones técnico-sanitarias
- 4.Condiciones ambientales
- 5.Utensilios o instrumentos de preparación de la carne
- 6.Limpieza general
- 7.Productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización
- 8.Medidas de higiene personal y de seguridad en el empleado, útiles y maquinaria
- 9.Mantenimiento de la maquinaria en salas de despiece y obradores

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREPARACIÓN DE LAS PIEZAS CÁRNICAS PARA SU COMERCIALIZACIÓN

- 1.Despiece de canales Partes comerciales
- 2.Deshuesado y despiece de animales mayores Clasificación comercial
- 3.Deshuesado y despiece de animales menores Clasificación comercial
- 4.Fileteado y chuleteado Aprovechamientos de restos
- 5.Materiales y técnicas de envoltura y etiquetado
- 6.Conservación de las piezas Cámaras de oreo y de frío
- 7.Preparación de despojos comestibles para su comercialización
- 8.Presentación comercial El puesto de venta al público
- 9.Atención al público Técnicas de venta

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DETERMINACIÓN DEL PRECIO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

- 1.Escandallos Definición y utilidad
- 2.Cálculo del precio de venta Rendimientos estándares y referencias del mercado
- 3.Márgenes comerciales Previsión de venta
- 4.Control de ventas Anotaciones y correcciones
- 5.Montar escaparates de exposición
- 6.Seleccionar los productos más adecuados
- 7.Etiquetado: tipos de etiquetas, colocación
- 8.Envasado-envoltura: normativa, materiales y tipos de envoltura y envase

PARTE 6. SEGURIDAD EN EL TRABAJO

MÓDULO 1. SEGURIDAD Y SALUD LABORAL (I)

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y DEFINICIÓN DE SEGURIDAD: TÉCNICAS DE SEGURIDAD

1. Concepto y Definición de Seguridad: Técnicas de Seguridad
2. Clasificación de las Técnicas de Seguridad
3. Los Riesgos Profesionales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACCIDENTES DE TRABAJO

1. Definiciones de Accidente de Trabajo
2. El Origen de los Accidentes de Trabajo
3. Modelos de Notificación de Accidentes de Trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES COMO TÉCNICA PREVENTIVA

1. Accidentes que se Deben Investigar
2. Métodos de Investigación
3. Tipos de Investigación de accidentes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS Y EVALUACIÓN GENERAL DEL RIESGO DE ACCIDENTE

1. La Evaluación de Riesgos
2. Evaluación y Control de los Riesgos
3. Proceso General de Evaluación de Riesgos
4. Método de Evaluación de Riesgos W.T. Fine
5. Contenidos mínimos de los procedimientos e instrucciones operativas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INSPECCIONES DE SEGURIDAD E INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES

1. Inspecciones de Seguridad
2. Investigación de accidentes

UNIDAD DIDÁCTICA 6. NORMAS Y SEÑALIZACIONES EN SEGURIDAD INDUSTRIAL

1. Las Normas de Seguridad
2. Señalización de Seguridad

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PROTECCIÓN COLECTIVA E INDIVIDUAL

1. La Protección Colectiva
2. La Protección Individual Equipos de Protección Individual (EPIs)

UNIDAD DIDÁCTICA 8. INCENDIOS

1. Incendios
2. Clases de Fuego: Tipos de Combustibles
3. El Origen de los Incendios
4. Protección ante Incendios

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PLANES DE EMERGENCIA Y AUTOPROTECCIÓN

1. Planes de Emergencia y Autoprotección
2. Actividades con Reglamentación Sectorial Específica
3. Actividades sin Reglamentación Sectorial Específica
4. Plan de Autoprotección
5. Medidas de Emergencia

UNIDAD DIDÁCTICA 10. SEGURIDAD EN LUGARES DE TRABAJO

1. Seguridad y Salud en los lugares de trabajo

- 2.Seguridad en el proyecto
- 3.Condiciones mínimas de volumen y superficie
- 4.Suelos y desniveles
- 5.Vías de circulación
- 6.Puertas y portones
- 7.Escaleras fijas y de servicio
- 8.Escalas fijas
- 9.Escaleras de mano
- 10.Vías y salidas de evacuación
- 11.Orden, limpieza y señalización
- 12.Condiciones ambientales
- 13.Iluminación
- 14.Material y locales de primeros auxilios
- 15.Instalaciones
- 16.Vestuarios, duchas, lavabos y retretes
- 17.Discapacitados

MÓDULO 2. SEGURIDAD Y SALUD LABORAL (II)

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SEGURIDAD EN MÁQUINAS Y EQUIPOS DE TRABAJO

- 1.Seguridad y Salud relacionada con las Máquinas
- 2.Origen y clasificación de los riesgos en máquinas
- 3.Requisitos fundamentales de seguridad y salud
- 4.Medidas de Protección
- 5.Real Decreto 1215/1997 Disposiciones de Seguridad en Equipos de Trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HERRAMIENTAS E INSTALACIONES

- 1.Herramientas Manuales
- 2.Herramientas Manuales a Motor
- 3.Instalaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO DE MATERIALES

- 1.Manipulación de Materiales
- 2.Almacenamiento de Materiales
- 3.Transporte de Materiales
- 4.Equipos de Elevación y Transporte

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA ELECTRICIDAD Y EL RIESGO ELÉCTRICO

- 1.La Electricidad y el Riesgo Eléctrico
- 2.Tipos de Contacto Eléctrico
- 3.Trabajos sin Tensión
- 4.Trabajos en Tensión
- 5.Maniobras, mediciones, ensayos y verificaciones

- 6.Trabajos en proximidad
- 7.Trabajos en Ambientes Especiales
- 8.Requisitos Técnicos para la Realización de Trabajos Eléctricos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD EN EL MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

- 1.Aspectos fundamentales de la Industria Química
- 2.Clasificaciones de los Agentes Químicos
- 3.Comercialización Segura de Productos Químicos
- 4.Evaluación y control del Riesgo Químico
- 5.Medidas específicas de prevención y protección
- 6.Sistemas de Protección Colectiva
- 7.Los EPIs en la Industria Química

UNIDAD DIDÁCTICA 6. RESIDUOS TÓXICOS Y PELIGROSOS

- 1.Introducción: Medio Ambiente y Empresa
- 2.Residuos Tóxicos y Peligrosos
- 3.Gestión de los Residuos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SOLDADURA

- 1.Las Operaciones de Soldadura
- 2.Técnicas de Soldeo
- 3.Riesgos Higiénicos en Soldadura
- 4.Riesgos de Seguridad en Soldadura
- 5.Protecciones Individuales en Soldadura

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ESPACIOS CONFINADOS

- 1.Concepto y Clasificación de los Espacios Confinados
- 2.Riesgos y Peligros Asociados a los Espacios Confinados
- 3.Preparación y Actuación en Espacios Confinados
- 4.Procedimientos de Emergencia y Rescate
- 5.Formación y Entrenamiento de los Trabajadores

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ACTUACIONES COMPLEMENTARIAS

- 1.Formación de los trabajadores
- 2.Programación de la Formación
- 3.Impartición de la Formación
- 4.Evaluación de la Formación
- 5.Técnicas de Comunicación
- 6.Técnicas de Información
- 7.Técnicas de Negociación