

Acondicionamiento de la carne para su comercialización (UF0352)

Acondicionamiento de la carne para su comercialización (UF0352)

Duración: 70 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material 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 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. 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 El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Prequisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

© ICA FORMACION 2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ICA FORMACION 2026


DIPLOMA CERTIFICADO

La Directora del Centro ICA Certifica

D./Dña. [redacted]

con D.N.I. [redacted]

que presta sus servicios en la empresa: [redacted]

Realizó con aprovechamiento el curso de:

Formación Continuada del Fisioterapeuta en Patologías Traumatológicas y su Tratamiento

Código AF/ Grupo 3440/1, de 60 horas de duración, realizado desde el día 15/12/2021 al día 30/12/2021, en el que se impartió el programa que se especifica al dorso.

Representante de la entidad
Directora

El interesado

Vigo, a 30 de Diciembre de 2021

FONDO SOCIAL EUROPEO

Programa del curso:

1. La carne.
1.1. Definición y características organolépticas
1.2. El tejido muscular. Constitución y composición. pH, color, sabor, etc.
1.3. Situación de la carne después del sacrificio.
1.4. Características de las distintas carnes: vacuno, ovino. Caprino, porcino, aves, conejo y caza.
1.5. Tipos, piezas y unidades de carne y vísceras. Clasificación.
1.6. Otros tejidos comestibles: Grasas, vísceras, despojos, tripas y sangre.
1.7. El proceso de maduración de la carne. Cámaras.
1.8 .Alteraciones de la maduración.
1.9. Composición bromatológica. Descripción. El agua en la carne.
1.10. Valoración de la calidad de las carnes.
2. Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias en salas de despiece y obradores cárnicos.
2.1. Equipos y maquinaria. Descripción y utilidades.
2.2. Medios e instalaciones auxiliares (Producción de calor, frío, agua, aire, energía eléctrica).
2.3. Condiciones técnico-sanitarias.
2.4. Condiciones ambientales.
2.5. Utensilios o instrumentos de preparación de la carne.
2.6. Limpieza general.
2.7. Productos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.
2.8. Medidas de higiene personal y de seguridad en el empleado, útiles y maquinaria.
2.9. Mantenimiento de la maquinaria en salas de despiece y obradores.

© ICA FORMACION 2026

3. Preparación de las piezas cárnicas para su comercialización.
3.1. Despiece de canales. Partes comerciales.
3.2. Deshuesado y despiece de animales mayores. Clasificación comercial.
3.3. Deshuesado y despiece de animales menores. Clasificación comercial.
3.4. Fileteado y chuleteado. Aprovechamientos de restos.
3.5. Materiales y técnicas de envoltura y etiquetado.
3.6. Conservación de las piezas. Cámaras de oreo y de frío.
3.7. Preparación de despojos comestibles para su comercialización.
3.8. Presentación comercial. El puesto de venta al público.
3.9. Atención al público. Técnicas de venta.
4. Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos.
4.1. Escandallos. Definición y utilidad.
4.2. Cálculo del precio de venta. Rendimientos estándares y referencias del mercado.
4.3. Márgenes comerciales. Previsión de venta.
4.4. Control de ventas. Anotaciones y correcciones.
4.5. Montar escaparates de exposición.
4.6. Seleccionar los productos más adecuados.
4.7. Etiquetado: tipos de etiquetas, colocación.
4.8. Envasado-envoltura: normativa, materiales y tipos de envoltura y envase.

© ICA FORMACION 2026