

Programa

# XXI CURSO INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS CÁRNICOS

## Módulo 1

**Tecnología y calidad de la carne y derivados cárnicos frescos.**

Del 4 al 8 de Noviembre 2024

## Módulo 2

**Tecnología de embutidos crudos-curados y salazones.**

Del 11 al 15 de Noviembre 2024

## Módulo 3

**Tecnología de productos cárnicos cocidos.**

Del 18 al 22 de Noviembre 2024

INSCRIBIRME

**IRTA**

XXII Curso Internacional en  
**Tecnología de  
Productos Cárnicos**



**IRTA**  
Finca Camps i Armet  
E-17121 Monells (Girona)  
España



**Generalitat de Catalunya**  
Gobierno de Cataluña

# M1: Tecnología y calidad de la carne y derivados cárnicos frescos.

 Del 4 al 8 de Noviembre de 2024

---

## 1.1. Calidad de la carne porcina y bovina

- 1.1.1. Composición de la carne y estructura del músculo.
- 1.1.2. Transformación del músculo en carne: cambios fisicoquímicos post-mortem.
- 1.1.3. Parámetros de calidad de la materia prima y métodos de evaluación.
- 1.1.4. Factores productivos e intrínsecos del animal y de manejo que afectan a la calidad de la carne.
- 1.1.5. Sacrificio y procesado de las canales.
- 1.1.6. Calidad, clasificación y despiece de la canal.
- 1.1.7. Enfriamiento, congelación y descongelación. Producción de carne madurada.

---

## 1.2. Aspectos de calidad de la carne de ave

---

## 1.3. Tecnología de elaboración de derivados cárnicos frescos

- 1.3.1. Materias primas, ingredientes, aditivos y procesos.
- 1.3.2. Defectos frecuentes en elaborados frescos y medidas de prevención.
- 1.3.3. Aspectos legislativos clave para la clasificación de los derivados cárnicos.
- 1.3.4. Envasado de derivados cárnicos frescos. Innovación y sostenibilidad en el envase.

### Prácticas:

- 1.3.5. Elaboración de derivados cárnicos frescos en planta piloto: hamburguesas, salchichas, marinados, chorizos, brochetas, etc...
- 1.3.6. Despiece y clasificación de la canal de cerdo y ternera.
- 1.3.7. Degustación de los productos elaborados y posterior discusión.
- 1.3.8. Estudio de derivados cárnicos frescos presentes en el mercado.

---

## 1.4. Calidad organoléptica y percepción del consumidor en productos cárnicos

- 1.4.1. Introducción al análisis sensorial: Definición e importancia; consumidores vs catadores; atributos sensoriales; tipos de pruebas sensoriales; perfil cuantitativo descriptivo de productos cárnicos. Parámetros de calidad organoléptica de la carne y productos cárnicos.
- 1.4.2. Percepción y comportamiento del consumidor.
- 1.4.3. Prácticas de análisis sensorial.

---

## 1.5. Vida útil de la carne y derivados cárnicos frescos

- 1.5.1. Principales microorganismos indicadores, alterantes y patógenos, particularidades según proceso de elaboración y condiciones de conservación.
  - 1.5.2. Criterios microbiológicos y otros reglamentos aplicables a la carne y derivados cárnicos frescos.
  - 1.5.3. Estrategia integral para alargar la vida útil.
  - 1.5.4. APPCC y pre-requisitos: aspectos relevantes.
-

# M2: Tecnología de embutidos crudos-curados y salazones



Del 11 al 15 de Noviembre de 2024

## 2.1. Proceso de elaboración de embutidos crudos-curados

- 2.1.1. Tecnología de elaboración de embutidos crudos-curados: materias primas, ingredientes, aditivos y procesos.
- 2.1.2. Cultivos iniciadores de la fermentación: taxonomía, metabolismo, competitividad y aplicaciones.
- 2.1.3. Defectos frecuentes en embutidos crudos-curados y medidas de prevención.

### Prácticas

- 2.1.4. Elaboración de embutidos crudos-curados en planta piloto.
- 2.1.5. Evaluación de los productos elaborados en el curso.
- 2.1.6. Estudio de diferentes embutidos crudos-curados del mercado internacional.

## 2.2. Proceso de elaboración de salazones

- 2.2.1. Proceso de elaboración de jamón curado y otras salazones.
- 2.2.2. Optimización del proceso de elaboración de jamón curado.
- 2.2.3. Defectos frecuentes en salazones y medidas de prevención.

### Prácticas:

- 2.2.4. Elaboración de salazones en planta piloto.
- 2.2.5. Evaluación de los productos elaborados en el curso.
- 2.2.6. Estudio de diferentes salazones presentes en el mercado internacional.

## 2.3. Tecnología del secado de productos cárnicos: principios, equipos y control

- 2.3.1. Bases del secado.
- 2.3.2. Secaderos de convección estándar.
- 2.3.3. Control de secado y sensores de humedad relativa.
- 2.3.4. Simulación del proceso de secado (IRTAsim) y la dinámica de fluidos del secadero.
- 2.3.5. Otros tipos de secaderos: natural, estático, Quick-Dry-Slice (proceso QDS ®)...

## 2.4. Aspectos de seguridad de los productos cárnicos crudos-curados

- 2.4.1. Peligros relevantes y riesgos asociados a los productos cárnicos crudos-curados.
- 2.4.2. Legislación aplicable en relación con la seguridad alimentaria de los productos cárnicos crudos-curados: Regulaciones internacionales.
- 2.4.3. Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria: relevancia de los procedimientos de validación, monitoreo y verificación.
- 2.4.4. Posibles estrategias para la evaluación y gestión de riesgos: revisión bibliográfica, historiales de datos, challenge test, modelos predictivos.

# M3: Tecnología de productos cárnicos cocidos



Del 18 al 22 de Noviembre de 2024

## 3.1. Tecnología de elaboración de productos cárnicos cocidos

- 3.1.1. Materias primas, ingredientes, aditivos de la elaboración de productos cárnicos cocidos.
- 3.1.2. Proceso y maquinaria de la elaboración de productos cárnicos cocidos inyectados.
- 3.1.3. Proceso y maquinaria de la elaboración de productos cárnicos cocidos picados.
- 3.1.4. Diseño de tratamientos térmicos de productos cárnicos cocidos y platos preparados.
- 3.1.5. Defectos frecuentes en productos cárnicos cocidos y medidas de prevención.

### Prácticas

- 3.1.6. Elaboración de productos cárnicos cocidos en planta piloto:
  - a) Productos inyectados: Jamón cocido (con y sin merma), fiambre de paleta, pechuga de pavo, beicon, etc.
  - b) Productos picados: mortadela salchichas, fiambres magros, paté, fiambre pollo, etc.
- 3.1.7. Degustación de los productos elaborados y posterior discusión.
- 3.1.8. Estudio de diferentes productos cárnicos cocidos presentes en el mercado.
- 3.1.9. Casos Prácticos.

## 3.2. Aspectos de seguridad de productos cárnicos cocidos

- 3.2.1. Marco actual de la gestión de la seguridad alimentaria. Criterios Microbiológicos.
- 3.2.2. Validación del proceso térmico.
- 3.2.3. Estudio y validación de la vida útil segura de los productos cárnicos cocidos.

## 3.3. Envasado de productos cárnicos cocidos

- 3.3.1. Materiales de los envases: propiedades y características.
- 3.3.2. Envasado de productos cárnicos. Tecnologías de envasado (vacío y MAP). Maquinaria.
- 3.3.3. Novedades en envasado de productos cárnicos.

## 3.4. Estrategias para una etiqueta más limpia

## Precios

Curso Internacional	Hasta 22/09/2024	A partir de 23/09/2024
Curso entero	3.510 €	3.890 €
Módulo 1	1.050 €	1.210 €
Módulo 2	1.380 €	1.575 €
Módulo 3	1.380 €	1.575 €



### IRTA

Finca Camps i Armet  
E-17121 Monells (Girona)  
España

[INSCRIBIRME](#)

**IRTA**<sup>R</sup>

XXII Curso Internacional en  
**Tecnología de  
Productos Cárnicos**



**Generalitat de Catalunya**  
Gobierno de Cataluña

*\*Nota: La organización se reserva el derecho a introducir modificaciones en el programa y profesorado.*