



Simbiosis
S. Coop. Galega

Ficha técnica curso



CURSO ONLINE

Carne y derivados

Simbiosis, S. Coop. Galega



Simbiosis
S. Coop. Galega

Simbiosis, S. Coop. Galega

Polígono de Pocomaco

Parcela 1- Nave 5B

15190 - A Coruña

Teléfonos: 881 924 726

698 172 726

info@cooperativasimbiosis.com



Curso “Carne y derivados”

Horas lectivas: 46

Modalidad: online bajo plataforma Moodle, con apoyo tutorial personalizado.



Esta actividad docente está acreditada por la **Comisión de Formación Continuada de las Profesiones Sanitarias de Galicia**, con **5 créditos** de formación continuada, para Diplomados/Grado en **Nutrición Humana y Dietética**, Licenciados/grado en **Veterinaria**, Licenciados/grado en **Ciencia y Tecnología de los alimentos**, Licenciados/grado en **Farmacia**, Técnicos en **Farmacia y Parafarmacia**, Técnico Superior en **Dietética**.

Esta acreditación es válida en todo el territorio nacional

Presentación

En este curso aprenderemos los distintos tipos de carne y sus características, así como sus derivados, tanto los sometidos a tratamiento térmico como los que no lo llevan. Conocerás aspectos como la composición, propiedades y valor nutritivo, etiquetado, etc.

De interés para profesionales del mundo de la alimentación (tiendas de alimentación, distribuidores, restaurantes, industria alimentaria...) y también para profesionales de la enseñanza y profesionales sanitarios, así como para personas interesadas en aumentar sus conocimientos sobre los alimentos para poder llevar una alimentación saludable.



Objetivos

Conocer los aspectos más importantes de los diferentes tipos de carne y derivados cárnicos que podemos encontrar en el mercado y su utilización en la alimentación humana.

- Conocer las características y composición de los distintos tipos de carne.
- Conocer la clasificación de las canales de la carne de porcino, despiece y etiquetado
- Conocer la clasificación de las canales de la carne de vacuno, despiece y etiquetado
- Conocer la clasificación de las canales de la carne de ovino y caprino, despiece y etiquetado
- Conocer la clasificación de las canales de la carne de ave, despiece y etiquetado
- Conocer los tipos de derivados cárnicos tratados por el calor, clasificación y etiquetado
- Conocer los tipos de derivados cárnicos no tratados por el calor, clasificación y etiquetado
- Conocer los productos ibéricos de la categoría derivados cárnicos
- Conocer los tipos de jamón, características. Denominaciones de calidad. Jamones con DOP, IGP
- Conocer otros derivados cárnicos
- Conocer las características nutricionales de la carne y los productos cárnicos y la frecuencia recomendada de consumo
- Recomendaciones y consejos de consumo para una alimentación saludable



Programa:

Módulo 1: CARNE

CARNE

DESPOJOS

- Vísceras
- Composición de la carne
- Carnes rojas y carnes blancas

PORCINO

- Características y composición
- Cocción y preparado
- Clasificación de canales
 - Cochinillo o lechón
 - Despiece del cerdo
 - Cabeza
 - Carrilleras
 - Papada
 - Chuletero
 - Lomo
 - Aguja
 - Costillas
 - Espinazo
 - Solomillo
 - Costillar
 - Bacón
 - Panceta
 - Tocino o lardo
 - Paleta, paletilla o brazuelo
 - Maza delantera



- Codillo delantero, ossobuco o jarrete
- Manos
- Pierna o jamón
- Codillo trasero, ossobuco o jarrete
- Maza, tapa, redondo y contra
- Maza sin tapa
- Tapa
- Redondo
- Contra
- Babilla
- Rabo
- Pie
- Lardeo o retales
- Pluma
- Secreto
- Presa de paleta o bola
- Falso secreto
- Sorpresa
- Etiquetado de la carne de porcino
 - Tipos de canales
 - Clasificación y denominación comercial de las piezas
 - Menciones sobre el origen de la carne de porcino

VACUNO

- Denominación de venta en carne de vacuno
- Características de la carne de vacuno según la edad
 - Ternera blanca o carne de ternera blanca
 - Ternera, carne de ternera
 - Añejo o carne de añejo
 - Novillo, novilla, carne de novillo o carne de novilla
 - Cebón o carne de cebón
 - Vacuno mayor



- Clasificación de la carne de vacuno según la categoría comercial
 - Extra
 - Primera A
 - Primera B
 - Segunda
 - Tercera
- Carne de vacuno - Categoría Extra
 - Lomo alto o chuletero
 - Lomo bajo o entrecot
 - Solomillo
- Carne de vacuno - Categoría Primera A
 - Cadera, rabadilla o croca
 - Tapilla de la cadera o de la contra
 - Tapa o corte ancho o plana
 - Babilla
 - Contra
 - Redondo
- Carne de vacuno - Categoría Primera B
 - Rabillo de cadera o de croca, punta de cadera o de croca
 - Culata de contra
 - Aguja
 - Espaldilla o espalda
 - Pez o boliche
 - Brazo, brazuelo, morcillo superior
- Carne de vacuno - Categoría Segunda
 - Aleta
 - Llana
 - Jarrete, morcillo o zancarrón
- Carne de vacuno - Categoría Tercera
 - Pescuezo
 - Pecho
 - Costillar



- Falda
- Rabo
- Vídeos despieces
- Despiece vacuno argentino
- Recomendaciones para su conservación y preparación
- Etiquetado de la carne de vacuno
 - Denominación de venta
 - Denominación y clasificación de las piezas
 - Menciones obligatorias para carne de vacuno
 - Excepciones
 - Denominación de venta carne picada y los recortes de carne
 - Menciones obligatorias para la carne picada y los recortes de carne
 - Menciones obligatorias para la carne de reses de lidia
 - Etiquetado Facultativo
 - Denominaciones de calidad

OVINO Y CAPRINO

- Clasificación del ovino según la edad
- Clasificación del caprino según la edad
- Diferencias entre cordero y cabrito
- Clasificación y denominación comercial de las piezas
- Despiece ovino caprino
 - Cabeza
 - Cuello o pescuezo
 - Chuletas
 - Pecho
 - Paleta
 - Costillas
 - Falda
 - Silla
 - Pierna
 - Manos



- Etiquetado de la carne de ovino y caprino
 - Tipos de canales
 - Clasificación y denominación comercial de las piezas
 - Menciones sobre el origen de la carne de ovino y caprino
 - Denominaciones de calidad

CARNE DE AVES

- Clasificación de la carne de ave
- Carne de aves de corral
- Tipos de canal
 - Aves de corral domésticas: *Gallus domestica*
 - PAVOS (*Meleagris gallopavo dom.*)
 - PATOS (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina muschata*), pato cruzado (*Cairina muschata* x *Anas platyrhynchos*)
 - OCAS (*Anser anser dom.*)
 - PINTADAS (*Numida meleagris domesticus*)
- Cortes de aves de corral
- Despiece del pollo
- Vídeos
- Despiece pavo
- Etiquetado de las aves de corral
 - Foie gras
 - Presentaciones comerciales
 - Denominación de venta
 - Menciones adicionales
 - Información facultativa
 - Menciones relativas al sistema de cría
 - Condiciones para los sistemas de cría
 - Indicaciones suplementarias en documentos comerciales de acompañamiento
 - Menciones sobre el origen de la carne de aves de corral
 - Denominaciones de calidad



OTRAS CARNES

CONEJO

- Características
- Despiece conejo
- Cortes de la carne de conejo

EQUINO

Módulo 2: DERIVADOS CÁRNICOS

DERIVADOS CÁRNICOS

- Clasificación
- Derivados cárnicos tratados por el calor
 - Derivados cárnicos esterilizados
 - Derivados cárnicos pasteurizados
 - Derivados cárnicos con tratamiento térmico incompleto
- Derivados cárnicos no tratados por el calor
 - Derivados cárnicos curado-madurados
 - Derivados cárnicos oreados
 - Derivados cárnicos marinado-adobados
 - Derivados cárnicos salmuerizados
 - Derivados cárnicos no sometidos a tratamiento

ETIQUETADO DE LOS DERIVADOS CÁRNICOS

- Reglas para la denominación de venta de los derivados cárnicos tratados por el calor
- Productos elaborados con piezas cárnicas
- El jamón de york no existe
- Fiambre
- Productos elaborados con materia prima cárnica diferente de las piezas cárnicas
- Productos elaborados con carne de varias especies animales
- Foie gras
- Derivados cocidos de las menudencias cárnicas
- Sin fosfatos



- Ahumado
- Reglas para la denominación de venta de los derivados cárnicos no tratados por calor, curado-madurados
- Jamón y paleta o jamón y paleta curados
- Lomo embuchado
- Cecina
- Otras piezas cárnicas curado-maduradas
- Chorizos
- Salchichones
- Sobrasadas
- Envoltura
- Tripas naturales
- Envolturas artificiales comestibles
- Envolturas no comestibles
- Productos tradicionales y denominaciones consagradas por el uso
- Denominaciones de calidad Productos cárnicos

PRODUCTOS IBÉRICOS

- Denominación de venta
- Etiquetado
- DOP Productos ibéricos

JAMÓN

- Cría del cerdo
- Elaboración
 - Jamón ibérico: D.O. GUIJUELO
 - Jamón ibérico: D.O. Dehesa Extremadura
 - Jamón ibérico: D.O. Jamón de Huelva
 - Jamón ibérico: D.O. Jamón de Los Pedroches
 - D.O. Jamón de Teruel
 - IGP. Jamón de Trevélez
 - IGP Jamón de Serón



- IGP Jamón serrano

CECINA

LOMO EMBUCHADO O CAÑA DE LOMO

JAMÓN DE PATO

CHORIZO

- Elaboración
 - Tipos de chorizo: según la carne de cerdo utilizada
 - Tipos de chorizo: según la especie utilizada
 - Tipos de chorizo: según la forma y el atado de la tripa
 - Tipos de chorizo: según el tipo de curación y las especies utilizadas
 - Tipos de chorizo según las especies añadidas
 - Tipos de chorizo: según la zona de elaboración

BOTILLO, BUTELO, BOTELO

ANDROLLA

MORCÓN

MORCILLAS

BUTIFARRA

SALCHICHÓN

FUET

SALAMI

MORTADELA

JAMÓN COCIDO

FIAMBRE DE JAMÓN

SOBRASADA

CABEZA DE JABALÍ

PATÉ Y FOIE GRAS

DERIVADOS DE AVES

PREPARADOS VEGETALES



Módulo 3: CARNE Y DERIVADOS EN LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES DE LA CARNE Y LOS PRODUCTOS CÁRNICOS

- Nutrientes más importantes de la carne
- Contenido en hierro
- Contenido de hierro de diversos alimentos
- Frecuencia de consumo e ingesta adecuada de carne y derivados cárnicos según las diferentes guías alimentarias
- Frecuencias de consumo recomendado
- ¿Qué es una ración de carne?
- Carne procesada y su relación con algunas enfermedades
- Precauciones durante el embarazo

RECOMENDACIONES PARA ESCOGER UN BUEN DERIVADO CÁRNICO

FIAMBRE Y EMBUTIDOS

- Declaraciones nutricionales

CONSEJOS PRÁCTICOS

DATOS Y CURIOSIDADES DE LA CARNE Y DERIVADOS CÁRNICOS



Docentes

Inés Carreira Fernández

ines.carreira@cooperativasimbiosis.com

- Licenciada en Veterinaria (USC)
- Máster en Gestión Integrada en Empresas del Sector Alimentario (Calidad, Medioambiente y Seguridad Alimentaria)
- Máster en Gestión Ambiental, Auditorías y Gestión Municipal
- Máster en Nutrición Humana (Universidad de Barcelona)

Ana M^a Chas Barba

ana.chas@cooperativasimbiosis.com

- Licenciada en Veterinaria (USC)
- Máster en Garantía de Calidad en Industrias del Sector Alimentario (San Pablo CEU)

Iria González Fraga

nutricion@cooperativasimbiosis.com

- Grado en Nutrición Humana y Dietética.
- Máster Universitario en Condicionantes Genéticos, Nutricionales y Ambientales del Crecimiento y Desarrollo



Quienes somos

Simbiosis, S. Coop. Galega somos una cooperativa de trabajo asociado que impartimos formación tanto a empresas como a particulares interesados en temas de alimentación, calidad y seguridad alimentaria, sanidad, medioambiente, sostenibilidad...

Desde **Simbiosis** apostamos por la formación, continua y de calidad, por eso nos actualizamos continuamente y buscamos colaboraciones o simbiosis con quienes trabajan e investigan en este sector.

Cursos acreditados por el Sistema Nacional de Salud: En **Simbiosis, S. Coop. Galega** impartimos cursos acreditados por la Comisión de Formación Continuada del Sistema Nacional de Salud (SNS) para las profesiones sanitarias.

Nuestros avales

- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está inscrita en el Registro de Cooperativas de provincia de A Coruña con el nº 1429-C.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** está acreditada e inscrita en el Registro de entidades para la formación programada por las empresas a través de la Formación Tripartita para el empleo. Es una entidad organizadora y formadora.
- **Simbiosis, S. Coop. Galega** es entidad proveedora de actividades de formación continua acreditadas por el Sistema Nacional de Salud.

Contacto

Información general: info@cooperativasimbiosis.com

Información curso: formacion@cooperativasimbiosis.com

