



## PLAN PARA EL PERFECCIONAMIENTO TÉCNICO DEL PROFESORADO 2021 POR PARTE DE LOS CENTROS DE REFERENCIA NACIONAL

**DENOMINACIÓN DEL CURSO:** NUEVAS TENDENCIAS EN PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS

**FECHA DE INICIO:** 15 de mayo

**FECHA FIN:** 20 de junio

**Nº HORAS:** 60 horas

**HORARIO:** 9-14 horas del 12-15 junio

**MODALIDAD DE IMPARTICIÓN.** *(Presencial, En Red, Mixto)*  
Mixto: Plataforma on line

**LUGAR DE IMPARTICIÓN:** *(Domicilio de celebración, plataforma virtual)* Presencial CRN Salamanca – Avda. Hilario Goyenechea, 2 37008 Salamanca

**RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD:** Juan Jesús Martín Chamoso

### OBJETIVOS DEL CURSO:

- Materias primas y auxiliares en la elaboración de productos cárnicos frescos.
- Nuevas tendencias en la dosificación de productos.
- Nuevos productos con carne fresca.
- Innovaciones en preparados cárnicos.
- Platos preparados con productos cárnicos frescos.

### PROGRAMA DEL CURSO:

- Módulo 1. Mantenimiento de la maquinaria y equipos de elaboraciones cárnicas:
  - 1.1. Niveles de limpieza en la industria cárnica.
  - 1.2. Productos de limpieza y tratamientos de primer nivel.
  - 1.3. Operaciones de mantenimiento de primer nivel en equipos y maquinaria en la industria cárnica.
  - 1.4. Control de instalaciones auxiliares en la industria cárnica.
  - 1.5. Control de cámaras de refrigeración o de congelación para productos elaborados frescos
- Módulo 2. Materias primas y auxiliares en la elaboración de productos 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 la 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.

- Módulo 3. Condimentos, especias y aditivos (Presencial):

- Módulo 4. La elaboración de productos cárnicos frescos (Presencial):

- 4.1. Características y reglamentación.
- 4.2. El picado y amasado.
- 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 los productos cárnicos frescos.
- 4.8. Productos cárnicos susceptibles de mantenerse refrigerados o congelados.

- Módulo 5. Manejo de equipos y elementos de trabajo en carnicería (Presencial):

Maquinaria y equipos. Elementos auxiliares.

- Módulo 6. Condiciones técnico-sanitarias en la elaboración de productos cárnicos:

La charcutería y El obrador industrial.

- Módulo 7. Envasado de la carne (Presencial):

- 7.1. El envase: materiales, propiedades, calidades, incompatibilidades.
- 7.2. Clasificación: formatos, denominaciones, utilidades.
- 7.3. Elementos de cerrado.
- 7.4. Conservación y almacenamiento.
- 7.5. Etiquetas y otros auxiliares.
- 7.6. Normativa sobre etiquetado: información a incluir.
- 7.7. Tipos de etiquetas, su ubicación.
- 7.8. Otras marcas y señales, códigos.
- 7.9. Técnicas de composición de paquetes.
- 7.10. Agrupado, embandejado, retractilado.
- 7.11. Exposición a la venta.

### **DESTINADO A:**

Personal docente o especializado de centros que imparten enseñanzas en el ámbito de la formación profesional

### **REQUISITOS ESPECÍFICOS:**

**NÚMERO DE PLAZAS:** 30



**PLAZO DE SOLICITUD:**

**PARA MÁS INFORMACIÓN:** *(enlace a la página web del centro)*  
<https://formacion.foremplex.com/nuevas-tendencias>

**FORMULARIO DE SOLICITUD:** *(enlace el formulario)*