



CURSO DE ESPECIALIZACIÓN **OPERADOR DE INDUSTRIAS CÁRNICAS**

Los objetivos, competencias, contenido y duración del curso deben ser ajustados, de común acuerdo con la empresa, con el objetivo de lograr la mayor cobertura posible a las necesidades de capacitación detectadas.

ESCUELA INDUSTRIAL DE MÉXICO

15 de Mayo #202, entre Guerrero y Galeana
Col. Centro, Monterrey, N.L.

Tel. 81-2087-0868

E-mail: info@ptsmonterrey.com

www.ptsmonterrey.com

OBJETIVOS:

Gestionar y manipular materias primas cárnicas asegurando calidad y seguridad.

Aplicar controles y tratamientos adecuados en las materias primas.

Operar sistemas auxiliares como refrigeración y envasado.

Gestionar procesos de transformación y almacenamiento de productos cárnicos.

Garantizar la seguridad industrial mediante la prevención de riesgos y uso de protección.

COMPETENCIAS

Capacidad para gestionar y controlar la calidad de las materias primas cárnicas en cada etapa del proceso.

Habilidad en la manipulación y tratamiento de materias primas cárnicas, aplicando controles físico-químicos y bacteriológicos.

Dominio en el manejo de sistemas auxiliares como refrigeración, congelación y envasado en la industria cárnica.

Competencia en la operación de procesos de transformación, almacenamiento y distribución de productos cárnicos con enfoque en calidad y trazabilidad.

Conocimiento en seguridad industrial, identificando riesgos y aplicando medidas preventivas y equipos de protección adecuados.

CONTENIDO DEL CURSO

1.MATERIAS PRIMAS AGROALIMENTARIAS

- A. Materias primas en las Industrias cárnicas
- B. Calidad de las materias primas
- C. Características y condiciones generales para el transporte de alimentos
- D. Alteración cualitativa de las materias primas
- E. Clasificación y almacenamiento de materias primas
- F. materias primas

2. TRATAMIENTO Y MANIPULACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

- A. Controles físico-químicos y bacteriológicos
- B. Despiezado
- C. Preparación de tripas
- D. Presalados
- E. Manipulación de materias primas auxiliares

3. OPERACIONES DE SERVICIOS AUXILIARES

- A. Sistemas de refrigeración y congelación
- B. Materiales de envasado y etiquetado de materias primas
- C. Sistemas de tratamiento de agua en la industria alimentaria
- D. Sistemas de acondicionamiento de aire
- E. Sistemas de obtención de humo

4. PROCESOS DE SERVICIOS AUXILIARES

- A. Cadenas de transporte
- B. Sistemas de transformación
- C. Envasado y etiquetado
- D. Almacenamiento de productos finales
- E. Control de calidad

5. SEGURIDAD INDUSTRIAL

- A. Riesgos comunes en la industria (I)
- B. Riesgos químicos (I)
- C. Seguridad en la industria: Señalización
- D. Equipos de protección individual
- E. Seguridad en materia de incendios (I)