

INAI006PO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS, CURADOS Y COCIDOS



Área: FORMACIÓN PRIVADA. CURSOS EN ABIERTO
Modalidad: Presencial
Duración: 40 h
Precio: 220.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

Personas que quieran abrirse un futuro profesional en un sector con una alta empleabilidad.

Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:

Carnicero.

Carnicero-charcutero

Preparador de jamones.

Chacinerero-Charcutero.

Preparador de precocinados y cocinados

OBJETIVOS

Realizar las operaciones de preparación y elaboración de productos y preparados cárnicos, aplicando y respetando las normas legales vigentes de seguridad y, salud laboral, medio ambiental y calidad de los productos.

CONTENIDOS

1 MANTENIMIENTO DE LA MAQUINARIA Y EQUIPOS DE ELABORACIONES CÁRNICAS.

1.1 Productos de limpieza y tratamientos de primer nivel.

1.2 Operaciones de mantenimiento de primer nivel en equipos y maquinaria en la industria cárnica.

1.3 Control de instalaciones auxiliares.

1.4 Control de cámaras de refrigeración o de congelación para productos elaborados frescos.

2 MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES EN LA ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS.

2.1 La carne según destino y valoración.

2.2 Despojos comestibles utilizados en charcutería.

- 2.3 Selección y acondicionamiento previos de las materias primas.
- 2.4 Las grasas, utilidad y conservación para preparados cárnicos.
- 2.5 Características y acción de las grasa en los productos de chacinería-charcutería.
- 2.6 Tratamientos previos de la carne, grasas y despojos: presalado, enfriamiento, condimentaciones previas.
- 2.7 Las tripas
- 2.8 Otras materias auxiliares: cuerdas, grapas, cintas, aceites.

3 CONDIMENTOS, ESPECIAS Y ADITIVOS.

- 3.1 Aditivos
- 3.2 Especias
- 3.3 Condimentos

4 ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS.

- 4.1 Características y reglamentación
- 4.2 El picado y amasado

En su caso, equipamiento específico necesario para el desarrollo de la acción formativa:

- 4.3 La embutición
- 4.4 Atado o grapado
- 4.5 Dosificación de masas para hamburguesas.
- 4.6 Conocimientos sobre aditivos, especias y condimentos en la elaboración de hamburguesas y albóndigas.
- 4.7 Maceración de productos cárnicos frescos.
- 4.8 Preparados frescos susceptibles de mantenerse refrigerados o congelados. Tipos y características.

5 ENVASADO DE LA CARNE.

- 5.1 El envase: Materiales, propiedades, calidades, incompatibilidades.
- 5.2 Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades.
- 5.3 Elementos de cerrado.
- 5.4 Su conservación y almacenamiento.
- 5.5 Etiquetas y otros auxiliares.
- 5.6 Normativa sobre etiquetado: información a incluir.
- 5.7 Tipos de etiquetas, su ubicación.
- 5.8 Otras marcas y señales, códigos.
- 5.9 Técnicas de composición de paquetes. Agrupado, embandejado, retractilado.
- 5.10 Exposición a la venta.

6 PREPARACIÓN DE PIEZAS CÁRNICAS Y ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS FINAS.

- 6.1 Operaciones principales previas, descongelación, masajeado, troceado, picado.
- 6.2 Maquinaria y equipos específicos, su puesta a punto y manejo.
- 6.3 Mantenimiento de primer nivel de maquinaria y equipos.
- 6.4 Elaboraciones cárnicas. Clasificación y características.
- 6.5 Documentación técnica sobre elaboración de masas para la embutición o moldeo.

6.6 Equipos específicos, su puesta a punto y manejo.

6.7 Operaciones de embutición y moldeo:

6.8 Curado.

6.9 Aplicaciones, parámetros y ejecución y control.

6.10 Secuencia de operaciones de embutición.

6.11 Secuencia de operaciones de moldeo.

7 SALAZONES Y ADOBADOS CÁRNICOS.

7.1 Características y reglamentación:

7.2 Definición, tipos.

7.3 Categorías comerciales y factores de calidad.

7.4 Proceso de elaboración.

7.5 La sal, su acción sobre los productos, actividad de agua.

7.6 La salazón seca.

7.7 Su preparación.

7.8 Salado, formas, duración, temperaturas, desalado.

7.9 Alteraciones y defectos.

7.10 La salmuerización

7.11 Formulación de salmueras, concentración, densidad, reposo, manejo, contaminación.

7.12 Aplicación: inmersión, inyección, tiempos, dosis.

7.13 Alteraciones y defectos.

7.14 Adobos.

7.15 Composición: ingredientes, utilidad.

7.16 Incorporación, condiciones.

8 PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS.

8.1 Definiciones, tipos.

8.2 Características y reglamentación: Categorías comerciales, factores de calidad, denominaciones de origen.

8.3 Proceso y operaciones de curado.

8.4 Fases de maduración y de secado.

8.5 Empleo de cultivos o iniciadores: característica

8.6 Alteraciones y defectos durante el proceso.

9 EL AHUMADO.

9.1 Características y reglamentación.

9.2 Papel del humo sobre la característica de los productos, toxicidad.

9.3 Tipos de productos ahumados.

9.4 Tratamiento.

9.5 Técnicas de producción.

9.6 Aplicación a distintos productos.

9.7 Alteraciones y defectos.

10 FERMENTACIÓN O MADURACIÓN.

10.1 Maduración y fermentación de salazones y embutidos. Tipos de fermentaciones de los distintos productos.

10.2 Secado de productos cárnicos.

10.3 Encurtidos. Fermentaciones propias.

10.4 Difusión de la sal.

10.5 Defectos que se presentan y medidas correctoras.

11 TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN.

11.1 Cámaras de secado. Unidades climáticas.

11.2 Refrigeración. Conceptos y cámara de frío.

11.3 Atmósfera controlada. Parámetros de control.

11.4 Defectos principales durante la conservación de productos cárnicos elaborados:

11.5 Medidas correctoras.

11.6 Registros del proceso de conservación.

CONTENIDOS PRÁCTICOS

Contenidos prácticos en la modalidad presencial:

El curso incluye clases prácticas en las instalaciones del Aula/taller con las que cuenta el Centro de Formación en Mercamadrid y con la materia prima adquirida en los mercados centrales, suficientemente amplia en volumen y variedad, para que el alumnado pueda adquirir las destrezas necesarias para desempeñar las tareas propias del oficio.

A desarrollar en el Aula Taller de carnicería existente dentro del propio centro de formación

Se llevarán a cabo prácticas con carretilla frontal y transpaletas.

Capacidades que se enseñan:



Aplicación práctica del sistema APPCC y Guías de prácticas correctas de higiene
Normas de higiene
Identificación variedades, categorías, etc.
Tipos de productos
Preparación de productos
Presentación comercial
Envasado y etiquetado
Elaboración

Se incluye VISITA GUIADA a los mercados mayoristas, en horas de plena actividad. Acompañados por profesionales de Mercamadrid, los alumno/as conocerán de primera mano el funcionamiento de los Mercados y su amplia y diversa oferta de productos. Aprenderán, en un entorno real, cómo se desarrollan las actividades comerciales, el almacenaje, exposición y presentación de los productos, y escucharán las explicaciones que ofrecen los propios profesionales del mercado. Con esta visita se consigue un aprendizaje más directo y real, de la mano de los mejores profesionales.

Realización de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos en relación con los contenidos del curso.

Realización de prácticas en aplicación de todo lo desarrollado en el ámbito teórico. En este sentido es de destacar las clases eminentemente prácticas en talleres donde los alumnos y alumnas pueden poner en práctica todo lo aprendido en las aulas teóricas.

MATERIALES

Materiales para las clases presenciales:

Material didáctico:

Con la finalidad de aumentar las competencias tecnológicas del alumnado y disminuir el volumen de papel, se habilita un classroom y todas las herramientas de work space de google desde donde el alumnado tiene acceso a todo el material didáctico y documentación complementaria del curso.

Se verifica que todo el alumnado disponga de cuenta de correo para el acceso al material.

Equipamiento:

Epis para la parte presencial: chaleco reflectante; en cursos de logística/almacén guantes de seguridad; en cursos de producto fresco delantal, gorro desechable, guantes desechables, mascarilla, bata, etc.

Se hace entrega de botas de seguridad en los cursos de logística que obligatoriamente deberá llevar el alumnado en las clases y no podrá acceder al examen práctico sin los epis correspondientes.

Bolsa y bolígrafo.

Material para la realización de las prácticas.

METODOLOGIA

Metodología aplicada a la parte presencial

En Mercamadrid Formación apostamos por el aprendizaje constructivo, fomentando la participación activa y el trabajo en equipo.

El alumnado es el protagonista de su proceso de aprendizaje, asumiendo el profesorado el rol de guía o conductor hacia los conocimientos, destrezas y actitudes que deben desarrollar para el correcto desempeño de su puesto de trabajo.

Nuestra metodología se caracteriza por ser:

- **Experiencial.** Lo que el profesor explica, acto seguido se practica en el taller
- **Flexible.** El profesorado está preparado para dar respuesta a las necesidades y progresos de todos y cada uno de los alumno/as.
- **Dinámica y amena.** El profesor/a utiliza gran cantidad de recursos didácticos y material audiovisual (presentaciones, fotografías, videos...).
- **Adaptada a todos los colectivos,** Tenemos experiencia en trabajar con personas procedentes de diferentes orígenes y contextos sociales, Adaptamos el proceso de aprendizaje a grupos heterogéneos facilitando una atención individual y personalizada. Al inicio del curso se analiza el nivel medio del alumnado con el fin de personalizar y adaptar la formación al conjunto del grupo.
- **Coordinada.** Existe una comunicación y coordinación continua entre el profesorado, el equipo técnico de Mercamadrid Formación, los técnicos de la empresa o entidad social contratante y el propio alumnado. Esta constante interacción, permite construir la conciencia de grupo y de equipo de trabajo para alcanzar los objetivos.

El proceso metodológico es el siguiente:

- Acto de presentación dónde se exponen los objetivos, la programación, planificación y organización del curso.
- Entrega de la documentación, material y equipamiento del curso.
- Explicación del material didáctico y del uso del classroom.
- Impartición de los contenidos teóricos.
- Realización de ejercicios y casos prácticos en el taller, aplicando diferentes técnicas: demostraciones, aprendizaje basado en la resolución de ejercicios y problemas, exposición de casos, aprendizaje cooperativo.
- Sesión resumen de los contenidos impartidos.
- Pruebas de evaluación

Al inicio del curso el profesorado analiza el nivel inicial del alumnado con la finalidad de poder personalizar y adaptar la formación al conjunto de la clase.

Durante las horas de teoría el profesorado expone los contenidos de forma dinámica, utilizando para ello material audiovisual (presentaciones, fotografías proyectadas, videos y otros recursos didácticos).

METODOLOGÍA APLICADA A LOS CONTENIDOS PRÁCTICOS

Metodología aplicada a los contenidos prácticos en la modalidad presencial:

Consisten en la realización de algunas de las siguientes actividades, a criterio del profesorado:

- Resolución de ejercicios prácticos y/o teóricos prácticos y problemas en relación con los contenidos del curso., demostraciones prácticas, aprendizaje basado en problemas, estudio de casos, aprendizaje por proyectos y aprendizaje cooperativo.
- Realización de clases prácticas en aplicación de todo lo desarrollado en el ámbito teórico. En este sentido es de destacar las clases eminentemente prácticas en talleres donde los alumnos y alumnas pueden poner en práctica todo lo aprendido en las aulas teóricas.

REQUISITOS

Requisitos comunes:

- **Edad:** > de 16 años. Los menores de edad deben aportar autorización del tutor/a legal. Se admitirán un máximo de dos alumnos /as por grupo.

- Formación mínima: No requerida
- Idioma: Español equivalente a A2, lectura y escritura.
- Identificación: DNI/NIE.
- Aviso: En los cursos de frescos y de carretillas se manejan equipos y herramientas que pueden resultar potencialmente peligrosos.

CONTROLES APRENDIZAJE

Evaluación de la formación para la modalidad presencial

A lo largo de todo el proceso formativo, el profesorado aplica un proceso de evaluación continua que tiene como finalidad poder conocer el nivel de avances y progresos que va haciendo cada alumno/a.

Para ello se tiene en cuenta la actitud de cada persona en clase, su grado de asistencia, cumplimiento de las normas, participación, asimilación de los contenidos, desempeño en las prácticas, etc.

Para la superación del curso se exige un nivel de asistencia mínimo del 75% de las clases programadas.

La Evaluación final consta de:

- Una prueba teórica, con preguntas sobre el contenido del curso que el alumno/a debe superar.
- Una prueba práctica con la finalidad de evaluar la adquisición de habilidades, destrezas por parte del alumno/a,

Como resultado de esta evaluación, el alumno o alumna es considerado como apto/a o no apto/a y se le hará entrega del correspondiente Certificado o Diploma o documento justificativo.

Criterios de evaluación para el apto/a global del curso

- Asistencia al 75% de las horas del curso.
- Realización y aprobación de examen teórico.
- Realización y aprobación de examen práctico (en caso de que haya).

Criterios de evaluación para el apto/a global del curso en formación con carretillas.

- Asistencia al 75% de las horas del curso (se computa todo junto teoría y práctica)
- Realización y aprobación de examen teórico
- Realización y aprobación de examen práctico

En los cursos de carretillas el alumnado debe presentarse al exámen práctico con las botas de seguridad que se la han entregado y asistir a todas las clases.

DIPLOMAS

Como resultado de esta evaluación, el alumno o alumna es considerado como apto/a o no apto/a y se le hará entrega del correspondiente Certificado o Diploma o documento justificativo, que podrá ser:

- De aptitud y aprovechamiento si se han superado los requisitos de evaluación exigidos.
- De simple participación si la evaluación ha resultado No apto/a.

OBSERVACIONES

Demanda del mercado:

Es un sector que está en plena transformación y que demanda nuevos profesionales formados

Empleabilidad:

Es una acción formativa con una alta empleabilidad

Competencias:

Competencias técnicas:

Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos.

Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad.

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

Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas.

Competencias personales:

- Destreza manual.
- Orientación a las relaciones interpersonales.
- Orientación a la clientela.
- Pulcritud.
- Calidad en el servicio.

Sectores productivos:

Empresas de carnicería-charcutería. Industrias de la carne y de elaborados cárnicos.

Grandes superficies de comercialización, hipermercados, supermercados.

Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:

Carnicero.

Carnicero-charcutero

Elaborador de productos cárnicos.

Preparador de jamones.

Chacinero-Charcutero.

Preparador de precocinados y cocinados. Salador de productos cárnicos. Curador de productos cárnicos.

Evaluación de la calidad de la formación

Con el objeto de evaluar la calidad de la formación, se pone a disposición del alumnado de un cuestionario de Evaluación de la calidad que se cumplimentará de forma anónima y voluntaria a través de la plataforma.

Instalaciones:

Mercamadrid cuenta desde el año 2002 con un Edificio de Formación, en la calle 40, junto a la Nave B del Mercado de Frutas y Hortalizas, que consta de dos plantas y una superficie de 1.124m², exclusivamente dedicada a Formación y Empleo. Adicionalmente dispone de talleres distribuidos en los Mercados para el desarrollo de las clásicas prácticas.

El Centro dispone de Licencia de apertura y actividad para Formación otorgada (120/2003), así como informe de accesibilidad.

Nuestro centro cuenta con:

- 9 aulas para clases teóricas, con buena iluminación natural y artificial, sistema de climatización centralizado frío/calor, conexión a internet por wifi y cable, y equipamiento completo con todos los recursos necesarios (equipamiento informático necesario, proyectores,

papelógrafo, pizarras, etc.

- 1 aula magna para eventos y presentaciones que cuenta con pizarra electrónica,
- 6 aulas-taller para clases prácticas
- Aula polivalente para actividades de carnicería, charcutería, de frutería y comercio
- 2 Aulas-Taller de Pescadería, en el propio Mercado Central de Pescados, equipadas con 20 puestos de trabajo cada una, zona de lavado, cámaras de frío, cocina y vestuario
- Aula de Comercio, ubicada en la Zona Comercial de la Unidad alimentaria, con estanterías, diversidad de productos y TPV
- Taller de logística. Amplios espacios para la formación práctica en el manejo de carretillas y equipos de mantenimiento, así como actividades de almacén y logística
- Taller de preparación de pedidos. Espacio preparado para la práctica de picking y preparación de pedidos.

servicios administrativos,

sala de profesores,

área de descanso con máquinas vending al servicio de los alumno/as

Vestuarios y aseos.

Aulas teóricas para el desarrollo del programa formativo que cuentan con:

- Iluminación: luz natural y artificial que cumpla los niveles mínimos preceptivos.
- Ventilación: Climatización apropiada.
- Pizarra.
- Rotafolios.
- Material de aula.
- Medios audiovisuales.
- Mesa y silla para formador/a.
- Mesas y sillas para alumnos/as.
- Hardware y Software necesarios para la impartición de la formación.
- Conexión a Internet.

Contacto y lugar de impartición

Calle 40 número 4B Mercamadrid 28053 Madrid Tfno +34 917 850 000 Email: formacion@mercamadrid.es

Cómo llegar

<https://www.mercamadrid.es/mercamadridformacion/ubicacion-del-centro-de-formacion-de-mercamadrid-como-ponerse-en-contacto-con-el-centro-de-formacion-de-mercamadrid/>

Sugerencias/reclamaciones

Dentro del Marco del Sistema de gestión de la calidad del que dispone Mercamadrid, basado en la Norma UNE EN ISO 9001, los usuarios del centro de Formación podrán plantear sus sugerencias/quejas/reclamaciones a través del email formacion@mercamadrid.es

Uso de imágenes y vídeos durante el desarrollo del curso

Durante el desarrollo del curso queda terminantemente prohibido distribuir imágenes y vídeos fuera del ámbito educativo, sólo se podrán subir a classroom o a la plataforma de teleformación. Cualquier imagen distribuida en redes sociales, sitios web, etc. serán notificadas como uso no autorizado por parte de Mercamadrid, S.A.

Descuentos

10% descuento para desempleados

Bonificación de la formación

Formación bonificable para trabajadores con cargo al crédito de formación.

Las formaciones que contemplan contenidos de prevención de riesgos laborales o las relacionadas con equipos de manutención no pueden ser sustitutivas de la formación obligatoria en Prevención de Riesgos Laborales, Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales. Art. 19, 20, 32.4 bis y 37.2.

No podrá ser bonificable la formación que deba obligatoriamente impartir la empresa a su cargo conforme a la normativa de aplicación. La formación bonificable es la destinada a la adquisición, mejora y actualización permanente de las competencias y cualificaciones profesionales, favoreciendo la formación a lo largo de toda la vida de la población activa, y conjugando las necesidades de las personas, de las empresas, de los territorios y de los sectores productivos. La formación de demanda (o programada) responde a las necesidades específicas de formación de las empresas y trabajadores, y está integrada por las acciones formativas de las empresas y los permisos individuales de formación, además de la formación de carácter transversal en áreas consideradas prioritarias, con una duración mínima de 4 y una máxima de 6 horas, siendo áreas prioritarias las consideradas como tales por la Administración laboral competente tanto en el marco de la Estrategia Europea de Empleo y del Sistema Nacional de Empleo como en el de las directrices establecidas por la Unión Europea.