

MANIPULADOR DE ALIMENTOS SECTOR CÁRNICAS



Área: Sin clasificar
Modalidad: Presencial
Duración: 6 h
Precio: Consultar

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

OBJETIVOS

- * Adquirir los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para aplicar en el puesto de trabajo un correcto comportamiento y las técnicas adecuadas de higiene y seguridad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias referidas al sector cárnica para todas las empresas de este sector de actividad que se encargan fundamentalmente de la preparación y elaboración de los distintos tipos de carne y derivados.
- * Según la AICE (Asociación de Industrias de la Carne de España), este sector lo conforman más de 3000 pequeñas y medianas empresas repartidas por toda la geografía nacional, ocupando con diferencia el primer lugar de toda la industria española de alimentos y bebidas.
- * Sensibilizar y formar a todas aquellas personas que por su actividad laboral tengan contacto directo con los alimentos y productos derivados con la manipulación de alimentos en el sector cárnico.
- * Evitar posibles contaminaciones que puedan ocasionar infecciones alimentarias en los consumidores debido al carácter de los productos que se manipulan en esta industria que con cierta facilidad pueden contaminarse por microorganismos durante su procesado, preparación o transporte.
- * Controlar estrictamente las temperaturas para que se garantice una correcta conservación de la carne y sus productos derivados.
- * Algunas de las empresas que forman parte del sector Cárnico:
 - * Carnicerías.
 - * Charcuterías.
 - * Mataderos.
 - * Salas de despiece.
 - * Almacenes frigoríficos.
 - * Industrias de elaborados.
 - * Distribuidores

CONTENIDOS

Módulo 1.- Calidad alimentaria: Concepto

- * Definición de alimentos
- * Clasificación de los alimentos
- * Criterios de calidad de los alimentos
- Módulo 2.- Contaminación de los alimentos en el sector cárnica.
- Módulo 3.- Alteraciones de los alimentos en el sector cárnica.
- Módulo 4.- Conservación de los alimentos en el sector cárnica.
- Módulo 5.- Información de productos alimenticios: Identificación, etiquetado, caducidad, composición y trazabilidad.
- Módulo 6.- Alergias alimentarias en el sector cárnica.
- Módulo 7.- Prácticas generales de higiene personal: Aseo, hábitos higiénicos, estado de salud y prevención de enfermedades

transmisibles.

- Módulo 8.- Características específicas de los alimentos y productos alimenticios del sector cárnica.

- Módulo 9.- Manipulación higiénica de los alimentos:

* Cadena alimentaria: Origen, transformación, tratamientos, trazabilidad de los alimentos. Desde la granja hasta la carnicería, una cadena alimentaria segura.

* El papel del manipulador de alimentos.

* Manipulación de los alimentos específicos del curso.

- Módulo 10.- Higiene alimentaria: Microorganismos en los alimentos, contaminaciones, infecciones e intoxicaciones alimentarias.

- Módulo 11.- Locales e instalaciones:

* Distribución y mantenimiento de las instalaciones, iluminación, ventilación, etc.

* Maquinaria, herramientas y utillaje, planes y procedimientos de limpieza y desinfección. Elementos, equipos y maquinaria de trabajo como: Herramientas de corte, cuchillos, tablas de corte, bandejas, platos, cubiertos y demás, equipos de limpieza de suelos e instalaciones y báscula. Equipo y maquinaria (cámara frigorífica, arcón congelador, mostrador frigorífico, arcón-armario congelador, cámara de conservación, cámara de refrigeración, tajadores, balanzas, cortadora de fiambres, picadora, embutidora manual y de vacío, equipo de embolsado al vacío, equipos de envoltura, embandeado y empaquetado, amasadora, básculas suelo, afiladora de cuchillos, mesas para despiece con dos tableros laterales plastificados, lavamanos con esterilizador de cuchillos, mesa metálica de acero inoxidable, armario taquillas con dos divisiones cada taquilla, portacuchillos de pared de acero inoxidable, exterminadores de insectos), herramientas y utillaje (cuchillos de deshuesar, cuchillos de despiece, cuchillos filetear media luna -cuchilla filetera-, machetas de carne, ganchos de acero inoxidable de diferentes tamaños, escarpas de acero inoxidable, eslabones o chairas de carnicero, sierra metálica de arco para huesos, sierra eléctrica de disco, ganchos carnicero, bandejas de plástico, hachas vizcaínas, bateas canasto de fibra de plástico. Utensilios usados durante la producción y preparación de masas. Contenedores.

* Aplicación de las normas de higiene alimentaria y buenas prácticas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos en el punto de venta (C.M.A.).

* Eliminación de basuras y residuos.

- Módulo 12.- Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos: Diagrama de flujo del sector cárnica.

- Módulo 13.- Legislación aplicable al manipulador de alimentos relacionada con el sector cárnica, comercialización de productos cárnica, carne picada y preparados de carne.

- Módulo 14.- Guía de Prácticas Concretas de Higiene del sector cárnica.

- Módulo 15.- Fomento de la actividad emprendedora: Se hablará y describirán alguno/s de los siguientes contenidos, referidos a una empresa representativa del sector cárnica:

* Organigramas de la empresa. Relación funcional entre departamentos. Organigrama logístico de la empresa. Proveedores, clientes y canales de comercialización. Procedimientos y procesos de trabajo en el ámbito de la empresa (elaboración/envasado de productos y preparados cárnica, almacenamiento y distribución -1. Fase recepción de productos alimenticios y material de envasado, 2- Fase almacenamiento de productos cárnica y material de envasado a temperatura ambiente y regulada, 3- preparación de materias primas/ingredientes para la elaboración de productos cárnica: Descongelación de materia prima, mezclas, desalado de tripas, limpieza/troceado de materias primas, 4- picado y amasado, 5- reposo de masas, 6- formación de piezas, 7- embutición, 8- curación, 9- tratamiento térmico, 10- enfriamiento, 11- salazón, 12- envasado y etiquetado, 13- almacenamiento del producto terminado, 14- distribución, 15- gestión de residuos). Fases en cada uno de los procesos. Maquinaria. Identificación, clasificación, manipulación y acondicionamiento de los diferentes tipos de carnes. Piezas cárnica de diferentes regiones anatómicas. Envasado de carne. Sistemas y métodos de trabajo. Recursos humanos en la empresa: Requisitos de formación y de competencias profesionales asociadas a los diferentes puestos de trabajo.

Sistema de calidad establecido en el centro de trabajo

* Innovación y desarrollo económico en la empresa. Principales características de la innovación en la actividad del sector cárnica (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.)