



**EUROINNOVA FORMACION**  
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

## *Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos*

Información gratis Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos

**Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL**

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos

# *Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos*

**Duración:** 90 horas

**Precio:** 149 € \*

**Modalidad:** Online

\* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos

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

### Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

**cursos Homologados**

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

**cursos online**

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

## *A quién va dirigido*

Este curso va dirigido a todas aquellas personas que quieran orientar su futuro laboral hacia las industrias alimentarias, concretamente en la carnicería y la elaboración de productos cárnicos. Así como a cualquier otra persona que quiera actualizar sus conocimientos profesionales dentro de esta área.

## *Objetivos*

- Realizar los procedimientos de mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos de producción y ejecutar las operaciones previas de preparación de las materias primas que van a intervenir en el proceso de elaboración de los derivados cárnicos.
- Efectuar, de acuerdo a la formulación, la dosificación, mezclado, y, en su caso, amasado y embutido de productos frescos, consiguiendo la calidad requerida y en condiciones de higiene y seguridad.
- Caracterizar las materias primas y auxiliares, especias, condimentos y aditivos, empleados en la elaboración de preparados cárnicos frescos.
- Aplicar las técnicas de elaboración de derivados cárnicos frescos, consiguiendo la calidad e higiene requeridas
- Ejecutar operaciones de acondicionamiento para la comercialización de los derivados cárnicos elaborados.

## *Para que te prepara*

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0297\_2 Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo ( Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral)

## *Salidas laborales*

Establecimientos de pequeño tamaño, frecuentemente de tipo familiar, medianas y grandes empresas, dedicados a la elaboración de productos cárnicos. En el primer caso son trabajadores autónomos o por cuenta ajena que atienden al cliente y venden piezas de carne de diversas especies, las manipulan y preparan para su consumo inmediato y/o elaboran productos cárnicos de manera artesanal o semiartesanal. En el segundo caso son empleados por cuenta ajena que desarrollan su actividad en las áreas funcionales de: recepción, preparación de equipos, acondicionamiento de materias primas, despique, fileteado, troceado, picado y elaboración de productos cárnicos

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos

### Titulación

Certificado de Aprovechamiento de haber cursado la formación que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF0297\_2 Elaboración de preparados cárnicos frescos regulado en el Real Decreto 1380/2009, de 28 de agosto, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad Carnicería y Elaboración de Productos Cárnicos.



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL



TITULACIÓN EXPEDIDA POR  
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL  
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

**CUALIFICA2**



**Titulación Avalada Para El  
Desarrollo De Las Competencias  
Profesionales R.D. 1224/2009**

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber 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 institución que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos



### EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**

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

### Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014  
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION  
Con Estatuto Consultivo Consejo Especial de Consejo Económico y Social de la UNESCO (plum. Resolución 60/8)

## Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e informate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

## Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos

### *Materiales didácticos*



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'MF0297\_2 Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos

### *Profesorado y servicio de tutorías*

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plan profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos

### *Plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las mate del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

### *Bolsa de empleo*

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

### *Club de alumnos*

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

### *Revista digital*

El alumno podrá 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, etc.

Información gratis Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**

## Programa formativo

# MÓDULO 1. ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANTENIMIENTO DE LA MAQUINARIA Y EQUIPOS DE ELABORACIONES CÁRNICAS

1. Niveles de limpieza en los establecimientos minoristas y en la industria cárnica.
2. Productos de limpieza y tratamientos de primer nivel
3. Operaciones de mantenimiento de primer nivel en equipos y maquinaria en la industria cárnica
4. Control de instalaciones auxiliares
5. Control de cámaras de refrigeración o de congelación para productos elaborados frescos

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

1. La carne según destino y valoración
2. Despojos comestibles utilizados en charcutería
3. Selección y acondicionamiento previos de las materias primas
4. Las grasas, utilidad y conservación para preparados cárnicos
5. Características y acción de la grasa en los productos de chacinería-charcutería
6. Tratamientos previos de la carne, grasas y despojos: presalado, enfriamiento, condimentaciones previas.
7. Las tripas:
  - 1.- Función, propiedades.
  - 2.- Clasificación: naturales y artificiales, tipos y características
8. Otras materias auxiliares: cuerdas, grapas, cintas, aceites

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONDIMENTOS, ESPECIAS Y ADITIVOS

1. Aditivos:
  - 1.- Concepto y clasificación general.
  - 2.- Normativa de uso en charcutería: listas positivas, dosis.
  - 3.- Acción, propiedades y toxicidad.
2. Especias:
  - 1.- Tipos más utilizadas, características, función.
  - 2.- Manejo y conservación
3. Condimentos:
  - 1.- Relación de condimentos más utilizados.
  - 2.- Propiedades y acción

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS

1. Características y reglamentación:

## Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos

- 1.- Definición, clases.
- 2.- Clasificación de preparados: salchichas, chorizos frescos, hamburguesas, albóndigas.
- 3.- Formulación.
- 4.- Proceso de elaboración
- 2.El picado y amasado:
  - 1.- Fundamentos.
  - 2.- Alteraciones y defectos por picado inadecuado
- 3.La embutición:
  - 1.- Concepto y técnicas, parámetros.
  - 2.- Alteraciones y defectos por embutición incorrecta
- 4.Atado o grapado:
  - 1.- Con cuerda, utilización de grapas.
  - 2.- Técnicas.
- 5.Dosificación de masas para hamburguesas
- 6.Conocimientos sobre aditivos, especias y condimentos en la elaboración de hamburguesas y albóndigas
- 7.Maceración de productos cárnicos frescos
- 8.Preparados frescos susceptibles de mantenerse refrigerados o congelados. Tipos y características

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANEJO Y DE EQUIPOS Y ELEMENTOS DE TRABAJO EN ESTABLECIMIENTOS CÁRNICOS

- 1.Maquinaria y equipos (picadora, amasadora, embutidoras, calderas u hornos de cocción, cámaras climáticas, ahumadores, atadoras, inyectoras).
- 2.Clasificación, aplicaciones de la maquinaria y equipos
- 3.Composición, montaje y desmontaje de elementos
- 4.Funcionamiento, dispositivos de control
- 5.Operaciones de mantenimiento
- 6.Control de cámaras de refrigeración
- 7.Control de cámaras de congelación
- 8.Manejo, medidas de seguridad
- 9.Elementos auxiliares: Balanzas de precisión, instrumentos de dosificación: características, manejo y mantenimiento.
- 10.Útiles de corte, ganchos, otras herramientas: empleo y seguridad
- 11.Recipientes, baños, inyectoras, moldes: utilidad
- 12.Elementos de transporte

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONDICIONES TÉCNICO-SANITARIAS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS

- 1.La charcutería:
  - 1.- Concepto y diferencias entre carnicería, salchichería, charcutería e industria cárnica.
  - 2.- Normativa reguladora
- 2.El obrador industrial:
  - 1.- Requisitos de las instalaciones, maquinaria y equipos.
  - 2.- Condiciones higiénico-sanitarias y ambientales.
  - 3.- Métodos específico de limpieza y desinfección, su ejecución.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos

- 4.- Medidas de higiene durante la manipulación.
- 5.- Factores y situaciones de riesgo y normativa.
- 6.- Medidas de prevención y protección personal.
- 7.- Situaciones de emergencia

### UNIDAD DIDÁCTICA 7. ENVASADO DE LA CARNE

- 1.El envase: Materiales, propiedades, calidades, incompatibilidades
- 2.Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades
- 3.Elementos de cerrado
- 4.Su conservación y almacenamiento
- 5.Etiquetas y otros auxiliares
- 6.Normativa sobre etiquetado: información a incluir.
- 7.Tipos de etiquetas, su ubicación
- 8.Otras marcas y señales, códigos
- 9.Técnicas de composición de paquetes. Agrupado, embandejado, retractilado
- 10.Exposición a la venta

## PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

alimentaria, Calidad, Carne, Cárnicos, certificado, Condiciones, Elaboración, Envasado, Formativo, Frescos, Higiene, industria, Mantenimiento, Materias, MF0297\_2, Módulo, Preparación, Preparados, Primas, procedimientos, Profesionalidad

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

## Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

### FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a [formacion@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com).

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: : .....

.....

Nombre: .....

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío: .....

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago .....

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

**DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:**  
900 831 200

**DESDE FUERA DE ESPAÑA:**  
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN  
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.  
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA  
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Elaboración de Preparados Cárnicos Frescos



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**