

Programa

# XXIV Curso Internacional en Tecnología de Productos Cárnicos

## Módulo 1

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

Del 2 al 6 de noviembre 2026

## Módulo 2

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

Del 9 al 13 de noviembre 2026

## Módulo 3

**Tecnología de productos cárnicos cocidos.**

Del 16 al 20 de noviembre 2026

**INSCRIBIRME**

**IRTA**<sup>®</sup>

XXIV 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 2 al 6 de noviembre de 2026

---

## 1.1. Calidad de la carne de porcino y bovino

- 1.1.1. Composición centesimal e implicaciones en la calidad del producto.
- 1.1.2. Estructura del músculo y bioquímica post mortem de la transformación en carne.
- 1.1.3. Parámetros indicadores de la calidad de la carne y métodos de evaluación.
- 1.1.4. Factores productivos y de manejo.
- 1.1.5. Sacrificio y procesado de canales.
- 1.1.6. Clasificación y despiece de la canal.
- 1.1.7. Tratamientos post mortem: refrigeración y maduración.
- 1.1.8. Valorización de coproductos en la industria cárnica.

---

## 1.2. 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. Marco legislativo sobre el etiquetado.
- 1.3.4. Envasado: innovación, sostenibilidad y normativa.

### Prácticas:

- 1.3.5. Despiece y clasificación de canales.
- 1.3.6. Elaboración en planta piloto.
- 1.3.7. Cata dirigida de los productos elaborados en las prácticas.

---

## 1.4. Calidad sensorial y estudios con consumidores

- 1.4.1. Análisis sensorial aplicado.
- 1.4.2. Percepción y comportamiento del consumidor.
- 1.4.3. Prácticas de análisis sensorial.

---

## 1.5. Vida útil y seguridad

- 1.5.1. Microbiología de la carne y derivados frescos: criterios microbiológicos, legislación y estrategias de extensión de vida útil.
  - 1.5.2. Técnicas moleculares avanzadas para el análisis microbiológico.
  - 1.5.3. APPCC y prerrequisitos.
-

# M2: Tecnología de embutidos crudos-curados y salazones.



Del 9 al 13 de noviembre de 2026

---

## 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 16 al 20 de noviembre de 2026

---

## 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, lomo, pechuga de pavo, beicon, etc.
  - b) Productos picados: mortadela, chópéd, salchichas cocidas, fiambres magros, patés, catalana, butifarra blanca y negra, 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 21/09/2026

A partir de 22/09/2026

Curso completo

3.875€

4.295€

Módulo 1

1.155€

1.335€

Módulo 2

1.525€

1.735€

Módulo 3

1.525€

1.735€



**IRTA**

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

**INSCRIBIRME**

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

XXIV 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 realizadas hasta el 21 de septiembre de 2026 estarán sujetas a una penalización del 25% del importe total.
- Las anulaciones de matrículas realizadas después del 21 de septiembre de 2026 estarán sujetas a una penalización del 50% del importe total.
- No se realizará ningún reembolso a aquellas anulaciones posteriores al 5 de octubre de 2026.
- La matrícula no se conservará para ediciones posteriores.

### **Cancelación del curso:**

La organización se reserva el derecho de cancelar la realización del curso antes del 22 de octubre de 2026 en caso de no alcanzar el número mínimo de alumnos inscritos. En dicho caso, se devolverá íntegramente el importe de la inscripción.