



Procesamiento de Productos Cárnicos

El curso virtual de Procesamiento de Productos Cárnicos se creó por la necesidad de formar trabajadores competentes, que estén en capacidad de responder a las demandas en el sector de alimentos del país, con calidad, pertinencia, eficiencia y capacidad de adaptación a los cambios e innovaciones de tipo técnico y tecnológico. De esta manera se ofrece a los aprendices una formación complementaria con la cual se obtienen productos cárnicos procesados de acuerdo a técnicas y procedimientos establecidos conforme a los estándares de calidad y el cumplimiento de normas legislativas aplicables en procesos simulados o virtuales por medio del Software Virtual Plant y ejercicios realizados por el aprendiz.

Contenido

- Maquinaria y equipos para procesamiento de carnes, sacrificio y faenado de animales de abasto público - materias primas.
- Materias primas, clasificación de los productos cárnicos y procesos de transformación.
- Procesos de transformación.
- Procesos de transformación y empaques para cárnicos

Habilidades que Desarrolla

- Utilizar los equipos necesarios para el procesamiento de carne.
- Conocer los procesos de obtención de carne como materia prima esencial para la industria cárnica.
- Clasificar los productos cárnicos según sus características.
- Emplear los procesos de transformación de productos cárnicos
- Conocer los materiales adecuados para el empaque de los productos

Requisitos de Ingreso

Se requiere que el aprendiz tenga acceso a Internet y tecnología como computador. Además, dominio de los elementos básicos relacionados con el manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, software para ofimática y navegadores.

Inscríbese aquí! 