Código: 28651
Curso: Acondicionamiento de la carne para su uso industrial
Modalidad: ONLINE
Duración: 56h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología Online. Este sistema de enseñanza e-learning está organizado de tal forma, que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. Esta modalidad 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 online 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* dónde 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 puesta a disposición del alumno 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
36205-VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

Estar en posesión de uno de los siguientes títulos:
Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO).
Prueba de Acceso a Ciclo Formativo de Grado Medio.
Certificado de profesionalidad del mismo nivel 2.
Certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia profesional.
Prueba de Acceso a la Universidad (PAU) para mayores de 25 años.

Salidas profesionales

Un certificado de profesionalidad, es un documento que acredita a un trabajador/a en una cualificación profesional del *Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales*. Son emitidos por el Servicio Público de Empleo Estatal o, en su caso, por las Comunidades Autónomas, y tienen validez en todo el territorio nacional.

Poseer un certificado de profesionalidad, supone sin lugar a dudas incrementar sustancialmente tu currículum profesional, ya que al ser un documento oficial, se valora en cualquier proceso de selección que convoquen las Administraciones Públicas, y te acredita profesionalmente ante la empresa privada.

Nosotros te formaremos para que puedas optar a conseguir el certificado de profesionalidad elegido, participando en las pruebas que convoque la Administración al amparo del R.D. 1224/2009 de 17 de julio y pudiendo además, convalidar módulos formativos para la obtención de un título de Formación Profesional.

Objetivos

- Ejecutar y establecer las operaciones industriales propias del despiece, almacenaje y control de la carne, alcanzando los fines de producción y calidad establecidos en ambientes progresivamente más tecnológicos, y respetando en todo momento la normativa vigente técnico-sanitaria.

Contenidos

PREPARACIÓN DE LA CARNE PARA SU USO INDUSTRIAL.
Tipos de músculo presentes en el animal.
Despiece de canales. Partes utilizadas en la industria.
Despiece de animales mayores.
Despiece de animales menores.
Deshuesado y despiece de aves.
Instrumentos de corte y preparación de piezas cárnicas en la industria.
Características del músculo después del sacrificio y durante el periodo de maduración cárnica.
Cámaras de oreo. Parámetros de control. Maduración. Control del proceso.
Relación entre el pH y el estado sanitario de la carne.
Valoración de la carne.
Utilización de vísceras y despojos animales para uso industrial.
Líneas de preparación de piezas cárnicas en la industria. Coordinación y tiempos.
Medidas de calidad y valoración de las piezas cárnicas para su uso industrial.

CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LA CARNE EN LA INDUSTRIA.
Cámaras de congelación y refrigeración. Fundamentos físicos.
Aplicación del frío industrial: Refrigeración y congelación.
Cámaras de frío. Control y mantenimiento. Parámetros de control. Gráficos de control. Ajustes.
Manejo de piezas y productos cárnicos en cámaras. Carga y cerrado.
Refrigerados y congelados cárnicos. Tipos y niveles de tratamiento.
Anomalías y medidas correctoras. Temperatura, humedad, equilibrio de gases.
Higiene y seguridad en cámaras y túneles.
Mantenimiento de equipos e instrumental.
Características del producto tratado por frío y especificaciones requeridas.

TOMA DE MUESTRAS EN LA INDUSTRIA CÁRNICA.
Técnicas de muestreo. Protocolo y control.
Instrumental de toma de muestras.
Sistemas de identificación, registro y traslado de muestras.
Marcaje y conservación de muestras.
Mantenimiento del instrumental de toma de muestras.