



Talento Joven
Cree en ti

Cámara
Toledo

Curso presencial:

OPERARIO/A DE INDUSTRIA AGROALIMENTARIA

en Totanes (Toledo)

Dependencias de la empresa TELLO

Para jóvenes mayores de 16
y menores de 29 años que
actualmente no estudian ni
trabajan.

Curso **GRATUITO**

Incluye **BECA TRANSPORTE**



Inicio: **Próximamente**

Duración: **120h**

Lugar: **Ctra. Navalpino, Km. 27,8. Totanés**

Horario: **L-V. De 09:00 a 14:00**



Cámara de Comercio de Toledo
Milagros Aceituno
Telf.: 925 82 25 61
milagros@camaratoledo.com

#EuropaSeSiente



OPERARIO DE INDUSTRIAS CÁRNICAS / AGROALIMENTARIA

DURACIÓN

120 horas

DIRIGIDO

A jóvenes mayores de 16 y menores de 29 años que actualmente no estudian ni trabajan.

LUGAR

Ctra. Navalpino, Km. 27,8. Totanés

HORARIO

L-V. De 09:00 a 14:00

OBJETIVOS

Los objetivos son capacitar al alumno para realizar tareas básicas como la recepción de materias primas, el despiece y la preparación de productos cárnicos, así como el envasado y almacenamiento. Además, se busca que el operario aplique las normativas de seguridad alimentaria, higiene y protección de riesgos laborales para garantizar un producto de calidad

TITULACIÓN OBTENIDA

Diploma acreditativo

METODOLOGÍA

Presencial

PRECIO

Gratuito
Beca de 3 € diarios

OPERARIO DE INDUSTRIAS CÁRNICAS / AGROALIMENTARIA

PROGRAMA FORMATIVO

MÓDULO 1: FUNDAMENTOS TEÓRICOS EMPRESARIALES

Duración: 20 horas

Contenidos teóricos:

1. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (PRL) (8 horas)
 - Normativa de seguridad y salud laboral en industria cárnica
 - Factores de riesgo específicos: cortes, quemaduras, sobreesfuerzos
 - Equipos de protección individual (EPI): uso y mantenimiento
 - Manipulación manual de cargas y posturas de trabajo
 - Riesgos químicos: productos de limpieza y aditivos
 - Riesgos físicos: temperaturas extremas, ruido, maquinaria
 - Primeros auxilios en el entorno cárnico
 - Planes de emergencia y evacuación
 - Prevención de accidentes con equipos cortantes
 - Ergonomía en puestos de trabajo
2. SISTEMAS DE CALIDAD (8 horas)
 - Introducción a los sistemas de gestión de calidad
 - APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)
 - Buenas prácticas de fabricación (BPF)
 - Trazabilidad y documentación de procesos
 - Control de calidad en recepción de materias primas
 - Verificación de procesos productivos
 - Auditorías internas y externas
 - Normativas IFS, BRC aplicables
 - Gestión de no conformidades
3. ON BOARDING EMPRESARIAL (3 horas)
 - Estructura organizacional de la empresa
 - Política de calidad y objetivos corporativos
 - Valores, misión y visión empresarial
 - Organigrama funcional y líneas de reporte
 - Procedimientos internos específicos
 - Cultura empresarial y trabajo en equipo
 - Canales de comunicación interna
 - Derechos y deberes del trabajador
4. CONCEPTOS TÉCNICOS BÁSICOS (1 hora)
 - Terminología específica de productos cárnicos
 - Tipos de aditivos más utilizados
 - Principios básicos de conservación
 - Parámetros críticos de control (temperatura, pH, Aw)

OPERARIO DE INDUSTRIAS CÁRNICAS / AGROALIMENTARIA

PROGRAMA FORMATIVO

MÓDULO 2: PRÁCTICAS ESPECIALIZADAS

Duración: 65 horas

Prácticas:

1. TÉCNICAS DE EMPAQUETADO Y ENVASADO

- Manejo de envasadoras al vacío
- Empaquetado en atmósfera modificada
- Retractilado de bandejas
- Control de sellado y hermeticidad
- Etiquetado automático y manual
- Empaquetado secundario en cajas

2. OPERACIÓN DE EMBUTIDORAS

- Montaje y desmontaje de embutidoras
- Preparación de diferentes calibres
- Embutición de chorizos, salchichones
- Control de llenado y presión
- Atado manual y mecánico
- Mantenimiento preventivo

3. TÉCNICAS DE INYECCIÓN Y SALMUERIZACIÓN

- Preparación de salmueras
- Manejo de inyectoras multiagujas
- Control de distribución de salmuera
- Inyección de piezas nobles
- Masajeado en bombos
- Verificación de penetración

4. ELABORACIÓN DE YORK Y FIAMBRES COCIDOS

- Preparación de masas para york
- Enmoldado y prensado
- Control de cocción y temperaturas
- Enfriamiento controlado
- Desmoldado y acabado
- Control de mermas y rendimientos

5. APLICACIÓN PRÁCTICA DE ADITIVOS

- Pesaje y dosificación precisa
- Mezclas homogéneas de aditivos
- Incorporación en diferentes fases
- Control de pH y actividad agua
- Evaluación organoléptica
- Registro de formulaciones

6. LONCHEADO Y PRESENTACIÓN

- Manejo de cortadoras automáticas
- Ajuste de espesores
- Presentación en bandejas
- Intercalado y apilado
- Control de peso por ración
- Mantenimiento de equipos

7. TROCEADO Y DESPIECE ESPECIALIZADO

- Técnicas de deshuese avanzado
- Troceado para diferentes productos
- Uso de sierras automáticas
- Aprovechamiento de recortes
- Clasificación por categorías
- Optimización de rendimientos

8. EXPEDICIÓN DE PRODUCTOS FRESCOS Y ELABORADOS

- Preparación de pedidos
- Control de temperaturas de expedición
- Carga de vehículos frigoríficos
- Documentación de transporte
- Trazabilidad en expedición
- Gestión de devoluciones

9. G PROCESAMIENTO DE JAMONES

- Recepción y clasificación de perniles
- Técnicas de salado
- Control de proceso de curación
- Evaluación del punto de sal
- Acabado y presentación final

10. GESTIÓN DE ALMACÉN DE MATERIALES AUXILIARES

- Organización de espacios
- Control de stocks mínimos
- Gestión de caducidades
- Sistemas de almacenaje
- Inventarios cíclicos