



CURSO INDUSTRIA CÁRNICA, FAENA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS

Inicio: 15 de julio

Duración y Cronograma

- Carga horaria: 60 horas
- Fecha de inicio: 15 de julio.
- Finalización: 23 de octubre

Clases los martes y jueves de 18,30 a 20,30 hs

Metodología y Evaluación:

Los cursos se dictan de forma virtual, con clases sincrónicas directamente con los docentes. Con una participación activa entre el alumnado y los docentes a través de clases magistrales, estudios de casos y lecturas de informes y artículos relacionados con la materia.

Cada curso tiene una rigurosa evaluación al finalizar el mismo, que se realiza también de forma virtual, con un cuestionario tipo test, además de la evaluación continua que se realiza a los alumnos con las actividades durante el curso.

Certificación: Doble certificación, por la Universidad de La Laguna y por IBEP

Curso que permite acreditarse electrónicamente en la cartera digital de <https://europass.europa.eu/es> (registro de CV para el espacio europeo)

Precio y formas de pago

Costo del Curso: 33.000 pesos + matrícula de 1.500 pesos

Modalidades de pago:

Contado: Al inicio del curso, no se paga matrícula

Financiado: Matrícula inicial + cinco cuotas de 6.000 cada una

PROGRAMA ACADÉMICO

Resultados del aprendizaje

1. Aplicar principios de bienestar animal en las etapas de producción, transporte y faena, siguiendo normativas internacionales (OIE, UE, FAO) y protocolos de buenas prácticas para minimizar el estrés y garantizar condiciones éticas.
2. Interpretar la normativa legal vigente (nacional e internacional) en la producción cárnica, incluyendo estándares de inocuidad (HACCP), trazabilidad y registros obligatorios para plantas de faena.
3. Operar bajo protocolos de bioseguridad y sanitización en plantas de faena, identificando puntos críticos de control (PCC) para prevenir contaminaciones cruzadas (microbiológicas, físicas o químicas).
4. Ejecutar prácticas de faena humanitaria y eficiente, utilizando equipos y métodos aprobados (ej.: aturdimiento, sangrado) que cumplan con estándares de calidad y bienestar animal.
5. Evaluar y gestionar riesgos laborales en la industria cárnica, aplicando normas de seguridad ocupacional (ej.: manejo de cuchillos, exposición a bajas temperaturas) para proteger al personal y mantener la productividad.

Programa

TEMA 1. Microbiología en carne y productos cárnicos: Clasificación de los microorganismos, requerimientos para su desarrollo. Principales fuentes de contaminación. Enfermedades transmitidas por alimentos.

TEMA 2. Normativas: nacionales e internacionales

TEMA 3. Bienestar Animal: Definición, bienestar animal y calidad de carne. Presencia de lesiones en carcasas. Factores que influyen en el comportamiento de los animales. Importancia del comportamiento animal. Recomendaciones antes de embarcar el ganado. Recomendaciones al transportar el ganado. Buenas prácticas de manejo en las plantas frigoríficas. Instalaciones. Recomendaciones en la descarga, corrales de descanso, noqueo, insensibilización y degüello.

TEMA 4. Recepción de haciendas. Control de la documentación al arribo del ganado. Planilla de Recepción de Haciendas. Inspección al arribo: Descenso, inspección sanitaria ante-mortem al arribo, identificación de tropas, alojamiento en corrales de descanso.

TEMA 5. Estructura y funcionamiento de una planta de faena: Habilitación de un establecimiento de faena. Plano general, memorias descriptivas, diagramas de flujo (del personal, de la materia prima, de los envases y otros).

TEMA 6. Inspección en faena (post-mortem). Insensibilización y sangría, patas bocas y manos, número de tropa, numeración correlativa de faena, carcasas, cabezas, vísceras. Inspección de cabezas, vísceras rojas, vísceras verdes y carcasas. Inspección de sospechosos. Toma de muestras para el PNRB. Control del material de riesgo, control de la higiene durante la actividad. Verificación de la cero tolerancia. Reinspección final de Faena. Seguimiento de sospechosos, cámara de retenidos, digestor sanitario.

TEMA 7. Chequeo Higiénico Sanitario Preoperacional. Inspección de la higiene y el mantenimiento de los sectores de producción, de los alrededores, de la planchada de embarque, de los vestuarios, de los depósitos. Chequeo higiénico sanitario. Control de cloración del agua y de la temperatura de los esterilizadores y otros.

TEMA 8. Anexos de faena. Reinspección de menudencias y mondongos. Maduración de menudencias, control de lotes.

TEMA 9. Cuarteo y desosado. Reinspección de entrada al desosado. Temperatura de los cuartos. Temperatura de sala de desosado, inspección de las condiciones higiénicas de la sala de desosado y de la operativa e indumentaria del personal. Reinspección final del desosado. Temperatura de los cortes a la salida del desosado.

TEMA 10. Conversión del músculo en carne: Composición química. Estructura del músculo, funciones. Bioquímica del músculo. Mecanismos de contracción. Carnes anormales y su importancia comercial e industrial: carne DFD, características e importancia. Carne PSE, características e importancia. Importancia comercial. Posibles usos industriales.

TEMA 11. Abasto y embarque. Control del cuarteo y carga para abasto, verificación de la higiene de la unidad de carga y de los operarios. Higiene de la manipulación en la operativa de carga y acondicionamiento de la mercadería. Toma de temperatura del producto para abasto. Control de la carga para exportación. Toma de temperatura del producto enfriado y/o congelado. Reinspección del producto a embarcar. Control de recepción de carne. Temperatura, identificación, condiciones del transporte. Reinspección de la mercadería.

TEMA 12. Subproductos no comestibles: Control de los subproductos de faena. Control de digestor sanitario. Expedición de subproductos no comestibles. Control y expedición de productos opoterápicos.

TEMA 13. Muestreos: Muestreo de agua para testear nivel de cloro, físico químico y microbiológico. Muestreo de esterilizadores para control de temperatura. Muestreos para los distintos mercados. Plan Nacional de Residuos Biológicos. Muestreo de Verificación de Especies. Muestreo de sangre para el programa de vigilancia de Brucelosis. Otros muestreos.

TEMA 14. Ingredientes no cárnicos utilizados en la industria procesadora de chacinados. Procesos industriales. Productos crudos: Clasificación de chacinados y sus características. Productos crudos. Tecnología de elaboración. Diagrama de flujo. Materias primas cárnicas y no cárnicas. Ingredientes permitidos.

TEMA 15. Productos cocidos. Introducción y claves de la producción. Diagrama de flujo. Tecnología de elaboración. Emulsiones. Ingredientes permitidos. Equipamiento utilizado. Defectos causados en su producción.

TEMA 16. Productos secos. Introducción y claves de la producción. Cultivos iniciadores. Diagrama de flujo. Defectos causados en su producción.

TEMA 17. Salazones. Introducción y claves de la producción. Diagrama de flujo. Tecnología de elaboración. Equipamiento utilizado. Defectos causados en su producción.

TEMA 18. Conservas cárnicas: proceso de elaboración, control de remaches, incubación.

TEMA 19. Conservación por el frío: equipos y equipamiento, tecnología, defectos.

TEMA 20. El sector porcino y sector avícola en España

TEMA 21. Producción de jamón serrano.

DOCENTES:

Ana María Maquieira Rebollo

Dra. en Medicina y Tecnología Veterinaria (UDELAR)

Especialización en Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (UBA) Argentina.

Jefa del Departamento de Microbiología del LATU, Uruguay.

Mónica Bertacchi Pepe

Dra. en Medicina y Tecnología Veterinaria (UDELAR)

PhD por la Universidad Politécnica de Valencia (UPV)

Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos (UPV)

Eduardo Galagorri LLambías

Dr. en Medicina y Tecnología Veterinaria (UDELAR)

Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos (UPV)

Luis Repiso

C.I.: 1.200.732-1

Dr. en Veterinaria, Facultad de Veterinaria (UDELAR)

Gerente de Proyectos Alimentarios LATU

Gerencia de Innovación, Desarrollo y Transferencia de Tecnología LATU

Luis Piñeiro

C.I.: 1.197.853-3

Dr. en Ciencias y Tecnologías Veterinaria. Universidad de la República Oriental del Uruguay. (UDELAR).

Médico Veterinario, Departamento Establecimientos de Faena, para el Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca.

Jesús de las Heras Roger

Licenciado en Ingeniería Química y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ULL).

Doctor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ULL).

Director de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de las Islas Canarias ICCA-ULL.

Profesor Ayudante Doctor en el Área de Nutrición y Bromatología de la ULL



Paula Casañas Martín

Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Especialista en control de calidad en industria cárnica.

Alexandre Torres Krupij

Funcionario del Cuerpo Superior de Investigadores Agrarios de la Comunidad Autónoma Canaria. Doctor en Veterinaria. Área de Producción animal del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias.