

Programa

XXIII Curso internacional en tecnología de productos cárnicos

Módulo 1

Tecnología y calidad de la carne y derivados cárnicos frescos.

Del 3 al 7 de noviembre 2025

Módulo 2

Tecnología de embutidos crudos-curados y salazones.

Del 10 al 14 de noviembre 2025

Módulo 3

Tecnología de productos cárnicos cocidos.

Del 17 al 21 de noviembre 2025

INSCRIBIRME

IRTA^R

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



Generalitat de Catalunya
Gobierno de Cataluña



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

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



Del 3 al 7 de noviembre de 2025

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. Tratamiento post-mortem de las canales bovinas y porcinas: aspectos técnicos sobre refrigeración y maduración.

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.

1.4. 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 10 al 14 de noviembre de 2025

2.1. Tecnología de elaboración de embutidos crudos-curados

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

Prácticas

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

2.2. Tecnología 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. 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 17 al 21 de noviembre de 2025

3.1. Tecnología de elaboración de productos cárnicos cocidos

- 3.1.1. Materias primas, ingredientes y 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. Defectos frecuentes en productos cárnicos cocidos y medidas de prevención.

Prácticas

- 3.1.5. 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.
- 3.1.6. Degustación de los productos elaborados y posterior discusión.
- 3.1.7. Estudio de diferentes productos cárnicos cocidos presentes en el mercado.
- 3.1.8. 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. Diseño y validación de tratamientos térmicos de productos cárnicos cocidos.
- 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 cocidos.
-

Precios

Hasta 21/09/2025

A partir de 22/09/2025

Curso entero

3.690€

4.090€

Módulo 1

1.100€

1.270€

Módulo 2

1.450€

1.650€

Módulo 3

1.450€

1.650€



IRTA

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

[INSCRIBIRME](#)

IRTA^R

XXIII 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.*

Política de cancelación:

- *Las anulaciones de matrículas realizadas hasta el 21 de septiembre de 2025 estarán sujetas a una penalización del 25% del importe total de la matrícula y las anulaciones de matrículas realizadas después del 21 de septiembre de 2025 estará sujetas a una penalización del 50% del importe total de la matrícula. No se realizará ningún reembolso a aquellas anulaciones posteriores al 5 de octubre de 2025.*
- *La matrícula no se conservará para ediciones posteriores.*

Cancelación del curso:

El curso se realizará siempre y cuando se alcance el número mínimo de alumnos inscritos.

La organización se reserva el derecho de cancelar la realización del curso en cualquier momento antes del 22 de octubre del 2025.

En caso de cancelación del curso, la organización devolverá el importe de la inscripción.