

cursos

extensión
universitaria



2017

universidad
de león

**MAESTRO
CARNICERO-CHARCUTERO**

30/01/2017 - 21/03/2017

Información y matrícula

Universidad de León
Unidad de Extensión Universitaria y Relaciones Institucionales.
Av. Facultad de Veterinaria, 25. 24004 · LEÓN.
Tel. 987 291 961 y 987 293 372 · Fax 987 291 963.
e-mail: ulesci@unileon.es
<http://www.unileon.es/extensionuniversitaria>



MAESTRO CARNICERO-CHARCUTERO

DIRECTORES:

- Camino García Fernández. Profesora. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.
- José Javier Sanz Gómez. Investigador. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de León.

LUGAR:

Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la ULE

FECHAS:

30/01/2017 - 21/03/2017

HORARIO:

De 09.00 a 13.00 h y de 16.00 a 20.00 h

DURACIÓN:

110 horas (Teóricas: 25 y Prácticas: 85, pero todas ellas presenciales)

NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 15 y Máximo: 20

TASAS:

- Ordinaria: 300 €
- Alumnos ULE: 275 €
- Desempleados: 275 €

DESTINATARIOS:

Personas que desarrollan su actividad laboral en el sector cárnico y emprendedores que desean iniciarse en este sector agroalimentario.

CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:

10 créditos LEC - 5 créditos ECTS

OBJETIVOS:

El **objetivo general** del curso es formar al alumno en el sector de la carne y de los productos cárnicos propios de una carnicería-charcutería.

Este objetivo general se desarrollará en los siguientes **objetivos particulares**:

Primero. Identificar las materias primas y equipos para elaborar los productos de carnicería y charcutería.

Segundo. Conocer los despieces de canales y/o medias canales de las especies de abasto de nuestros mercados.

Tercero. Conocer y poner en práctica los procesos para la elaboración de productos propios de carnicería-charcutería para garantizar la calidad y seguridad del producto elaborado: Buenas Prácticas de Elaboración.

Cuarto. Gestión económico-financiera de un negocio de carnicería-

charcutería. Emprendimiento en el sector.

PROGRAMA:

Parte I. La Carne (14 h).

Introducción. El sector cárnico en general y la carnicería y charcutería en particular. Situación actual y perspectivas de futuro.

Tema 1. Las especies de abasto. Cría y características. (Vacuno, ovino y caprino, equino, porcino, conejos y aves).

Tema 2. Características de identificación de las especies cinegéticas y otras exóticas destinadas al consumo (Conejo, liebre, ungulados, jabalí, perdiz, codorniz, faisán, especies exóticas).

Tema 3. Sacrificio y carnización de los animales de abasto. Legislación (Vacuno, ovino y caprino, equino, porcino, conejos y aves).

Tema 4. Transformación del músculo en carne. Cambios post-mortem.

Tema 5. Microbiología y parasitología de la carne y de los productos cárnicos.

Tema 6. Composición y valor nutritivo de la carne y de los productos cárnicos.

Tema 7. Características organolépticas de la carne.

Tema 8. Carne separada mecánicamente. Tecnologías para su procesado.

Tema 9. Conservación de la carne.

Parte II. Carnicería (30h).

Tema 10. Despieces y carnicería. Cortes comerciales en porcino, vacuno, ovino, caprino, aves y conejo.

Tema 11. Despojos comestibles (casquería).

Tema 12. Conservación y vida útil.

Tema 13. Presentación al consumidor. Etiquetado.

Despieces de las especies de abasto en planta piloto del ICTAL

Parte III. Charcutería (40h).

Tema 14. Características y propiedades de las carnes y despojos destinadas a elaborados de charcutería.

Tema 15. Especies y condimentos.

Tema 16. Aditivos y otros auxiliares tecnológicos.

Tema 17. Tripas y otras envolturas autorizadas.

Tema 18. Conservación y vida útil de los productos de charcutería.

Tema 19. Equipos y utensilios.

Elaboraciones en planta piloto del ICTAL de formulaciones básicas y otras innovadoras: frescos, marinados, empanados y cocidos/escaldados.

Parte IV. Higiene y seguridad en la industria cárnica (30h).

Tema 20. La carnicería. La charcutería. Características de los locales. Requerimientos legales. Infraestructuras y equipamiento. Operaciones y control de almacén.

Tema 21. El etiquetado de las carnes y de los productos cárnicos.

Tema 22. Higiene y seguridad carnicería y charcutería. Legislación.

Tema 23. Sistema de autocontrol APPCC.

Parte V. Gestión y publicidad en carnicerías y charcuterías (6h).

Tema 24. Administración, gestión económico-financiera y comercialización en la pequeña empresa.

Tema 25. Publicidad y relaciones con proveedores y consumidores.

Tema 26. Salidas profesionales en el sector cárnico.

PROFESORADO:

- Camino García Fernández. Profesora. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.
- Javier Mateo Oyagüe. Profesor. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.
- José Luis Vázquez Burguete. Profesor. Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales. Universidad de León.
- José Javier Sanz Gómez. Investigador. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad de León.
- Eva María Blanco García. Investigador contratado. Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la ULE. Universidad de León.
- Eugenia Rendueles Álvarez. Investigador contratado. Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la ULE. Universidad de León.
- Rosa Ana Menéndez García. Investigador contratado. Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la ULE. Universidad de León.
- Marta Hernández Pérez. ITACyL, Junta de Castilla y León.
- David Rodríguez Lázaro. Universidad de Burgos.
- Miguel Hernández Sastre. Suministros Navaher, S.L.
- Eutimio Vallejo Alonso. Suministros Navaher, S.L.
- Manuel Andréu Murcia. SANBROS INGREDIENTS, S.L.
- José Carlos Martínez. SANBROS INGREDIENTS, S.L.
- Marco Semeraro. EUROMATIC TECHNOLOGY, S.R.L.
- David Soler Sangüesa. Productos Pilarica, S.A.

ENTIDADES COLABORADORAS:

- ICTAL de la Universidad de León
- Suministros Navaher, S.L.
- ILDEFE (Instituto Leonés de Desarrollo Económico, Formación y Empleo)
- Productos Pilarica, S.L.
- EUROMATIC TECHNOLOGY, S.R.L.
- SANBROS INGREDIENTS, S.L.
- Asociación de Carniceros y Charcuteros de León
- Huevos León