

Código: 30007
Curso: Acondicionamiento de la carne para su comercialización
Modalidad: ONLINE
Duración: 60h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para desarrollar las operaciones de acondicionamiento de la carne destinada a su comercialización, desde la recepción de la materia prima hasta la presentación del producto en el punto de venta, y está dirigido a personas que desean incorporarse o progresar en el sector cárnico y en el comercio de alimentación. A lo largo del recorrido formativo se estudian las características y la cadena de comercialización de la carne, el control de la materia prima, las condiciones de higiene y seguridad alimentaria, las técnicas de despiece primario y secundario, la conservación en frío y las elaboraciones cárnicas. La formación combina el conocimiento del producto con criterios de calidad, análisis sensorial y prevención de riesgos, prestando especial atención a la trazabilidad, el etiquetado y las buenas prácticas del obrador y de la sala de ventas. Al finalizar, el alumnado será capaz de recibir y verificar la materia prima, acondicionar y presentar las piezas con criterios comerciales, conservar los productos en condiciones seguras y atender al cliente con información ajustada a sus necesidades.

Contenidos

Módulo 1: Fundamentos del producto cárnico y su cadena comercial
1.1 - Composición de la carne y aporte nutritivo
1.2 - Especies ganaderas, razas y orientación productiva
1.3 - Estructura del sector cárnico y vías de comercialización
1.4 - Trazabilidad y registros de la cadena de suministro
1.5 - Marco normativo aplicable y buenas prácticas del sector
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Recepción y verificación de la materia prima
2.1 - Requisitos del transporte y descarga de canales
2.2 - Comprobación de documentos e identificación de las piezas
2.3 - Examen visual y palpación de la materia prima
2.4 - Anotación de incidencias y rechazo de partidas
2.5 - Vigilancia de temperaturas durante la recepción
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Higiene, seguridad alimentaria y control de contaminaciones
3.1 - Riesgos biológicos, químicos y físicos asociados a la carne
3.2 - Prácticas de higiene personal, vestuario y equipos
3.3 - Higiene de instalaciones y utensilios: limpieza y desinfección
3.4 - Prevención de plagas y tratamiento de residuos
3.5 - Programas de prerrequisitos y sistema APPCC
3.6 - Gestión de alérgenos y etiquetado de seguridad
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Acondicionamiento de canales y despiece primario
4.1 - Anatomía y musculatura de la canal
4.2 - Adecuación de la canal: oreo y estabilización
4.3 - Procedimientos de despiece primario según la especie
4.4 - Separación de piezas y clasificación según su destino comercial
4.5 - Aprovechamiento de subproductos y control del rendimiento
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Despiece secundario, fileteado y presentación para la venta
5.1 - Piezas comerciales y sus denominaciones
5.2 - Corte manual y técnicas de fileteado
5.3 - Manejo de maquinaria de corte y afilado
5.4 - Deshuesado y retirada de grasas y nervios
5.5 - Preparación de porciones y formatos para la venta
5.6 - Presentación y colocación en el mostrador
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Maduración, frío y conservación del producto
6.1 - Cambios post mortem y proceso de maduración
6.2 - Parámetros de control de la cadena de frío
6.3 - Equipos de refrigeración y congelación y su control
6.4 - Envasado y uso de atmósferas protectoras
6.5 - Vida útil del producto y control de mermas

6.6 - Descongelación y manipulación segura
Resumen del módulo 6
Módulo 7: Elaboraciones y preparados cárnicos
7.1 - Materias primas e ingredientes de los preparados cárnicos
7.2 - Adobos, salmueras y condimentos
7.3 - Picado, amasado y operaciones de embutido
7.4 - Preparados frescos y productos cocidos
7.5 - Curado y maduración de las elaboraciones
7.6 - Etiquetado y conservación de los productos elaborados
Resumen del módulo 7
Módulo 8: Calidad, análisis sensorial y verificación del producto
8.1 - Indicadores de calidad de la carne
8.2 - Defectos y alteraciones: identificación y causas
8.3 - Análisis sensorial y evaluación organoléptica
8.4 - Recogida de muestras y autocontroles
8.5 - Tratamiento de no conformidades y retirada de producto
Resumen del módulo 8
Módulo 9: Comercialización, servicio al cliente y gestión del punto de venta
9.1 - Distribución y organización del obrador y la sala de ventas
9.2 - Colocación y rotación del producto
9.3 - Datos al consumidor y etiquetado para la venta
9.4 - Servicio y asesoramiento al cliente
9.5 - Control de existencias, pedidos y mermas
9.6 - Sostenibilidad y prevención del desperdicio alimentario
Resumen del módulo 9